

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
あおさ粉	アナアオサ			1/26	1/30		
	アナアオサ	1/26	1/30				
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	1/13, 19, 30	1/15, 23, 26				
	大豆・米・食塩			1/13, 19, 30	1/15, 23, 26		
赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン／酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)	1/20	1/27	1/20	1/27		
冷凍厚揚げ（ミニ）	丸大豆、植物油／安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）			1/13	1/15		
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	1/13	1/15				
合わせみそ	大豆、米、大麦、食塩／酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、ビタミンB2	1/23	1/19				
	米、大豆、食塩			1/23	1/19		
一味唐辛子	赤唐辛子	1/14	1/16	1/14	1/16		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
糸こんにゃく（カット）	こんにゃく精粉・水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）			1/16, 26	1/14, 30		
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	1/16, 26	1/14, 30				
いりすり白ごま	いりごま			1/14, 16, 23	1/19		
	いりごま	1/14, 16, 23	1/19		1/14, 16		
	いりごま		1/14, 16				
冷凍ウインナー（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料	1/22	1/29				
	豚肉、でん粉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、海藻粉末、香辛料、酵母エキス			1/22	1/29		
冷凍うすあげ（カット）	大豆/植物油/凝固剤(塩化マグネシウム)			1/19	1/23		
	大豆、植物油/豆腐用凝固剤	1/19	1/23				
冷凍液卵	鶏卵			1/16, 21, 27	1/14, 20, 28		
	鶏卵	1/16, 21, 27	1/14, 20, 28				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
片栗粉（大）	馬鈴薯澱粉	1/13, 15, 16, 19, 21, 23, 27	1/13, 14, 15, 19, 20, 23, 28	1/13, 15, 16, 19, 21, 23, 27	1/13, 14, 15, 19, 20, 23, 28		
冷凍かぼちゃ	かぼちゃ	1/23	1/19				
	かぼちゃ			1/23	1/19		
カレー粉 【中学校】	ターメリック、コリアンダー、チンピ、クミン、フェネグリーク、スターアニス、フェネル、赤唐辛子、その他の香辛料	1/28	1/21				
	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、シナモン、フェネル、ジンジャー、スターアニス、ガーリック、甘草、クローブ、サボリー、ナツメッグ、ローレル、オールスパイス、オレガノ、セージ、タイム、カルダモン、アニスシード、ガランガル、キャラウェイ、セロリーシード、タラゴン、ディルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタード、メース、ローズマリー			1/28	1/21		
カレールウ（アレルギーフリー）	米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー/カラメル色素	1/28	1/21	1/28	1/21		
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸	1/20	1/27				
	トマト、トマトジュース			1/20	1/27		
乾昆布（細切り）	昆布	1/15, 27	1/13, 20				
	真昆布			1/15, 27	1/13, 20		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
乾燥ひじき	ひじき	1/19, 29	1/22, 23				
	ひじき			1/19, 29	1/22, 23		
切干大根	青首大根			1/21, 27	1/20, 28		
	大根	1/21, 27	1/20, 28				
牛乳（調理用）	生乳	1/22	1/29	1/22	1/29		
冷凍牛肉 2mm3×3cm	牛肉		1/14	1/16			
	牛肉	1/16			1/14		
冷凍ギョーザ 【開発物資】 【中学校】	豚肉/小麦粉(皮)/キャベツ/玉ねぎ/パン粉/粒状小麦たんぱく/しょうが/砂糖/馬鈴薯でんぶん/しょう油/食塩/コショウ/イーストフード/ビタミンC/ベニコウジ色素			1/21	1/28		
	野菜（キャベツ、玉ねぎ）、豚肉、豚骨、醤油、砂糖、食塩、皮（小麦粉、グルテン、食塩）	1/21	1/28				
クリームコーン缶	スイートコーン、食塩／増粘剤（加工デンプン）			1/22	1/29		
	とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	1/22	1/29				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
削りぶし	うるめのふし、さばのふし				1/15, 16, 26, 30		
	さばのふし		1/15, 16, 26, 30				
	さばのふし、いわしの煮干し		1/13, 14, 19, 20, 23				
	うるめいわし節・さば節				1/13, 14, 19, 20, 23		
	さば節・うるめいわし節			1/13, 14, 15, 16, 19, 23, 26, 27, 30			
	かつお節・さば節・うるめいわし節	1/13, 14, 15, 16, 19, 23, 26, 27, 30					
高野豆腐（カット）	大豆/豆腐用凝固剤、重曹	1/30	1/26	1/30	1/26		
コッペパン	小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト	1/22	1/29	1/22	1/29		
小麦粉	小麦			1/26	1/30		
	小麦	1/26	1/30				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
米粉	米			1/26	1/30		
	うるち米（長粒米）	1/26	1/30				
コンソメ（減塩）	糖類（ぶどう糖、砂糖）、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末、野菜エキス粉末、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料	1/20, 22, 29	1/22, 27, 29	1/20, 22, 29	1/22, 27, 29		
冷凍鮭（甘塩）60 g 【中学校】	サケ・塩			1/30	1/26		
	白鮭、食塩	1/30	1/26				
ささみフレーク	鶏ささみ肉、でん粉、食塩、野菜エキス、	1/20	1/27				
	鶏肉、野菜エキス、食塩／加工でん粉			1/20	1/27		
冷凍さといも	さといも	1/13	1/15				
	さといも			1/13	1/15		
冷凍さば（焼・角切）	さば	1/26	1/30	1/26	1/30		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍さば（甘塩）60 g 【中学校】	まさば、食塩	1/19	1/23				
	サバ・塩			1/19	1/23		
冷凍さわら（甘塩）60g 【中学校】	サワラ・塩	1/13	1/15				
	サワラ、食塩			1/13	1/15		
三角切こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）			1/14, 15	1/13, 16		
	こんにゃく粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	1/14, 15	1/13, 16				
塩こうじ 【中学校】	米、食塩／酒精	1/30	1/26	1/30	1/26		
冷凍白身魚フライ 60 g 【中学校】	すけそうだら、上新粉、玄米、食塩、こしょう			1/22	1/29		
	すけそうだら、上新粉、玄米、食塩、こしょう	1/22	1/29				
白みそ	米、大豆、食塩、水あめ／酒精			1/19, 30	1/23, 26		
	米・大豆・食塩	1/19, 30	1/23, 26				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍すいとん	小麦粉、でんぷん	1/30	1/26				
	小麦粉、でんぷん			1/30	1/26		
雑煮みそ	米、大豆、食塩／酒精			1/14	1/16		
	米・大豆・食塩	1/14	1/16				
たけのこ水煮	たけのこ／クエン酸			1/13, 14	1/15, 16		
	たけのこ	1/13, 14	1/15, 16				
冷凍大根おろし	大根			1/19	1/23		
	大根	1/19	1/23				
大豆水煮	大豆			1/29	1/22		
	大豆	1/29	1/22				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
だし昆布	昆布				1/16		
	真昆布	1/13, 14, 16, 26	1/15, 30				
	真昆布				1/14		
	天然特厚昆布		1/14, 16				
	天然特厚頭（根昆布）			1/13, 14, 16, 26	1/15, 30		
冷凍団子	もち米粉／加工デンプン	1/14	1/16				
	上新粉、でんぷん				1/16		
	もち米粉（もち米）／加工澱粉			1/14			
中華だし（粉末）	デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料	1/13, 21, 27	1/15, 20, 28	1/13, 21, 27	1/15, 20, 28		
つきこんにやく（カット）	こんにやく精粉・海藻粉・水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）	1/23, 27, 30	1/19, 20, 26				
	こんにやく芋精粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）			1/23, 27, 30	1/19, 20, 26		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤（ビタミンC）	1/13, 27	1/15, 20	1/13, 27	1/15, 20		
冷凍豆腐（大）	丸大豆、澱粉／安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）	1/16	1/14				
	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄			1/16	1/14		
冷凍豆腐（Fe）	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄	1/19	1/23				
	大豆、難消化性デキストリン、馬鈴薯澱粉/焼成カルシウム、豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄			1/19	1/23		
トマトケチャップ（調理用）	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料			1/20, 28	1/21, 27		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	1/20, 28	1/21, 27				
冷凍鶏から揚げ（大） 【開発物資】 【中学校】	鶏肉、米発酵調味料、砂糖、食塩、おろししょうが、衣（でん粉）、揚げ油（なたね油）			1/27	1/20		
	鶏肉、しょう油、砂糖、香辛料、食塩、衣（上新粉、でん粉）、揚げ油（なたね油）/pH調整剤	1/27	1/20				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍鶏肉（皮つき・5 g カット）	鶏肉モモムネ	1/13, 21	1/15, 26, 28				
	鶏肉	1/30					
	鶏肉			1/13, 21	1/15, 26, 28		
	鶏肉			1/30			
冷凍鶏肉（皮つき・10 g カット）	鶏肉モモムネ	1/22	1/29				
	鶏肉			1/22	1/29		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・15 g カット）	鶏モモ肉			1/29	1/22		
	鶏もも肉	1/29	1/22				
冷凍白菜キムチ	白菜、漬け原材料（鯉節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく）	1/21	1/28				
	白菜、大根、人参、ニラ、ネギ、昆布 漬け原材料（唐辛子、食塩、ニンニク、砂糖、生姜、もち粉、食酢）			1/21	1/28		
ハヤシルウ（アレルギーフリー）	米粉（米）、食用油脂（ラード、パーム油）、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、トマトペースト、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香辛料、酵母エキスパウダー/カラメル色素	1/20	1/27	1/20	1/27		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍ハンバーグ（大豆なし）60g 【中学校】	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、米粉、でん粉、砂糖、食塩	1/20	1/27				
	食肉（鶏肉、豚肉）、玉ねぎ、つなぎ（でん粉、ポテトフレーク）、豚脂、砂糖、海藻ミネラル、発酵調味料、食塩、香辛料、酵母エキス、鉄含有酵母			1/20	1/27		
一口魚菜天	いとより無リンすり身、ごぼう、にんじん、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油（菜種油）／加工デンプン（タピオカ）	1/15	1/13	1/15	1/13		
ふりかけ（アレルゲンフリー）	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス／酸味料	1/26	1/30				
	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物／加工でん粉、酸化防止剤（ビタミンE）			1/26	1/30		
フルーツゼリー（代替品）	異性化液糖、パインアップル濃縮果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ベニバナ黄色素	1/29	1/22	1/29	1/22		
フルーツゼリー（りんご味）	異性化液糖、りんご濃縮果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料			1/20	1/27		
	りんご還元果汁、りんごピューレ、砂糖、果糖／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料	1/20	1/27				
粉末チーズ	ナチュラルチーズ、脱脂粉乳、食塩／セルロース、香料	1/22	1/29				
	ナチュラルチーズ			1/22	1/29		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1×3cm）【中学校】	豚肉		1/19	1/23			
	豚肉モモ	1/23			1/19		
冷凍豚肉（ヒレ角切り 1 0g）【中学校】	豚肉		1/22	1/29			
	豚肉ヒレ	1/29			1/22		
冷凍豚肉もも（2mm 3×3 cm）【中学校】	豚肉	1/28	1/20, 21, 26 , 27				
	豚肉	1/30		1/13	1/23		
	豚肉モモ	1/20		1/19, 28, 30	1/15		
	豚肉	1/13, 19, 27	1/15, 23	1/20	1/20, 21, 26		
	豚肉			1/27	1/27		
冷凍豚肉（もも） 3mm 3×3cm 【中学校】	豚肉モモ	1/26			1/30		
	豚肉		1/30	1/26			

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3 【中学校】	豚肉				1/16		
	豚肉ロース	1/21		1/14	1/28		
	豚肉	1/14	1/16, 28	1/21			
冷凍ぶり 60g 【中学校】	ブリ			1/15	1/13		
	ぶり	1/15	1/13				
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	1/27	1/20				
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス			1/27	1/20		
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩、pH調整剤	1/20, 28, 29	1/21, 22, 27				
	スイートコーン、食塩			1/20, 28, 29	1/21, 22, 27		
干しいたけ	しいたけ（原木栽培）			1/14	1/16		
	乾しいたけ（菌床）	1/14	1/16				

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
干しいたけ（カット）	しいたけ（原木栽培）	1/13, 27	1/15, 20				
	菌床椎茸			1/13, 27	1/15, 20		
ホワイトルウ（アレルギーフリー）	米粉（米）、食用油脂（パーム油）、糖類（ぶどう糖、砂糖）、植物性ミルクパウダー、食塩、ドロマイト、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、コンソメベース、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー/香料	1/22	1/29	1/22	1/29		
冷凍ボンレスハム（カット）	豚モモ肉/食塩/砂糖/香辛料	1/28	1/21				
	豚もも肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物			1/28	1/21		
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、菜種油、食塩			1/29	1/22		
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	1/29	1/22				
マヨネーズ風ドレッシング（アレルギーフリー）	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩／増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物	1/20, 28	1/21, 27	1/20, 28	1/21, 27		
ミックスビーンズ水煮	ひよこ豆、マローファットピース、赤いんげん、食塩	1/20	1/27				
	マローファット、ガルバンゾー、レッドキドニー			1/20	1/27		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍ミートボール	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、米粉、でん粉、砂糖、食塩	1/23	1/19				
	食肉（豚肉、鶏肉）、玉ねぎ、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白）、砂糖、発酵調味料、香辛料、食塩、酵母エキス			1/23	1/19		
冷凍ミンチカツ 60g 【中学校】	豚肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、豚脂、食塩、ナツメグ、こしょう、衣（パン粉、米粉）			1/28	1/21		
	豚肉、玉ねぎ、つなぎ（パン粉、澱粉）、砂糖、食塩、香辛料、衣（パン粉、小麦粉）	1/28	1/21				
冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩	1/29	1/22				
	えだまめ、食塩			1/29	1/22		
焼かまぼこ	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油/加工澱粉	1/27	1/20				
	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）			1/27	1/20		
焼ちくわ	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、馬鈴薯澱粉、昆布だし、本みりん、食塩、砂糖			1/14	1/16		
	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）	1/14	1/16				
焼ちくわ（輪切り）	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩/加工デンプン（タピオカ）	1/19	1/23	1/19	1/23		

使用食材一覧表（中学校）

2026年1月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
焼ちくわ（カット・個）	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タピオカ）	1/26	1/30	1/26	1/30		
ゆず果汁	ゆず			1/23	1/19		
	ゆず	1/23	1/19				
ヨーグルト	乳製品、砂糖・異性化液糖、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、難消化性デキストリン（食物繊維）、ミルクカルシウム、乳たんぱく、寒天/増粘多糖類、香料	1/29	1/22				
	乳製品、難消化性デキストリン、砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、果糖、乳たんぱく、寒天/増粘多糖類、香料、V.C、ピロリン酸鉄、グルコン酸亜鉛			1/29	1/22		
緑豆春雨	緑豆澱粉	1/27	1/20	1/27	1/20		
和がらし（粉末）	からし／着色料(ウコン)、ビタミンC	1/29	1/22	1/29	1/22		