

# 主な食材配合内容表(通年物資) 目次

## ＜小・中・特 共通＞(穀類)

### 【1】もち麦 ～ パン粉

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
もち麦	もち麦	P-1
もち麦めん	もち麦めん	P-2
揚げそば	揚げそば<皿うどん>	P-3
ワンタン皮(乾)	ワンタン皮(乾)<業務用ワンタン>	P-4
小麦粉	九州薄力小麦粉<九州薄力小麦粉>	P-5
ふ	ふ	P-6
車ふ	車ふ	P-7
小車麩	小車麩<小車麩>	P-8
ふ(てまりふ)	ふ(てまりふ)<豆麩>	P-9
ふ(花ふ)	ふ(花ふ)<天着京花麩>	P-10
おつゆせんべい	おつゆせんべい <業務用かやきせんべい>	P-11
うどん(冷)	うどん(冷)<学校給食用冷凍うどん>	P-12
そうめん	そうめん<揖保乃糸調理麺>	P-13
ふし	ふし<半田手延ふしめん>	P-14
中華めん(冷)	中華めん(冷)<「健美麺」学給用食塩 ゼロラーメン200>	P-15
スパゲティ	スパゲティ <ディオハーフスパゲティ(1.6)>	P-16
マカロニ(ABC)	マカロニ(ABC)	P-17
マカロニ(ファルファレ)	ファルファレ <オーマイ エクセレントCファルファレ>	P-18
ペンネ	ペンネ<ペンネマカロニ>	P-19
ロールパン (※他サイズも内容は同じ)	ロールパン(60) <60NEGロール1ヶ>	P-20
食パン (※他サイズも内容は同じ)	食パン(80) <40食パン2枚>	P-21
パン粉 (※パン粉(中学校用)も内容は同じ)	パン粉<パン粉No.9>	P-22

**主な食材配合内容表(通年物資) 目次**  
**<小・中・特 共通>(穀・いも及びでん粉類)**  
**【2】発芽玄米 ～ はるさめ(チャプチェ)**

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
発芽玄米	半生発芽玄米 味自慢 <半生発芽玄米 味自慢>	P-1
古代米(黒米)	古代米<黒米>	P-2
もち米	もち米<国産もち白米>	P-3
上新粉	上新粉<国産気流粉碎うるち粉>	P-4
ビーフン	ビーフン<ビーフン>	P-5
平めんビーフン	平麺ビーフン<クイッティオ>	P-6
米粉マカロニ(ハート)	米粉マカロニ(ハート)	P-7
米粉マカロニ(星)	米粉マカロニ(星)	P-8
米粉ワンタン	米粉ワンタン	P-9
米粉めん	米粉めん	P-10
赤飯( $\alpha$ 化米)	あっという米(アルファ化赤飯) <あっという米(アルファ化赤飯)>	P-11
白玉粉	白玉粉 <国産白玉粉>	P-12
白玉(冷)	白玉(冷)	P-13
もち(冷)	煮込み餅 <10G煮込み餅 100コ×10フ>	P-14
トックもち	トックもち<国産米ミニトック>	P-15
板こんにゃく	板こんにゃく<平こんにゃく>	P-16
つきこんにゃく	つきこんにゃく<つきこんにゃく黒>	P-17
糸こんにゃく	糸こんにゃく	P-18
いももち(冷)	いももち<いも団子(Fe・Ca)>	P-19
でんぷん	でんぷん<南部太白晒片栗粉>	P-20
はるさめ	はるさめ<TOYO緑豆春雨5cm>	P-21
はるさめ(チャプチェ)	はるさめ(チャプチェ) <サンパル国産春雨カット>	P-22

**主な食材配合内容表(通年物資) 目次**  
**<小・中・特 共通>(砂糖及び甘味料・豆類)**

**【3】 てんさい糖 ～ 打ち豆**

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
てんさい糖	てんさい糖<てんさい糖>	P-1
さとう(上白)	<スプーン印上白糖1kg(記号:J-1kg)>	P-2
さとう(三温)	<スプーン印三温糖1kg(記号:S-1kgC)>	P-3
白いんげん(ゆで)	白いんげん(ゆで)	P-4
大豆(乾)	大豆(乾) <北海白目大粒大豆 とよまさり>	P-5
豆腐(冷)	豆腐冷<国産冷凍豆腐>	P-6
厚揚げ(冷)	厚揚げ(冷)	P-7
厚揚げ(ミニ・冷) (※厚揚げ(ミニ・冷・中学校用)も内容は同じ)	厚揚げ(ミニ・冷) <厚揚げミニ>	P-8
高野豆腐(1/20)	高野豆腐(1/20)	P-9
高野豆腐(1/156)	高野豆腐1/156 <永平寺の里こうや豆腐1/156>	P-10
油あげ(冷)	油揚げ(冷) <永平寺の里きざみ揚げ>	P-11
おから(冷)	おから冷<冷凍おから>	P-12
豆乳	豆乳<ふくれん国産大豆無調整豆乳>	P-13
ゆば(乾)	ゆば<平ゆばバラ(無着色)>	P-14
ゆば(角・乾)	カットゆば<刻みゆば2cm×3cm>	P-15
いり大豆	いり大豆<炒り大豆>	P-16
ひよこ豆	ひよこ豆<SNF蒸しひよこ豆>	P-17
大豆(むし)	大豆(蒸し)	P-18
がんもどき(30・冷)	がんもどき(1個づけ・冷)(30) <ミニがんも30(R)>	P-19
がんもどき(40・冷)	がんもどき(1個づけ・冷)(40) <ソフトがんも(ぎんなん)SGK-40>	P-20
打ち豆	打ち豆<打ち豆>	P-21

## 主な食材配合内容表(通年物資) 目次

### <小・中・特 共通>(種実・野菜・果実類)

#### 【4】ねりごま ～ いちじくペースト

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
ねりごま	ねりごま	P-1
いりごま	いりごま<(業)いりごま白1kg>	P-2
すりごま	すり胡麻<すり胡麻白>	P-3
かんぴょう(乾)	かんぴょう(乾)<日本産無漂白干瓢>	P-4
ごぼう(ささがき)	ごぼう(ささがき)<ごぼうさき切り>	P-5
ごぼう(乱切)	ごぼう(乱切り)<ごぼう乱切り>	P-6
ぜんまい(水煮)	ぜんまい(水煮)<ゼンマイ水煮>	P-7
切干大根	切干大根<国内産千切り大根>	P-8
たけのこ(水煮)	たけのこ(水煮) <国産筍 ハーフカット>	P-9
クリームコーン(冷)	クリームコーン冷<クリームコーン>	P-10
ホールコーン(冷)	ホールコーン(冷) <冷凍ホールコーンハニー>	P-11
トマト(水煮)	トマト(水煮)<オルビールホダイトマト>	P-12
はくさいキムチ	チルド白菜キムチ1kg <チルド白菜キムチ>	P-13
山菜ミックス	山菜ミックス<国産山菜ミックス>	P-14
千切りだいこん漬	千切だいこん漬	P-15
みかん(冷)	みかん(冷)<冷凍みかん>	P-16
すだち果汁	すだち果汁<すだち果汁>	P-17
ゆず果汁	ゆず果汁<ゆず果汁300ml>	P-18
レモン果汁	レモン果汁<瀬戸田レモン120ml>	P-19
ぶどう果汁	ぶどう果汁	P-20
みかん果汁	和歌山温州みかん(ストレート) <和歌山温州みかん(ストレート)>	P-21
りんご果汁	りんご果汁<(国産りんごストレート果汁100%AB1000ml(ヘリキャップ)N>	P-22
パインアップル(シロップ漬)	パインアップル(シロップ漬)	P-23
みかん(シロップ漬)	みかんシロップ漬 <甘あっさり みかん>	P-24
レーズン	レーズン<レーズン>	P-25
梅干し	梅干<小梅干 40粒>	P-26
うめびしお	うめびしお	P-27
いちじくペースト	いちじくペースト<いちじくペースト>	P-28

## 主な食材配合内容表(通年物資) 目次

### 〈小・中・特 共通〉(きのこ・藻類)

#### 【5】 きくらげ(乾) ~ こんぶ(角・だし用)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
きくらげ(乾)	きくらげ(乾)<きくらげホール>	P-1
きくらげ(スライス・乾)	きくらげ(スライス・乾) <きくらげスライス>	P-2
干し椎茸(スライス)	干し椎茸(スライス) <国産椎茸菌床再乾スライス>	P-3
干し椎茸(ホール)	干し椎茸(ホール) <国産菌床椎茸足切りホール5-7cm>	P-4
なめこ	なめこ<フレッシュなめこ>	P-5
マッシュルーム(水煮)	マッシュルーム(水煮) <マッシュルーム>	P-6
あおさ(乾)	あおさ(乾) <あおさのり愛知県産100g>	P-7
海藻(ミックス・乾)	海藻(ミックス・乾)<海藻サラダJSBK>	P-8
あおのり	青のり<青のり粉国内産500>	P-9
焼きのり(全型)	焼きのり(全型) <焼きのり(全型1枚)>	P-10
やきのり(手巻き用)	焼海苔(手巻き用) <焼海苔十字切4枚袋>	P-11
味つけのり(12切5枚)	味つけのり	P-12
味つけのり(韓式)	味つけのり(韓式) <韓式味付のり(12切5枚)>	P-13
こんぶ(角)	こんぶ(角)<角切昆布(10mm×10mm)>	P-14
こんぶ(細切)	こんぶ(細切)<一分切昆布>	P-15
こんぶ(糸)	こんぶ(糸)<刻み昆布>	P-16
寒天(フレーク)	寒天フレーク<釜一番>	P-17
寒天(粉)	粉寒天<粉末寒天>	P-18
ひじき	ひじき<国産芽ヒジキ>	P-19
きざみのり	きざみのり<刻み海苔>	P-20
もずく(冷)	もずく(冷)	P-21
わかめ(乾)	わかめ(乾)<鳴門産かつわかめ>	P-22
茎わかめ(乾)	茎わかめ(乾)<茎わかめ>	P-23
こんぶ(だし用)	こんぶ(だし用)<出し昆布(白口浜産)>	P-24
こんぶ(角・だし用)	こんぶ(角・だし用) <角切昆布(15mm×15mm)>	P-25

## 主な食材配合内容表(通年物資) 目次

### ＜小・中・特 共通＞(魚介類①)

#### 【6】いわし(開・40・冷) ～ メルルーサ(一口・冷)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
いわし(開・40・冷)	いわし(開・40・冷)	P-1
いわし(一口・冷)	いわし(一口)<いわしカット>	P-2
かれい(60・冷)	かれい60g<アブラカレイ60g>	P-3
さけ(50・冷) (※さけ(60・冷)も内容は同じ)	さけ50g60g<さけ50g60g>	P-4
さけ(角・冷)	鮭角 冷<鮭角2cm/皮付>	P-5
さけ(角・皮なし・冷)	鮭角皮無 冷<鮭角2cm/皮無>	P-6
さば(50・冷)	さば(三枚おろし・50・冷) <さば切身50g>	P-7
さば(60・冷)	さば(60・冷)	P-8
さば缶	さば缶(サラダ油漬)<サバサラダ油漬(正肉)>	P-9
さわら(50・冷) (※さわら(60・冷)も内容は同じ)	さわら(60g)(50g)冷 <さわら60g50g>	P-10
さわら(角・冷)	さわら(角・冷) <さわら1.5cm角(皮なし・骨なし)>	P-11
ししゃも(冷)	<ししゃもIQF>	P-12
たら(60・冷)	たら60g<たら60g>	P-13
たら(一口・冷)	たら一口<タラ角2cm>	P-14
ほっけ(60・冷)	ほっけ60g<ほっけ60g>	P-15
まぐろ(角・冷)	まぐろ(角)<まぐろ角>	P-16
まぐろ油漬(フレーク)	まぐろ油漬(フレーク) <TRIOシーチキンフレーク液切不要>	P-17
まぐろ水煮(フレーク)	まぐろ水煮(フレーク) <シーチキン純>	P-18
メルルーサ(60・冷)	メルルーサ(60g)冷 <メルルーサ60g>	P-19
メルルーサ(一口・冷)	メルルーサ(一口)冷 <メルルーサ2cm角>	P-20

## 主な食材配合内容表(通年物資) 目次

### ＜小・中・特 共通＞(魚介類②)

#### 【7】 貝柱(冷) ～ 平天(スライス・冷)

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
貝柱(冷)	貝柱(冷)<ホタテ貝柱カット>	P-1
えび(80～120・冷)	えび(80～120・冷) <ムキエビ80/120>	P-2
えび(51～60・冷)	えび(51～60・冷)<ムキエビ51/60>	P-3
いか(輪・冷)	いか(輪・冷)<イカリノ耳なし>	P-4
いか(かのご・冷)	いか(かのご・冷) <いか短冊1×4>	P-5
あごだし	あごだし<あご微粉末1kg>	P-6
かえりちりめん(乾)	かえりちりめん <国内産かえり1kg学校給食用>	P-7
しらす干し	しらす干し<ちりめん上乾干し>	P-8
花かつお	花かつお<新さつま70g>	P-9
けずりぶし(だし用)	けずりぶし(だし用) <新給食用バラ1kg>	P-10
煮干し(だし用)	煮干し(だし用) <学校給食用国産煮干し>	P-11
かまぼこ	かまぼこ	P-12
糸かまぼこ(冷)	糸かまぼこ(冷) <スクール糸かまぼこ>	P-13
ちくわ	ちくわ	P-14
ごぼう天(30) (※ごぼう天(50)も内容は 同じ)	ごぼう天(30)	P-15
ボール天(すり身団子)	ボール天(すり身団子) <ボール天(真空)7g>	P-16
魚そうめん	魚そうめん<お魚パスタ>	P-17
いわし団子(冷)	いわし団子<いわしつみれ>	P-18
白はんぺん(50)	白はんぺん	P-19
すり身スティック(30) (※すり身スティック(50)も 内容は同じ)	すり身スティック(30)	P-20
岩津ねぎ平天	岩津ねぎ平天	P-21
平天(スライス・冷)	平天(スライス・冷)	P-22

## 主な食材配合内容表(通年物資) 目次

### 〈小・中・特 共通〉(肉・卵・乳類)

#### 【8】ウインナー ～ アイスクリーム

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
ウインナー	ウインナー 〈ポークスキンレスウインナー20g〉	P-1
手巻き用ウインナースキンレス	手巻き用ウインナースキンレス 〈ポークスキンレスウインナー15g〉	P-2
ハム(短冊)	ハム(短冊)〈ボンレスハム短冊〉	P-3
ベーコン	ベーコン 〈無塩せきバラベーコンスライス〉	P-4
ベーコン(短冊)	ベーコン短冊 〈無塩漬ベーコン短冊〉	P-5
県産ボロニアハム(50・冷) (※県産ボロニアハム(60・冷)も 内容は同じ)	県産荒挽ボロニアステーキFeCa 〈県産荒挽ボロニアステーキFeCa50g〉	P-6
チキンハム(短冊・冷)	チキンハム(短冊)〈チキンハムタンザク〉	P-7
ささみフレーク	ささみフレーク 〈ソフトチキン水煮(フレーク)〉	P-8
錦糸卵(冷)	錦糸卵(冷) 〈手焼錦糸卵(昆布だし)〉	P-9
生クリーム	生クリーム	P-10
ヨーグルト(調)	ヨーグルト(調)	P-11
チーズ(スライス)	チーズ(スライス)〈SNFスライスチーズ〉	P-12
チーズ(キッス)	チーズ(キッス) 〈学給キャンディーチーズプレーン160g〉	P-13
チーズ(ダイス)	チーズ(ダイス) 〈プロセスダイスカットチーズ5mm1kg〉	P-14
チーズ(スモーク)	チーズ(スモーク) 〈ヨーロッパンスモークチーズ120g〉	P-15
チーズ(棒型)	チーズ(棒型)	P-16
アイスクリーム	アイスクリーム 〈バニラアイスクリーム(給食用)〉	P-17

**主な食材配合内容表(通年物資) 目次**  
**<小・中・特 共通>(調味料及び香辛料類①)**

**【9】 粉茶 ～ マヨネーズ**

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
粉茶	粉茶	P-1
清酒	<13純米酒杜氏の蔵2.0Lパック*6>	P-2
ぶどう酒(白)	<MEおいしい無添加白ワインペットF W1.5>	P-3
ぶどう酒(赤)	<MEおいしい無添加赤ワインペットF R1.5>	P-4
みりん	みりん	P-5
ソース(ウスター)	ソース(ウスター) <日給連ウスターソース1.8L>	P-6
ベーリーフ	ベーリーフ <セレクトローレル(ホール)100g袋入り>	P-7
豆板醤	豆板醤	P-8
XO醤(エックスオージャン)	XO醤	P-9
甜面醤(テンメンジャン)	甜麵醤	P-10
コチュジャン	コチュジャン	P-11
しょうゆ(濃)	しょうゆ(濃) <キッコーマンP特選丸大豆10LBIB>	P-12
しょうゆ(淡)	しょうゆ(淡) <特選丸大豆うすくちしょうゆ>	P-13
塩 (※塩(並塩)も内容は同じ)	<食塩1kg>	P-14.15
酢	酢	P-16
オイスターソース	オイスターソース	P-17
トマトペースト	トマトペースト	P-18
ケチャップ	ケチャップ <日給連ケチャップ特級セレクト1kg>	P-19
マヨネーズ	マヨネーズ<ケンコーランチマヨネーズ>	P-20

**主な食材配合内容表(通年物資) 目次**  
**<小・中・特 共通>(調味料及び香辛料類②)**  
**【10】みそ(白) ~ わかめご飯の素**

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
みそ(白)	みそ(白)<特白みそ>	P-1
みそ(赤)	みそ(赤)<特赤みそ>	P-2
麦みそ	みそ(麦)<生詰麦みそ>	P-3
八丁みそ	八丁みそ <国産大豆味噌(八丁味噌)>	P-4
五香粉	五香粉	P-5
辛子	辛子<からし35g>	P-6
液体塩こうじ	液体塩こうじ<塩こうじ>	P-7
カレー粉	カレー粉	P-8
ディル(乾)	ディル<ディルウエード>	P-9
粒マスタード	粒マスタード MAILLE 粒入りマスタード>	P-10
こしょう(黒)	こしょう(黒)	P-11
こしょう(白)	こしょう(白) <セレクトホワイトペッパー(パウダー)M缶>	P-12
さんしょう	さんしょう<さんしょうの粉>	P-13
カイエンペッパー	カイエンペッパー <カイエンペッパーパウダー>	P-14
ナツメグ	ナツメグ	P-15
ガーリック	ガーリック	P-16
バジル(乾)	バジル(乾) <セレクトバジル(チップ)100g袋入り>	P-17
パセリ(乾)	パセリ(乾) <セレクトパセリ(チップ)100g袋入り>	P-18
パプリカパウダー	パプリカパウダー	P-19
ゆかり	ゆかり <ゆかりR(国産赤しそ100%使用)>	P-20
青菜(乾燥)	菜飯のもと <菜めし(国産青菜100%使用)>	P-21
わかめ(ごはん用)	わかめご飯の素 <無添加炊き込みご飯の素(鳴門産)>	P-22

**主な食材配合内容表(通年物資) 目次**  
**<小・中・特 共通>(油脂・調理済み流通食品類)**  
**【11】 オリーブ油 ～ 味付け小魚(個包装)**

※中学校給食では材料名「植物油(タンクローリー)」がてんぷら油となります。

アレルギー対応食に使用するてんぷら油は材料名「サラダ油」を使用しています。

材料名	内容表で記されている物資名<商品名>	ページ番号
オリーブ油	オリーブオイル <ピュアオリーブオイル>	P-1
オリーブ油(中学校用)	トルコ産ピュアオリーブオイル <トルコ産ピュアオリーブオイル>	P-2
ごま油	ゴマ油<純正ゴマ油本胡麻絞り>	P-3
米油	米油<米サラダ油>	P-4
サラダ油	サラダ油<J菜種白絞油>	P-5
てんぷら油	てんぷら油<J菜種白絞油>	P-6
※植物油(タンクローリー)	油脂類<日清キャノーラ油ミニローリー>	P-7
バター(調)	バター(調)	P-8
ポークしゅうまい(冷)	ポークしゅうまい(冷) <SL国産ポークしゅうまい・18袋>	P-9
米粉餃子(冷)	米粉餃子(冷)	P-10
ハンバーグ(冷)	ハンバーグ	P-11
豆腐ハンバーグ(冷)	豆腐ハンバーグ(冷)	P-12
ミンチカツ(冷)	ミンチカツ(冷)	P-13
淡路たまねぎコロッケ(冷)	淡路たまねぎコロッケ(冷)	P-14
かぼちゃコロッケ(冷)	かぼちゃコロッケ(冷) <学級向け南瓜コロッケ60g>	P-15
春巻き(60・冷)	春巻き(60・冷)	P-16
味付け小魚(個包装)	味付け小魚(個包装) <ゴマ無ミニフィッシュ>	P-17