

使用食材一覧表（中学校）

2026年8月～2026年10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	10/21	10/28				
	アナアオサ			10/21	10/28		
冷凍赤魚（粉付）60g 【中学校】	アカウオ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	8/31	9/7				
	赤魚、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、小麦粉			8/31	9/7		
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	8/31, 9/9, 11, 16	9/2, 4, 7, 15, 29, 30	10/7, 16, 23, 28, 30	10/9, 21		
	米、大豆、食塩、水飴／酒精	9/29					
	米、大豆、食塩／酒精	10/1	10/5, 14, 23, 30	9/15			
	大豆、米、食塩／酒精	9/15		10/1	10/5, 14, 23, 30		
	大豆、米、食塩	10/7, 16, 23, 28, 30	10/9, 21	8/31, 9/9, 11, 16	9/2, 4, 7, 15, 29, 30		
	米、大豆、食塩			9/29			
あたりごま 【中学校】	いりごま	10/7	10/14	9/4	9/11		
	いりごま	9/4	9/11	10/7	10/14		
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）	8/28	9/17	10/6, 14, 30	10/7, 13, 23		
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	10/6, 14, 30	10/7, 13, 23	8/28	9/17		

使用食材一覧表（中学校）

2026年8月～2026年10月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
合わせみそ	米、大豆、食塩	10/13, 26	10/2, 6	8/28	9/17		
	大豆、米、食塩/酒精	8/28	9/17	10/13, 26	10/2, 6		
一味唐辛子	赤唐辛子	9/15, 29	9/15, 29	9/15, 29	9/15, 29		
糸こんにゃく（カット）	こんにゃく粉/水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)		10/13, 28	9/15			
	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）	9/15			10/13, 28		
	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）	10/6, 21		8/26, 9/7, 14	8/31, 9/1, 28, 29		
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	8/26, 9/7, 14	8/31, 9/1, 28, 29	10/6, 21			
いり黒ごま 【中学校】	いりごま			9/14	9/28		
	いりごま	9/14	9/28				
いり白ごま 【中学校】	いりごま			10/1	10/5		
	いりごま	10/1	10/5				
いりすり白ごま 【中学校】	いりごま	9/4, 30	9/11, 16				
	いりごま			9/4, 30	9/11, 16		
冷凍いわし（開き）40g 【中学校】	マイワシ			8/28	9/17		
	イワシ	8/28	9/17				

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍いわし（開き・粉付）50 g 【中学校】	イワシ、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、小麦粉	10/7	10/14				
	イワシ、馬鈴薯澱粉、小麦粉			10/7	10/14		
冷凍ウインナー（カット）	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料	9/3, 10					
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料			9/3, 10			
	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	10/5	10/1		9/3, 10		
	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		9/3, 10	10/5	10/1		
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)	10/7, 23	10/14, 30	8/31, 9/16	9/7, 30		
	大豆、植物油脂/凝固剤	8/31, 9/16	9/7, 30	10/7, 23	10/14, 30		
うずら卵	うずら卵、食塩	10/14, 19	10/7, 26				
	うずら卵、食塩			10/14, 19	10/7, 26		
冷凍液卵	鶏卵	10/9, 27	10/16, 20	9/11, 25	9/4, 18		
	鶏卵	9/11, 25	9/4, 18	10/9, 27	10/16, 20		
オイスターソース 【中学校】	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)	10/27	10/20	9/17, 25	8/28, 9/18		
	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)	9/17, 25	8/28, 9/18	10/27	10/20		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
黄桃缶（ダイス）	黄もも、砂糖／酸味料			8/27	9/24		
	黄もも、砂糖／酸味料	8/27	9/24				
冷凍おから	丸大豆	10/13	10/6				
	丸大豆／消泡剤(植物油、レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム)			10/13	10/6		
片栗粉（大）	馬鈴しょでん粉	8/28, 31, 9/8, 9, 11, 17, 18, 25, 28, 29	8/26, 28, 9/2, 4, 7, 14, 15, 17, 18, 25	10/9, 13, 19, 23, 27, 28, 30	10/6, 16, 20, 21, 23, 26, 30		
	馬鈴しょでん粉	10/9, 13, 19, 23, 27, 28, 30	10/6, 16, 20, 21, 23, 26, 30	8/28, 31, 9/8, 9, 11, 17, 18, 25, 28, 29	8/26, 28, 9/2, 4, 7, 14, 15, 17, 18, 25		
かつお（油漬）	かつお、大豆油、野菜エキス、食塩／調味料（アミノ酸）	9/14	9/28				
	かつお、大豆油、食塩、野菜エキス／調味料（アミノ酸等）			9/14	9/28		
冷凍かぼちゃ	かぼちゃ	9/1	9/8	10/15	10/8		
	かぼちゃ	10/15	10/8	9/1	9/8		
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	10/15, 30	10/8	8/26, 9/18	9/1, 25		
	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	8/26, 9/18	9/1, 25	10/15, 30	10/8		
	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、澱粉、本みりん、ぶどう糖、食塩、砂糖、昆布だし		10/23				
	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）				10/23		

使用食材一覧表（中学校）

2026年8月～2026年10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	9/3	9/10	10/2, 15, 29	10/8, 19, 22		
	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、ちんび、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	10/2, 15, 29	10/8, 19, 22	9/3	9/10		
カレールウ（ｱﾙﾔﾞﾝﾌｫｰ）	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	9/3, 10/2	9/10, 10/19	9/3, 10/2	9/10, 10/19		
乾燥ひじき	ひじき	9/2, 7	8/31, 9/9	10/2, 6	10/13, 19		
	ひじき	10/2, 6	10/13, 19	9/2, 7	8/31, 9/9		
乾燥わかめ（カット）【中学校】	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）	10/1	10/5	9/14, 16, 17	8/28, 9/28, 30		
	湯通し塩蔵わかめ	9/14, 16, 17	8/28, 9/28, 30	10/1	10/5		
切干大根	青首大根	9/1, 7, 28	8/31, 9/8, 14	10/6	10/13		
	大根	10/6	10/13	9/1, 7, 28	8/31, 9/8, 14		
牛乳（調理用）	生乳	10/8, 22	10/15, 29	10/8, 22	10/15, 29		
冷凍牛肉　2mm3×3cm	牛肉			9/18	9/25		
	牛肉	9/18	9/25				
冷凍ギョーザ	野菜〔キャベツ、玉ねぎ〕、豚肉、みりん、清酒、食塩、香辛料、皮（小麦粉、食塩、植物油脂）/加工でん粉	9/9	9/2	10/9	10/16		
	野菜（キャベツ、にら、生姜）、皮（米粉餃子皮ミックス、植物油脂）、豚肉、豚脂、粉末状植物性蛋白、馬鈴薯澱粉、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、食塩、醤油、コショウ／ソルビット、酒精	10/9	10/16	9/9	9/2		

使用食材一覧表（中学校）

2026年8月～2026年10月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
クリームコーン缶	スイートコーン、食塩／増粘剤（加エデンプン）	10/8, 22	10/15, 29	9/28	9/14		
	とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	9/28	9/14	10/8, 22	10/15, 29		
削りぶし（だし用）	さばのふし、いわしの煮干		10/6, 7, 13, 14, 23, 30	8/31, 9/7, 16, 30			
	うるめいわし節・さば節	10/6, 7, 13, 14, 15, 16, 23, 26, 28, 30	10/2, 8, 9, 21	8/26, 28, 9/2, 18, 28, 29	8/31, 9/1, 7, 9, 14, 15, 16, 17, 25, 30		
	うるめいわし節・さば節	8/26, 28, 9/2, 18, 28, 29	8/31, 9/1, 7, 9, 14, 15, 16, 17, 25, 30	10/6, 7, 13, 14, 15, 16, 23, 26, 28, 30	10/2, 8, 9, 21		
	かつお節・さば節・うるめいわし節	8/31, 9/7, 16, 30			10/6, 7, 13, 14, 23, 30		
コーンスターチ	とうもろこし澱粉／酸化防止剤（無水亜硫酸）	9/28	9/14	9/28	9/14		
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、イヌリン、塩、イースト	9/10, 10/22	9/3, 10/29	9/10, 10/22	9/3, 10/29		
コッペパン	小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、イヌリン、塩、イースト	8/27, 10/8	9/24, 10/15	8/27, 10/8	9/24, 10/15		
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	9/1, 10/1, 9, 20, 27	9/8, 10/5, 16, 20, 27	9/1, 10/1, 9, 20, 27	9/8, 10/5, 16, 20, 27		
粉かつお【中学校】	かつおのふし	10/21	10/28				
	かつお節（荒亀節）			10/21	10/28		
粉寒天	紅藻類	8/27	9/24	8/27	9/24		
小麦粉	小麦	10/21, 30	10/23, 28	8/26	9/1		
	小麦	8/26	9/1	10/21, 30	10/23, 28		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
米粉	うるち米（長粒米）	8/26	9/1	10/21, 30	10/23, 28		
	うるち米(長粒米)・うるち米（短粒米）加工でん粉	10/21, 30	10/23, 28	8/26	9/1		
米粉マカロニ　【中学校】	米粉	9/10	9/3				
	米粉			9/10	9/3		
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）			9/24	8/27		
	じゃがいも、パン粉、バターミックス、玉ねぎ、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、食塩、こしょう	9/24	8/27				
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、麦芽エキスパ末、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	8/27, 9/8, 10, 10/5, 8, 22	8/26, 9/3, 24, 10/1, 15, 29	8/27, 9/8, 10, 10/5, 8, 22	8/26, 9/3, 24, 10/1, 15, 29		
冷凍サーモンフライ　50 g　【中学校】	さけ、小麦粉、パン粉、食塩、こしょう			10/22	10/29		
	鮭、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	10/22	10/29				
冷凍鮭（甘塩）50g　【中学校】	サケ・塩	9/7	8/31				
	サケ、食塩			9/7	8/31		
冷凍鮭（甘塩）60 g　【中学校】	サケ・塩			10/16	10/9		
	サケ、食塩	10/16	10/9				
ささみフレーク	鶏肉、野菜エキス、食塩/加工でん粉			9/7	8/31		
	鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス	9/7	8/31				

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			9/14	9/28		
	さつまいも	9/14	9/28				
冷凍さといも	さといも	10/28	10/21	9/18	9/25		
	さといも	9/18	9/25	10/28	10/21		
冷凍さば（甘塩）60g 【中学校】	サバ・塩	9/2, 16	9/9, 30	10/28	10/21		
	サバ、塩	10/28	10/21	9/2, 16	9/9, 30		
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）			10/14	10/7		
	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）	10/14	10/7				
冷凍さんま（開き・粉付）40g 【中学校】	さんま、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、小麦粉	9/29	9/15				
	さんま、小麦粉			9/29	9/15		
冷凍シューマイ	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）	9/25	9/18	10/20	10/27		
	豚肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉）、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、ポークエキス、香辛料、皮（小麦粉、還元水あめ）	10/20	10/27	9/25	9/18		
冷凍ショルダーベーコン（拍子木）	豚かた肉、食塩、砂糖、香辛料	10/19	10/26				
	豚肩肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物			10/19	10/26		
塩こうじ 【中学校】	米糴、食塩／酒精	8/31, 10/16	9/7, 10/9	8/31, 10/16	9/7, 10/9		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍しししゃも	カラフトシシヤモ・食塩			10/14	10/7		
	しししゃも	10/14	10/7				
白いんげん豆水煮	白いんげん豆	9/10	9/3	10/5	10/1		
	手亡豆	10/5	10/1	9/10	9/3		
白みそ	米、大豆、食塩	8/31, 9/16, 29	9/7, 15, 30	10/7, 16, 23, 28	10/9, 14, 21, 30		
	米、大豆、食塩	10/7, 16, 23, 28	10/9, 14, 21, 30	8/31, 9/16, 29	9/7, 15, 30		
冷凍ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油	9/8	8/26				
	たまねぎ、大豆油			9/8	8/26		
たけのこ水煮	たけのこ／クエン酸	10/1, 19, 30	10/5, 23, 26	9/1, 9, 15, 16, 25, 28	9/2, 8, 14, 18, 29, 30		
	たけのこ／クエン酸	9/1, 9, 15, 16, 25, 28	9/2, 8, 14, 18, 29, 30	10/1, 19, 30	10/5, 23, 26		
冷凍大根おろし	大根	8/31	9/7	10/13	10/6		
	大根	10/13	10/6	8/31	9/7		
大豆水煮	大豆	10/2	10/19				
	大豆			10/2	10/19		

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	天然厚葉昆布	10/15, 28, 30	10/8, 21, 23	8/26, 9/18	9/1, 25		
	天然特厚頭（根昆布）	8/26, 9/18	9/1, 25	10/15, 28, 30	10/8, 21, 23		
冷凍団子	もち米粉／加工デンプン	9/18	9/25				
	もち米粉（もち米）／加工澱粉			9/18	9/25		
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	8/28, 9/1, 2, 4, 9, 11, 15, 17, 25, 28, 10/1, 9, 19, 20, 27, 29, 30	8/28, 9/2, 4, 8, 9, 11, 14, 17, 18, 29, 10/5, 16, 20, 22, 23, 26, 27	8/28, 9/1, 2, 4, 9, 11, 15, 17, 25, 28, 10/1, 9, 19, 20, 27, 29, 30	8/28, 9/2, 4, 8, 9, 11, 14, 17, 18, 29, 10/5, 16, 20, 22, 23, 26, 27		
チリパウダー	パプリカ、食塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、ガーリック	9/10, 10/5	9/3, 10/1	9/10, 10/5	9/3, 10/1		
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）	9/2	9/9, 15	10/13, 23, 28	10/21		
	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）		10/6, 30	9/29			
	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）	9/29			10/6, 30		
	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）	10/13, 23, 28	10/21	9/2	9/9, 15		
粒入りマスタード 【中学校】	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物	10/15	10/8	10/15	10/8		
トック 【中学校】	米、でん粉、食塩、酒精	9/11	9/4				
	白米粉、食塩、加工でん粉、酒精			9/11	9/4		
豆板醤 【中学校】	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)	8/28, 9/4, 9, 10/30	9/2, 11, 17, 10/23	8/28, 9/4, 9, 10/30	9/2, 11, 17, 10/23		

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（大）	丸大豆、澱粉／安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）	9/9, 14	9/2, 28	10/21	10/28		
	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	10/21	10/28	9/9, 14	9/2, 28		
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				10/30		
	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	8/31, 9/16, 25	9/7, 18, 30	10/7, 23	10/14		
	大豆、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	10/7, 23	10/14	8/31, 9/16, 25	9/7, 18, 30		
	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		10/30				
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			9/3, 10			
	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	10/2, 5, 8, 27, 29	10/1, 15, 19, 20, 22	9/24	8/27, 9/3, 10		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	9/24	8/27, 9/3, 10	10/2, 5, 8, 27, 29	10/1, 15, 19, 20, 22		
	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	9/3, 10					
トマトピューレ	トマト	9/24	8/27	10/22	10/29		
	トマト	10/22	10/29	9/24	8/27		
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	8/27, 9/17, 30	8/28, 9/16, 24	10/13, 27	10/6, 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	10/13, 27	10/6, 20	8/27, 9/17, 30	8/28, 9/16, 24		

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	9/15	8/26, 9/1, 14, 17, 29	10/5, 26, 28			
	鶏肉	9/2, 28, 10/5, 26, 28		9/15, 10/16	8/26, 9/1, 14, 17, 29, 10/1, 2, 9, 21		
	鶏肉			8/28, 9/4			
	鶏肉	8/26, 9/8, 10/16	9/9, 11, 10/1, 2, 9, 21	9/2, 28			
	鶏肉	8/28, 9/4		8/26, 9/8	9/9, 11		
冷凍鶏肉（皮つき・10 g カット）	鶏肉	9/16	9/30	10/8, 14	10/7, 15		
	鶏肉	10/8, 14	10/7, 15	9/16	9/30		
	鶏肉			10/22	10/29		
	鶏肉	10/22	10/29				
冷凍鶏肉（皮つき・もも・10 g カット）機械切り	鶏肉	9/10	9/3	10/20, 23, 29	10/22, 27, 30		
	鶏肉	10/20, 23, 29	10/22, 27, 30	9/10	9/3		
冷凍鶏肉（皮なし・5 g カット）	鶏肉	9/18, 10/30			9/4		
	鶏肉	9/1, 11	9/8, 25				
	鶏肉			9/18	9/25, 10/23		
	鶏肉		9/4, 10/23	9/1, 11, 10/30	9/8		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
ねじりこんにやく	こんにやく芋、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）	9/16, 18	9/25, 30				
	こんにやく芋、こんにやく粉 海藻粉末/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）			9/16, 18	9/25, 30		
のりの佃煮	のり、糖類（果糖ぶどう糖液糖、水飴、砂糖）、しょうゆ、でん粉/ピロリン酸第二鉄	9/4	9/11				
	しょうゆ、砂糖、水飴、干しのり（あまのり、ひとえぐさ、青のり）、でん粉、はちみつ／カラメル色素、増粘多糖類			9/4	9/11		
冷凍白菜キムチ	白菜、漬け原材料〔食塩、果糖ぶどう糖液糖、いわし塩辛、かつお節だし、米粉、唐辛子、パプリカ、にんにく、調味酢〕			9/1	9/8		
	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〕	9/1	9/8				
ハヤシルウ（7レタ*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）、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	9/24	8/27	9/24	8/27		
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	10/2	10/19	9/18	9/25		
	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、米粉、でん粉、砂糖、食塩/ピロリン酸第二鉄	9/18	9/25	10/2	10/19		
パイン（カット）	パインアップル、砂糖／クエン酸	8/27	9/24				
	パインアップル、砂糖／クエン酸			8/27	9/24		
一口丸天	魚肉、でん粉、米発酵調味液、ぶどう糖、砂糖、食塩、植物油/加工でん粉	9/30	9/16				
	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）／加工デンプン（タピオカ）			9/30	9/16		
ビーフン	米	10/29	10/22	10/29	10/22		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
ふ、 【中学校】	小麦粉、小麦たん白	10/15	10/8				
	小麦粉、小麦たんぱく／酸化防止剤（ビタミンE）			10/15	10/8		
ふりかけ（備蓄）	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス／酸味料	9/14	9/28				
	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			9/14	9/28		
【代替品ゼリー提供対象者用】 フルーツゼリー(グレープ)	異性化液糖、グレープ濃縮果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ブドウ果皮色素	9/1, 10/5	9/8, 10/1	9/1, 10/5	9/8, 10/1		
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			10/8, 22	10/15, 29		
	ナチュラルチーズ	10/8, 22	10/15, 29				
冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1 × 3 c m） 【中学校】	豚肉			9/17, 29	9/15		
	豚肉	9/29	9/15	9/10, 28	8/28, 9/3, 14		
	豚肉	9/10	8/28, 9/3				
	豚肉	9/17, 28	9/14				

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	9/2, 3, 10/7, 19, 29, 30	10/6, 20	9/11, 25	9/4, 18, 10/14, 23		
	豚肉	9/24, 25, 10/2, 27	8/27, 9/4, 18, 10/22, 26	9/2, 3, 10/19	9/9, 10, 10/19		
	豚肉			10/2, 13, 27	10/6, 22, 26		
	豚肉	9/11	10/19, 23		8/27		
	豚肉		9/9, 10	9/24, 10/7, 29, 30	10/20		
	豚肉		10/14				
	豚肉	10/13					
冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm【中学校】	豚肉			8/26	9/8		
	豚肉	8/26, 31, 9/1, 7, 10/6, 16, 28	9/8, 10/9, 13, 21	9/14, 30	9/16, 28		
	豚肉	9/14, 30	8/31, 9/1, 7, 16, 28	10/6, 16, 28	10/9, 13, 21		
	豚肉			8/31, 9/1, 7	8/31, 9/1, 7		
冷凍豚肉もも（挽肉）【中学校】	豚肉				9/17		
	豚肉			8/28, 9/9	9/2		
	豚肉	9/9	9/2				
	豚肉	8/28					
	豚肉		9/17				

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	10/1, 9, 15, 21, 26	10/2, 5, 8, 16	9/4, 8, 15	8/26, 9/11, 29		
	豚肉	9/4, 8, 15	8/26, 9/11, 29	10/1, 9, 15, 21, 26	10/2, 5, 8, 16, 28		
	豚肉		10/28				
ブルーベリージャム	ブルーベリー、糖類（砂糖、水あめ）／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、pH調整剤			10/8	10/15		
	糖類（水あめ、砂糖）、ブルーベリー／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	10/8	10/15				
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	10/30	10/23				
	炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素ナトリウム、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			10/30	10/23		
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	8/27, 9/17, 10/20	10/1, 27	9/8, 10, 10/5	8/26, 28, 9/3, 24		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料	10/5		8/27, 9/17			
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	9/8, 10	8/26, 28, 9/3, 24	10/20	10/1, 27		
冷凍ベーコン（拍子木）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料			10/1, 26, 29	10/2, 5, 22		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料	10/1, 26, 29	10/2, 5, 22				
ホールコーン缶	とうもろこし、食塩	10/1, 2, 6, 15, 23, 29	10/5, 8, 13, 19, 22, 30	9/4, 17, 24	8/27, 28, 9/11		
	スイートコーン、食塩	9/4, 17, 24	8/27, 28, 9/11	10/1, 2, 6, 15, 23, 29	10/5, 8, 13, 19, 22, 30		

使用食材一覧表（中学校）

2026年8月～2026年10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)	9/11	8/28, 9/4, 14, 17, 28	10/9, 29, 30	10/16, 22, 23		
	しいたけ(原木栽培)			8/28, 9/14, 17, 28			
	乾しいたけ（菌床）	8/28, 9/14, 17, 28					
	しいたけ（菌床）	10/9, 29, 30	10/16, 22, 23	9/11	8/28, 9/4, 14, 17, 28		
ホワイトルウ（アレルギー）	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	10/8, 22	10/15, 29	10/8, 22	10/15, 29		
冷凍ボンレスハム（カット）	豚モモ肉、食塩、砂糖、香辛料	9/1, 24, 29, 30	8/27, 9/8, 15, 16	10/1, 8, 14, 15, 22, 23	10/5, 7, 29, 30		
	豚もも肉、食塩、砂糖／香辛料抽出物	10/1, 8, 14, 15, 22, 23	10/5, 7, 29, 30	9/1, 24, 29, 30	8/27, 9/8, 15, 16		
	豚もも肉、たん白加水分解物、水あめ、食塩、還元水あめ、海藻ミネラル				10/8, 15		
	豚モモ肉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、酵母エキス		10/8, 15				
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、米油、食塩	10/2, 6, 21	10/13, 19, 28	9/4, 15	9/11, 29		
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	9/4, 15	9/11, 29	10/2, 6, 21	10/13, 19, 28		
豆みそ	大豆、食塩／酒精	9/9	9/2				
	大豆、食塩／酒精			9/9	9/2		
マヨネーズ風ドレッシング(アレルギー) 【中学校】	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	9/1, 4, 15	9/8, 11, 29	10/1, 15, 23	10/5, 8, 30		
	食用植物油、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、たんぱく加水分解物加工品、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香辛料抽出物	10/1, 15, 23	10/5, 8, 30	9/1, 4, 15	9/8, 11, 29		

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	9/11, 28	9/4, 14	10/19	10/26		
	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、米粉、でん粉、砂糖、食塩/ピロリン酸第二鉄	10/19	10/26	9/11, 28	9/4, 14		
冷凍ミニウインナー	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料			10/8	10/15		
	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	10/8	10/15				
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）	10/5	10/1	9/3	9/10		
	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）	9/3	9/10	10/5	10/1		
冷凍むき枝豆	えだまめ(大豆)、食塩			10/2	10/19		
	えだまめ(大豆)、食塩	10/2	10/19				
冷凍もずく	もずく	10/30	10/23				
	もずく			10/30	10/23		
焼ちくわ	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、澱粉、本みりん、食塩、砂糖、昆布だし	10/13, 14, 21	10/6, 7, 28	9/2, 16	9/9, 30		
	いとうり無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩／加工デンプン（タピオカ）	9/2, 16	9/9, 30	10/13, 14, 21	10/6, 7, 28		
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	10/9	10/16	9/9	9/2		
	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	9/9	9/2	10/9	10/16		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
ヨーグルト	乳製品、砂糖・異性化液糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、砂糖、乳たんぱく、寒天/増粘多糖類、香料			9/1, 10/5	9/8, 10/1		
	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	9/1, 10/5	9/8, 10/1				
ヨーグルト（調理用）	生乳、乳製品	10/29	10/22				
	乳製品、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳たんぱく、寒天/増粘多糖類、香料			10/29	10/22		
緑豆春雨　【中学校】	緑豆でんぷん	8/28, 9/1, 17, 25, 10/19	8/28, 9/8, 17, 18, 10/26	8/28, 9/1, 17, 25, 10/19	8/28, 9/8, 17, 18, 10/26		
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）	10/9	10/16	9/8	8/26		
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）	9/8	8/26	10/9	10/16		
レモン汁　【中学校】	有機レモン	8/27	9/24	8/27	9/24		
和がらし（粉末）	からし/着色料(ウコン)、ビタミンC	10/2, 14	10/7, 19	10/2, 14	10/7, 19		