

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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			11/28	11/21		
	あおさ	11/28	11/21				
冷凍赤魚（粉付）50 g 【中学校】	アカウオ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	12/1	12/8				
	赤魚、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、小麦粉			12/1	12/8		
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	11/11, 28	11/4, 14, 21, 26	12/1, 12	12/2, 8, 17, 19		
	米、大豆、食塩、水飴／酒精	11/10, 12/1, 15		11/12	11/5, 17, 12/4		
	米、大豆、食塩／酒精	11/12, 12/9, 22	11/5, 17, 12/5	11/7, 18, 19, 12/11, 15	11/25		
	大豆・米・食塩	11/7, 18, 19, 12/1, 12	11/25, 12/2, 8, 17, 19	11/11, 28, 12/9, 22	11/4, 14, 21, 26, 12/5		
	米・大豆・食塩		12/4	11/10			
冷凍あじフライ 50 g 【中学校】	あじ、衣（小麦粉、パン粉、食塩、こしょう）			11/14	11/7		
	あじ、衣《パン粉（小麦、ショートニング、イースト、ブドウ糖、食塩、米麴）、小麦粉、バターミックス（小麦、コーンスターチ、ブドウ糖、植物性蛋白）、食塩、胡椒》／増粘剤（ゲアーガム）	11/14	11/7				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
あたりごま	いりごま	11/14, 12/2	11/7, 12/9	11/14, 12/2	11/7, 12/9		
冷凍厚揚げ（ミニ）	丸大豆、デキストリン、でん粉、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂）／豆腐用凝固剤	12/8	12/1	11/17	11/10		
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	11/17	11/10	12/2, 8	12/1, 9		
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	12/2	12/9				
一味唐辛子	赤唐辛子	12/4, 18, 22	12/11, 16, 19	12/4, 18, 22	12/11, 16, 19		
糸こんにゃく（カット）	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）				11/17		
	こんにゃく精粉・水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	12/2	12/9	11/10, 28	11/21		
	こんにゃく芋精粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		11/17				
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	11/10, 28	11/21	12/2	12/9		
いり黒ごま	いりごま	11/26	11/19	11/26	11/19		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
いり白ごま	ごま	12/3, 22	12/10, 19	11/19	11/26		
	いりごま	11/19	11/26	12/3, 22	12/10, 19		
いりすり白ごま	いりごま	12/2	12/9	11/5, 14	11/7, 12		
	いりごま	11/5, 14	11/7, 12	12/2	12/9		
冷凍いわし（開き・粉付）40g 【中学校】	マイワシ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	11/20	11/27				
	いわし、澱粉、小麦粉			11/20	11/27		
冷凍いわし（開き）40g 【中学校】	マイワシ	12/8	12/1				
	イワシ			12/8	12/1		
冷凍ウインナー（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料			11/13	11/6		
	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	11/13	11/6				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍うすあげ（カット）	大豆/植物油/凝固剤(塩化マグネシウム)	11/14		12/5, 19	12/12		
	大豆、植物油/豆腐用凝固剤	11/18	11/7, 25	12/22	12/19		
	大豆、植物油脂/凝固剤	12/5, 19	12/12	11/14			
	大豆、植物油／凝固剤（塩化マグネシウム）、消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン（大豆由来））				12/22		
	大豆、食用植物油脂／凝固剤	12/22	12/19	11/18	11/7, 25		
	大豆、植物油／凝固剤		12/22				
うずら卵	うずら卵、食塩	12/8	12/1				
	うずら卵、食塩			12/8	12/1		
冷凍液卵	鶏卵	11/5, 26	11/12, 19	12/3, 19	12/10, 22		
	鶏卵	12/3, 19	12/10, 22	11/5, 26	11/12, 19		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
オイスターソース 【中学校】	かきエキス、砂糖、食塩、醸造酢、酵母エキスパウダー／増粘剤（加工デンプン、キサンタン）			12/3, 11	12/4, 10		
	魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚醤）、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩//酒精、増粘剤（加工でん粉）	12/3, 11	12/4, 10				
黄桃缶（ダイス）	黄もも、砂糖／クエン酸	12/4	12/11				
	黄もも、砂糖／酸味料			12/4	12/11		
オリーブ油 【中学校】	食用オリーブ油	12/4, 18	12/11, 16	11/20	11/27		
	食用オリーブ油	11/20	11/27	12/4, 18	12/11, 16		
片栗粉（大）	馬鈴薯	11/5, 7, 12, 14, 17, 21, 26, 27, 12/1, 2, 3, 15, 18	11/5, 7, 10, 12, 14, 19, 20, 28, 12/8, 9, 10, 16, 17	11/5, 7, 12, 14, 17, 21, 26, 27, 12/1, 2, 3, 15, 18	11/5, 7, 10, 12, 14, 19, 20, 28, 12/8, 9, 10, 16, 17		
冷凍かぼちゃ	かぼちゃ			12/22	12/19		
	かぼちゃ	12/22	12/19				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
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	11/25	11/18	12/23	12/18		
	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	12/23	12/18	11/25	11/18		
カレールウ（アレルギー）	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	11/25, 12/23	11/18, 12/18	11/25, 12/23	11/18, 12/18		
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸	11/20	11/27	12/18	12/16		
	トマト、トマトジュース	12/18	12/16	11/20	11/27		
乾昆布（細切り）	昆布			12/9			
	昆布		12/2				
	昆布	12/9					
	真昆布				12/2		
乾燥ひじき	ひじき	11/7	11/14, 18, 12/22	11/25, 12/12, 19	12/5		
	ひじき	11/25			12/22		
	ひじき	12/12, 19	12/5	11/7	11/14, 18		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
乾燥わかめ（カット）	湯通し塩蔵わかめ		11/13				
	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）			11/6			
	湯通し塩蔵わかめ	11/6			11/13		
切干大根	大根	12/9	12/2	11/5, 7	11/12, 14		
	大根	11/5, 7	11/12, 14	12/9	12/2		
牛乳（調理用）	生乳	11/6, 27	11/13, 20	11/6, 27	11/13, 20		
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/馬鈴薯でんぷん/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	12/15	12/17	11/4	11/11		
	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）	11/4	11/11	12/15	12/17		
クミン	クミン	11/20	11/27	11/20	11/27		
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）			11/17	11/10		
	とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	11/17	11/10				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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	さばのふし、いわしの煮干し、むろあじのふし	11/7, 21			12/22		
	さばのふし	11/10, 14, 28		12/22	12/1, 2, 4, 5, 8, 9, 12, 19		
	さばのふし、いわしの煮干し	11/11, 18, 19	11/4, 7, 14, 17, 21, 25, 26, 28	12/1, 2, 5, 8, 9, 11, 12, 19			
	そうだかつおのふし、いわしの煮干し		12/22	11/7, 21			
	うるめいわし節・さば節	12/1			11/4, 14, 26, 28		
	さば節・うるめいわし節	12/22	12/1, 2, 4, 5, 8, 9, 12, 19	11/10, 14, 28			
	かつお節・さば節・うるめいわし節	12/2, 5, 8, 9, 11, 12, 19		11/11, 18, 19	11/7, 17, 21, 25		
小魚の佃煮	小魚（いわしの稚魚、いかなご）、醤油、砂糖、発酵調味料、水飴、生姜、食塩	11/7	11/14	11/7	11/14		
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、塩、イースト	11/20	11/27	11/20	11/27		
コッペパン	小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト	11/6, 12/4	11/13, 12/11	11/6, 12/4	11/13, 12/11		
コチジャン 【中学校】	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー	11/5, 26, 12/3, 10	11/12, 19, 12/3, 10	11/5, 26, 12/3, 10	11/12, 19, 12/3, 10		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
粉かつお	かつお節	11/11, 12/1, 17	11/4, 12/8, 15	11/11, 12/1, 17	11/4, 12/8, 15		
粉寒天	紅藻類	12/4	12/11	12/4	12/11		
小麦粉	小麦			11/17, 28	11/10, 21		
	小麦	11/17, 28	11/10, 21				
米粉	米			11/17, 28	11/10, 21		
	うるち米	11/17, 28	11/10, 21				
冷凍コロッケ（肉入り） 60 g 【中学校】	野菜（じゃがいも、たまねぎ）、豚肉、砂糖、パン粉、しょうゆ、植物油、料理酒、食塩、こしょう、衣（パン粉、米粉）	12/16	12/23				
	じゃがいも、パン粉、バターミックス、玉ねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう			12/16	12/23		
冷凍コロッケ（小松菜）	じゃがいも、パン粉、小松菜、バターミックス、玉ねぎ、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう	11/25	11/18	11/25	11/18		
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	11/6, 13, 20, 27, 12/4, 18	11/6, 13, 20, 27, 12/11, 16	11/6, 13, 20, 27, 12/4, 18	11/6, 13, 20, 27, 12/11, 16		
冷凍鮭（甘塩）60 g 【中学校】	白鮭、食塩	11/21	11/28	12/22	12/19		
	秋鮭、食塩	12/22	12/19	11/21	11/28		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍さつまいも	さつまいも	11/26	11/19				
	さつまいも			11/26	11/19		
冷凍さといも	さといも	11/14, 18	11/7, 25				
	さといも			11/14, 18	11/7, 25		
冷凍さば（甘塩）60 g 【中学校】	サバ・塩	12/12	12/5	11/18	11/25		
	サバ、塩	11/18	11/25	12/12	12/5		
冷凍さわら（甘塩）60g 【中学校】	サワラ・塩	11/10	11/17				
	さわら、食塩			11/10	11/17		
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）	12/8	12/1	11/18	11/25		
	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）	11/18	11/25	12/8	12/1		
冷凍シューマイ 【開発物資】 【中学校】	豚肉/玉ねぎ/小麦粉(皮)/パン粉/馬鈴薯でんぶん/粒状小麦たんぱく/砂糖/しょう油/コショウ/しょうが/食塩/イーストフード/ビタミンC/ベニコウジ色素	12/10	12/3				
	豚肉、玉ねぎ、澱粉、豚骨、砂糖、食塩、醤油、香辛料、皮（小麦粉、グルテン、食塩）			12/10	12/3		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
塩こうじ	米、食塩／酒精	11/18	11/25	11/18	11/25		
白いんげん豆水煮	白いんげん豆	11/13	11/6	12/18	12/16		
	手亡豆	12/18	12/16	11/13	11/6		
冷凍白身魚天ぷら 60g 【中学校】	タラ、衣（小麦粉、澱粉、食塩）／ベーキングパウダー、揚げ油（なたね油）	12/5	12/12	12/5	12/12		
冷凍白身魚フライ 60g 【中学校】	すけそうだら、衣（小麦粉、玄米、食塩、こしょう）	12/19	12/22				
	タラ、衣《パン粉（小麦、ショートニング、イースト、ブドウ糖、食塩、米麴）、小麦粉、バターミックス（小麦、コーンスターチ、ブドウ糖、植物性蛋白）、食塩、胡椒》／増粘剤（グアーガム）			12/19	12/22		
白みそ	米、大豆、食塩、水あめ／酒精	12/9	12/5	11/7, 10, 18, 19	11/17		
	米・大豆・食塩	11/11, 28, 12/1, 12, 22	11/4, 14, 21, 25, 26, 12/2, 8, 19	11/11, 28, 12/1, 12, 22	11/4, 14, 21, 25, 26, 12/2, 8, 19		
	米・大豆・食塩	11/7, 10, 18, 19	11/17	12/9	12/5		
冷凍じゃがいも裏ごし	馬鈴しょ	11/20	11/27				
	ばれいしょ			11/20	11/27		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油	11/20	11/27				
	たまねぎ、大豆油			11/20	11/27		
たきこみごはんの具	野菜（にんじん、ごぼう）、芽ひじき、しょうゆ、難消化性デキストリン、食用植物油脂、大麦、昆布、魚醤、鰹節エキス、食塩、砂糖、みりん、魚介エキス、昆布エキス、煮干エキス、醸造調味料、干しいたけ、酵母エキス	11/21	11/28	11/21	11/28		
大豆水煮	大豆	12/4	12/11				
	大豆			12/4	12/11		
だし昆布	真昆布	12/5	12/12	11/21	11/7, 17, 28		
	真昆布	11/21	11/7, 17, 28	12/5	12/12		
	天然特厚昆布	12/19	12/22	11/10, 14			
	天然特厚頭（根昆布）	11/10, 14		12/19	12/22		
冷凍団子	うるち米、もち米	12/19	12/22	11/10	11/17		
	上新粉、でんぷん	11/10	11/17	12/19	12/22		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
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	11/4, 5, 12, 17, 26, 12/2, 3, 10, 11, 15, 17	11/5, 10, 11, 12, 19, 12/3, 4, 9, 10, 15, 17	11/4, 5, 12, 17, 26, 12/2, 3, 10, 11, 15, 17	11/5, 10, 11, 12, 19, 12/3, 4, 9, 10, 15, 17		
冷凍チキンカツ 60g 【中学校】	鶏ムネ肉、衣（パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス）／加工澱粉、増粘多糖類	12/9	12/2	12/9	12/2		
冷凍チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、米粉、でん粉、砂糖、塩	11/4	11/11	12/11	12/4		
	鶏肉、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白）、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、海藻ミネラル、食塩、香辛料、酵母エキス、鉄含有酵母	12/11	12/4	11/4	11/11		
チリパウダー	唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック			11/13	11/6		
	パプリカ、食塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、ガーリック	11/13	11/6				
冷凍ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩			11/19	11/26		
	いわし稚魚、食塩	11/19	11/26				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
つきこんにゃく（カット）	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）	11/7, 12/9, 22	12/2, 5, 19		11/21		
	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）	12/1, 11, 12	11/21, 12/4, 8	11/11, 19, 28, 12/9, 22	11/4, 14, 26, 12/2, 5, 19		
	こんにゃく精粉、海藻粉末/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）			11/7			
	こんにゃく精粉・海藻粉・水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	11/11, 19, 28	11/4, 14, 26	12/1, 11, 12	12/4, 8		
トック	米、澱粉、食塩、酒精	12/3	12/10				
	白米粉、食塩、加工でん粉、酒精			12/3	12/10		
豆乳	大豆	11/11	11/4				
	大豆			11/11	11/4		
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤（ビタミンC）	11/4, 12, 17, 19, 26, 12/15	11/5, 10, 11, 19, 26, 12/17	11/4, 12, 17, 19, 26, 12/15	11/5, 10, 11, 19, 26, 12/17		
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）	11/10, 28	11/17, 21	12/15	12/17		
	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤、ピロリン酸第三鉄	12/15	12/17	11/10, 28	11/17, 21		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍豆腐（Fe）	丸大豆、澱粉/安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）、ピロリン酸第二鉄	11/18, 12/5, 10	12/3, 12	12/22	11/25, 12/19		
	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		11/25	12/5, 10	12/3, 12		
	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	12/22	12/19	11/18			
冷凍豆腐ハンバーグ 60g【中学校】	たまねぎ、豆腐、鶏肉、おから、粒状植物性たん白、植物油、にんじん、砂糖、食塩、水溶性食物繊維、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、にんにくペースト、液状混合調味料、香辛料、しょうがペースト/加工デンプン、炭酸Ca、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、安定剤（ゲァーガム）			11/7	11/14		
	豆腐、鶏肉、玉ねぎ、米粉、粒状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩	11/7	11/14				
冷凍とうもろこし裏ごし	とうもろこし			11/27	11/20		
	とうもろこし	11/27	11/20				
トマトケチャップ（調理用）	トマト、糖類（ぶどう糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	12/3, 4	12/18, 23	11/20, 25, 27			
	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	12/16, 18, 23	12/10, 11, 16	11/13	11/6, 18, 20, 27		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	11/13	11/6, 18, 20, 27	12/16, 18, 23	12/10, 11, 16		
	トマト、砂糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	11/20, 25, 27		12/3, 4	12/18, 23		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
トマトピューレ	トマト	12/16	12/11, 23				
	トマト	12/4		12/16	12/11, 23		
	トマト			12/4			
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）	12/17	12/15	11/11	11/4		
	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	11/11	11/4	12/17	12/15		
冷凍鶏から揚げ（小）	鶏肉、食塩、砂糖、香辛料、衣（でん粉）、揚げ油（なたね油）／pH調整剤			12/3	12/10		
	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	12/3	12/10				
冷凍鶏肉（皮つき・5 g カット）	鶏肉	11/5, 19, 21	11/6, 12, 26, 28		12/16		
	鶏肉	11/13	12/16	11/5, 19, 21, 12/12, 18	11/6, 12, 26, 28, 12/5		
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	12/12, 18	12/5	11/13			

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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・１０gカット）	鶏肉	11/25	11/18	12/19	12/22		
	鶏肉	12/19	12/22	11/25	11/18		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・１０gカット）機械切り	鶏肉			12/8	12/1		
	鶏肉	12/8	12/1				
冷凍鶏肉（皮つき・もも・１０gカット）手切り	鶏モモ肉	12/4	12/11	11/10	11/17		
	鶏もも肉	11/10	11/17	12/4	12/11		
冷凍鶏肉（皮なし・５gカット）	鶏肉		11/7, 10	11/14, 17, 28, 12/1			
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	11/6	11/13		11/21, 12/8		
	若鶏もも肉、むね肉		12/8	11/6	11/13		
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	11/14, 17, 28, 12/1	11/21		11/7, 10		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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・もも・15gカット）	鶏モモ肉	12/10	12/3	11/27	11/20		
	鶏もも肉	11/27	11/20	12/10	12/3		
冷凍にんじん裏ごし	にんじん	11/27	11/20				
	にんじん			11/27	11/20		
冷凍白菜キムチ	白菜、漬け原材料（鰹節エキス、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）			11/5	11/12		
	白菜、漬け原材料（かつお節エキス、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、こんぶエキス、パプリカ、唐辛子、ニンニク、でん粉、食塩	11/5	11/12				
ハヤシルウ（アレルギーフリー）	コーンフラワー、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油脂、香辛料、ガーリックパウダー//カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料	12/4		12/4			
	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	12/16	12/11, 23	12/16	12/11, 23		
冷凍春巻 【開発物資】 【中学校】	具〔野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら、にんにく）、豚肉、春雨、しょうゆ、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、チキンエキス調味料、干ししいたけ、こしょう〕、皮〔小麦粉、食塩〕			11/12	11/5		
	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、パン粉、ラード、発酵調味料、砂糖、オイスターエキス、豚脂、酵母エキス、おろししょうが、食塩、香辛料、皮（小麦粉、でん粉、粉末油脂、植物油脂、発酵調味料、食塩）加工デンプン、増粘剤（メチルセルロース）	11/12	11/5				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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			12/23	12/18		
	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	12/23	12/18				
パイン（カット）	パインアップル、砂糖／クエン酸	12/4	12/11				
	パインアップル、砂糖／pH調整剤（クエン酸）			12/4	12/11		
パプリカ	パプリカ	11/20	11/27	11/20	11/27		
ひきわり大豆水煮	大豆、食塩	11/11	11/4				
	大豆			11/11	11/4		
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）／加エデンブン（タピオカ）	12/5	12/12	12/5	12/12		
平天	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、揚げ油（菜種油）／加エデンブン（タピオカ）	12/11	12/4	12/11	12/4		
ふ	小麦粉、小麦グルテン			11/21	11/28		
	小麦粉、小麦たん白／酸化防止剤（ビタミンE）	11/21	11/28				

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍フランクフルト（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料			12/16	12/23		
	豚肉、澱粉、食塩、砂糖、香辛料	12/16	12/23				
ふりかけ（備蓄）	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）			12/2	12/9		
	味付しそ（しそ、食塩、ぶどう糖、梅酢）／調味料（アミノ酸等）、酸味料	12/2	12/9				
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	11/14, 12/18	11/7, 12/16	11/14, 12/18	11/7, 12/16		
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	11/6	11/13				
	ナチュラルチーズ			11/6	11/13		
冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）【中学校】	豚肉	12/1, 3, 10, 15	12/8, 17	11/7, 11	11/4, 14		
	豚肉モモ	11/7, 11	11/4, 14	12/1, 3, 10, 15	12/3, 8, 10, 17		
	豚肉	12/22	12/19				
	豚もも短冊切り		12/3, 10	12/22	12/19		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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 3×3 cm）【中学校】	豚肉		12/18				
	豚肉	12/16, 23					
	豚肉モモ		11/25	12/4, 9, 12, 16, 17, 23	12/2, 5, 11, 15, 23		
	豚肉			11/18			
	豚肉	12/9	12/15, 23		12/18		
	豚ももスライス	12/4	12/11		11/25		
	豚肉	11/18, 12/12, 17	12/2, 5				
冷凍豚肉（もも）3mm 3×3 cm 【中学校】	豚肉	12/2, 5	12/9, 12	11/28	11/21		
	豚肉モモ	11/28	11/21	12/2, 5	12/9, 12		
冷凍豚肉もも（挽肉）【中学校】	豚肉	11/12, 17	11/5	11/4, 21	11/11, 28		
	豚肉モモ		11/10				
	豚肉	11/4, 21	11/11, 28	11/12, 17	11/5, 10		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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			11/19, 26	11/19, 26		
	豚肉ロース	11/5, 13	11/6, 12, 19, 26	12/11	12/4		
	豚肉	11/19, 26, 12/11	12/4	11/5, 13	11/6, 12		
プルーンピューレ	プルーン	12/4	12/11	12/4	12/11		
ベーキングパウダー 【中学校】	炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、リン酸二水素カルシウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターチ	11/17	11/10	11/17	11/10		
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	12/15	12/16		11/20		
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	12/18	12/17	11/27			
	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料	11/27		12/18	12/17		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス		11/20	12/15	12/16		
冷凍ベーコン（拍子木）	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	11/13, 20	11/6, 27				
	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料			11/13, 20	11/6, 27		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩、pH調整剤	11/6, 27	11/5, 7, 12, 13, 20	11/12	12/9		
	スイートコーン、食塩		12/9	11/6, 27	11/5, 7, 12, 13, 20		
	スイートコーン、食塩	12/2, 23	12/18	11/5, 14			
	とうもろこし、食塩	11/5, 14		12/2, 23	12/18		
	スイートコーン、食塩	11/12					
干しいたけ（カット）	しいたけ(原木栽培)	11/4, 7, 17, 26, 28	11/10, 11, 14, 19, 21	12/3, 10, 11, 15, 17	12/4		
	乾しいたけ（菌床）		12/3, 10, 15, 17				
	乾しいたけ（菌床）				12/3, 10, 15, 17		
	菌床椎茸	12/3, 10, 11, 15, 17	12/4	11/4, 7, 17, 26, 28	11/10, 11, 14, 19, 21		
ホワイトルウ（アルゲンラリー）	米粉(米)、パーム油、ぶどう糖、砂糖、野菜パウダー（玉ねぎ、馬鈴薯澱粉）、食塩、酵母エキス、香辛料	11/6, 27	11/13, 20	11/6, 27	11/13, 20		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍ボンレスハム（カット）	豚もも肉、食塩、砂糖／香辛料抽出物	11/5, 27	11/12, 20	12/23	12/18		
	豚もも肉、食塩、水あめ、香辛料	12/23	12/18	11/5, 27	11/12, 20		
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩		11/7, 18	12/17	12/9, 15		
	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、食塩	12/17	12/9, 15		11/7, 18		
	きはだまぐろ（5%未満）、米油、食塩、野菜エキス	12/2		11/14, 25			
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	11/14, 25		12/2			
冷凍ますフライ 50g 【中学校】	マス、衣《パン粉（小麦、ショートニング、イースト、ブドウ糖、食塩、米麴）、小麦粉、バターミックス（小麦、コーンスターチ、ブドウ糖、植物性蛋白）、食塩、胡椒》／増粘剤（グアーガム）	11/6	11/13				
	マス、衣（パン粉、澱粉加工品、砂糖、食塩、植物性タンパク、コショウ、酵母エキス）／加工澱粉、増粘多糖類			11/6	11/13		
豆みそ	大豆、食塩／酒精	11/12	11/5	12/15	12/17		
	大豆・食塩・酒精	12/15	12/17	11/12	11/5		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
マヨネーズ風ドレッシング（アレルゲンフリー）	食用なたね油、醸造酢、還元水飴、食塩、濃縮洋梨果汁、酵母エキス、濃縮にんじん汁、マイタケエキス／加工でん粉、増粘多糖類、紅花色素、香辛料抽出物	11/5, 14, 27	11/7, 12, 20	12/2, 11, 23	12/4, 9, 18		
	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	12/2, 11, 23	12/4, 9, 18	11/5, 14, 27	11/7, 12, 20		
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	11/20	11/27	12/18	12/16		
	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	12/18	12/16	11/20	11/27		
冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩	11/25	11/18				
	えだまめ、食塩			11/25	11/18		
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		11/28	11/21, 12/9	12/2		
	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	11/21					
	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）	12/9	12/2		11/28		
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	12/8	12/1				
	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）			12/8	12/1		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12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（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）	11/7, 12/12	11/14, 12/5	11/7, 12/12	11/14, 12/5		
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）	11/28	11/21	11/28	11/21		
冷凍焼豚	豚もも肉、糖類（砂糖、粉あめ）、しょうゆ、食塩、しょうゆ加工品（しょうゆ、砂糖）／香辛料抽出物	11/12		12/11	12/4		
	豚もも肉、醤油、食塩、糖類（砂糖、水アメ）	12/11	11/5, 12/4	11/12			
	豚肉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、酵母エキス、還元水あめ、醤油／カラメル色素				11/5		
ゆず果汁	ゆず			12/22	12/19		
	ゆず	12/22	12/19				
ヨーグルト	乳製品、砂糖・異性化液糖、イマルトリコ糖ロップ、砂糖、乳たんぱく、寒天/増粘多糖類、香料	12/18	12/16	11/14	11/7		
	脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸ca、香料、ピロリン酸鉄	11/14	11/7	12/18	12/16		
緑豆春雨	緑豆澱粉	12/11, 17	12/4, 15	11/4, 17, 26	11/10, 11, 19		
	緑豆でんぷん	11/4, 17, 26	11/10, 11, 19	12/11, 17	12/4, 15		

使用食材一覧表（中学校）

2025年11月～2025年12月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
りんごピューレ	りんご/香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）			11/26	11/19		
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）	11/26	11/19				
レモン汁 【中学校】	レモン	11/11	11/4	11/11	11/4		
レンズ豆（乾）	レンズ豆	11/20	11/27				
	レンズ豆			11/20	11/27		