

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	3/3, 16, 18	3/2			
	米、大豆、食塩、水飴／酒精				3/9, 23	
	米、大豆、食塩／酒精		3/9, 23			
	大豆・米・食塩			3/3, 16, 18	3/2	
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)	3/19		3/19		
味付のり	乾のり、砂糖、醤油、かつおエキス、昆布エキス、みりん、魚醤、食塩、唐辛子	3/10	3/17			
	乾海苔、醤油、砂糖、昆布、発行調味料、食塩			3/10	3/17	
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）			3/12	3/5	
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	3/12	3/5			
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	3/10	3/17			
	米、大豆、食塩			3/10	3/17	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
一味唐辛子	赤唐辛子	3/19		3/19		
糸かまぼこ	魚肉(たら)、魚介エキス、でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス/加工でん粉			3/3	3/2	
	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工澱粉	3/3	3/2			
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）				3/6	
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		3/6			
冷凍いわし（開き・粉付）50g【中学校】	マイワシ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	3/18	3/23			
	いわし、澱粉、小麦粉			3/18	3/23	
冷凍ウインナー（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料	3/5	3/12			
	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			3/5	3/12	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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)			3/3, 18	3/2, 17	
	大豆、植物油脂/豆腐用凝固剤				3/23	
	大豆、植物油/豆腐用凝固剤	3/3, 10, 18	3/2, 17			
	大豆、植物油脂/凝固剤		3/23	3/10		
冷凍液卵	鶏卵			3/12, 19	3/5	
	鶏卵	3/12, 19	3/5			
オリーブ油 【中学校】	食用オリーブ油			3/5	3/12	
	食用オリーブ油	3/5	3/12			
片栗粉（大）	馬鈴薯澱粉	3/3, 5, 9, 12 , 16, 18, 19	3/2, 5, 9, 12 , 16, 23	3/3, 5, 9, 12 , 16, 18, 19	3/2, 5, 9, 12 , 16, 23	
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、フェンNEL、赤唐辛子、その他の香辛料		3/19			
	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、フェンNEL、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			3/19		

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
カレーライス（レトルト）	野菜（スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ）、うるち米、トマトジュース、植物油、粉あめ、たまねぎエキス、カレーパウダー、食塩、酵母エキス、香辛料	3/6		3/6		
カレールウ（アレルゲンフリー）	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		3/19		3/19	
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸	3/5, 19	3/12			
	トマト、トマトジュース			3/5, 19	3/12	
乾昆布（細切り）	昆布	3/18	3/23			
	真昆布			3/18	3/23	
乾燥わかめ（カット）	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）			3/4	3/11	
	湯通し塩蔵わかめ	3/4	3/11			
切干大根	青首大根			3/18		
	大根		3/23			
	大根	3/18			3/23	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
牛乳（調理用）	生乳	3/23	3/18	3/23	3/18	
冷凍牛肉 2mm 3×3cm	牛肉		3/4	3/11		
	牛肉	3/11			3/4	
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			3/16	3/9	
	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）	3/16	3/9			
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）			3/12	3/5	
	とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	3/12	3/5			

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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		3/3		3/23	
	さばのふし		3/23			
	さばのふし、いわしの煮干し	3/3, 10	3/2, 16			
	そうだかつおのふし、いわしの煮干し				3/3	
	うるめいわし節・さば節			3/3, 10	3/2, 16	
	さば節・うるめいわし節			3/2, 4, 9, 18	3/6, 11, 17	
	かつお節・さば節・うるめいわし節	3/2, 4, 9, 18	3/6, 11, 17			
高野豆腐（細切）	大豆／豆腐用凝固剤、重曹	3/2	3/3	3/2	3/3	
コッペパン	小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト	3/5	3/12	3/5	3/12	
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	3/11	3/4	3/11	3/4	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
小麦粉	小麦		3/12			
	小麦			3/5, 11	3/4	
	小麦	3/5, 11	3/4			
	小麦				3/12	
米粉	米			3/5, 11	3/4, 12	
	うるち米（長粒米）	3/5, 11	3/4, 12			
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	3/5, 9, 11, 23	3/4, 12, 16, 18	3/5, 9, 11, 23	3/4, 12, 16, 18	
冷凍鮭（甘塩）50g 【中学校】	サケ・塩				3/6	
	白鮭、食塩		3/6			
冷凍ささがきごぼう	ごぼう	3/2	3/3			
	ごぼう			3/2	3/3	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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）60g 【中学校】	まさば、食塩	3/4	3/11			
	サバ・塩			3/4	3/11	
冷凍さわら（甘塩）60g 【中学校】	サワラ・塩	3/2	3/3			
	サワラ、食塩			3/2	3/3	
冷凍ショルダーベーコン (カット)	豚かた肉/食塩/砂糖/香辛料	3/16	3/9			
	豚肩肉、糖類（砂糖、フドウ糖）、食塩、酵母エキス			3/16	3/9	
塩こうじ 【中学校】	米、食塩／酒精		3/6		3/6	
冷凍白いんげん豆裏ごし	手亡	3/23	3/18			
	いんげんまめ			3/23	3/18	
白いんげん豆水煮	白いんげん豆	3/5, 23	3/12, 18			
	手亡豆			3/5, 23	3/12, 18	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
白みそ	米、大豆、食塩、水あめ／酒精			3/3, 18	3/2, 23	
	米・大豆・食塩	3/3, 18	3/2, 23			
冷凍ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油	3/11	3/4			
	たまねぎ、大豆油、			3/11	3/4	
たけのこ水煮	たけのこ／クエン酸			3/2	3/3	
	たけのこ	3/2	3/3			
だし昆布	真昆布	3/2, 4	3/11			
	真昆布				3/3	
	天然特厚昆布		3/3			
	天然特厚頭（根昆布）			3/2, 4	3/11	
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	3/11, 12, 16 , 17, 19	3/4, 5, 9, 10	3/11, 12, 16 , 17, 19	3/4, 5, 9, 10	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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）	こんにゃく精粉・海藻粉・水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	3/18	3/23			
	こんにゃく芋精粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）			3/18	3/23	
手まりふ	小麦粉、小麦たんぱく/重曹、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（赤106、青1）			3/2	3/3	
	小麦粉、小麦たん白、もち粉、着色料(ベニコウジ色素、クチナシ色素)	3/2	3/3			
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）	3/12, 16	3/5, 9	3/12, 16	3/5, 9	
冷凍豆腐	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤			3/10	3/17	
	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤	3/10	3/17			
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）	3/16	3/9			
	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			3/16	3/9	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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				3/23	
	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	3/3, 18	3/2			
	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		3/23	3/3, 18	3/2	
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				3/19	
	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			3/5, 19	3/12	
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	3/5, 19	3/12			
	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		3/19			
トマトピューレ	トマト			3/6	3/19	
	トマト	3/6	3/19			
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）			3/3, 23	3/2, 18	
	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	3/3, 23	3/2, 18			

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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・5gカット）	鶏肉モモ肉	3/17	3/3			
	鶏肉	3/2	3/10			
	鶏肉			3/17	3/3	
	鶏肉			3/2	3/10	
冷凍鶏肉（皮なし・5gカット）	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	3/19				
	若鶏もも肉、むね肉			3/19		
冷凍鶏肉（皮なし・もも・挽肉）	鶏肉	3/9	3/16			
	鶏もも肉			3/9	3/16	
冷凍鶏肉（皮つき・もも・5gカット）	鶏肉		3/6			
	鶏モモ肉				3/6	
ハヤシルウ（アレルギンフリー）	米粉（米）、食用油脂（ラード、バーム油）、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	3/19		3/19		

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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	3/6	3/19			
	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			3/6	3/19	
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）	3/10	3/17	3/10	3/17	
ビーフン	米	3/17	3/10	3/17	3/10	
冷凍フランクフルト（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料	3/17	3/10			
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料			3/17	3/10	
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	3/6	3/19	3/6	3/19	
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			3/12	3/5	
	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	3/12	3/5			
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	3/5	3/12			
	ナチュラルチーズ			3/5	3/12	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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				3/11	
	豚肉	3/4	3/11, 16	3/9		
	豚肉モモ	3/9		3/4	3/16	
冷凍豚肉もも (2mm 3×3cm) 【中学校】	豚肉	3/18				
	豚肉モモ				3/19, 23	
	豚肉			3/19, 23		
	豚肉			3/18		
冷凍豚肉（もも）3mm 3×3cm 【中学校】	豚肉	3/10, 12	3/5, 17			
	豚肉モモ			3/10, 12	3/6	
	豚肉	3/6		3/5, 17		

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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（挽肉） 【中学校】	豚肉				3/9	
	豚肉モモ			3/16		
	豚ミンチ	3/16	3/9			
冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3 【中学校】	豚肉ロース	3/5, 17			3/10, 12	
	豚肉		3/10, 12	3/5, 17		
ベーキングパウダー 【中学校】	炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、酸性ピロリン酸ナトリウム、第一リン酸カルシウム、d-酒石酸水素カリウム、ステアリン酸カルシウム、食品素材			3/11	3/4	
	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、コーンスターク	3/11	3/4			
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	3/11, 23	3/4, 5, 18			
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	3/12, 19				
	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料			3/12, 19		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス			3/11, 23	3/4, 5, 18	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3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	3/4, 23	3/11			
	スイートコーン、食塩			3/4, 23	3/11	
	スイートコーン、食塩				3/18	
	とうもろこし、食塩		3/18			
干しいたけ（カット）	しいたけ（原木栽培）	3/2, 12, 16, 17	3/3, 5, 9, 10			
	菌床椎茸			3/2, 12, 16, 17	3/3, 5, 9, 10	
ホワイトルウ（アレゲンフリー）	米粉（米）、食用油脂（バーム油）、糖類（ぶどう糖、砂糖）、植物性ミルクパウダー、食塩、ドロマイド、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	3/23	3/18	3/23	3/18	
冷凍ボンレスハム（カット）	豚モモ肉/食塩/砂糖/香辛料	3/6	3/19			
	豚もも肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物			3/6	3/19	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、菜種油、食塩				3/18	
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩			3/23		
	きはだまぐろ、米油、食塩、野菜エキス	3/23				
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩		3/18			
豆みそ	大豆、食塩／酒精	3/16	3/9			
	大豆・食塩・酒精			3/16	3/9	
マヨネーズ風ドレッシング（アレルゲンフリー）	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	3/23	3/18	3/23	3/18	
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	3/9, 19	3/16			
	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			3/9, 19	3/16	
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）	3/2	3/3	3/2	3/3	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
冷凍焼豚	豚ロース肉/食塩/砂糖/香辛料	3/12	3/5			
	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			3/12	3/5	
ゆず果汁	ゆず			3/2	3/3	
	ゆず	3/2	3/3			
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	3/6	3/19			
	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			3/6	3/19	
緑豆春雨	緑豆澱粉	3/12	3/5	3/12	3/5	
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）			3/5, 11	3/4, 12	
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）	3/5, 11	3/4, 12			
レモン汁【中学校】	有機レモン	3/23	3/18	3/23	3/18	

使用食材一覧表（中学校）

2026年3月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）				
		1A	1B	2A	2B	
冷凍わかさぎフリッター	わかさぎ、衣（小麦粉、澱粉、植物性たん白、食塩）／ベーキングパウダー、揚げ油	3/10	3/17			
	わかさぎ、小麦粉、食塩、白胡椒、揚げ油（菜種油）／膨張剤			3/10	3/17	