

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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	12/11	12/4	11/20	11/27
	アナアオサ	11/20	11/27	12/11	12/4
冷凍赤魚（粉付）50 g 【中学校】	アカウオ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	12/17	12/7		
	赤魚、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、小麦粉			12/17	12/7
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	11/18, 20	11/11, 13, 17, 26, 27, 30	12/7, 9, 10, 17, 23	12/2, 16
	米、大豆、食塩、水飴／酒精		12/3, 7, 17	11/6, 10, 16, 19	
	米、大豆、食塩／酒精	11/6, 10, 16, 19			12/3, 7, 17
	大豆、米、食塩	12/7, 9, 10, 17, 23	12/2, 16	11/18, 20	11/11, 13, 17, 26, 27, 30
冷凍あじフライ 60 g 【中学校】	まあじ、衣（上新粉、米粉、食用こめ油、砂糖、パン酵母、食塩、こしょう）／トレハロース、pH調整剤、増粘剤			11/13	11/6
	メアジ、衣（米粉パン粉、でん粉、食塩、コショウ、食物繊維、酵母エキス）／加工澱粉、増粘剤	11/13	11/6		
あたりごま 【中学校】	いりごま			11/13, 20	11/6, 27
	いりごま	11/13, 20	11/6, 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）	11/9, 27	11/2, 20	12/14	12/21
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	12/14	12/21	11/9, 27	11/2, 20

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
合わせみそ	米、大豆、食塩、大麦			11/2	
	米、大豆、食塩	11/2, 12/4, 21	12/11, 14		11/9
	大豆、米、食塩/酒精		11/9	12/4, 21	12/11, 14
一味唐辛子	赤唐辛子	11/19, 12/21	11/26, 12/14	11/19, 12/21	11/26, 12/14
糸かまぼこ	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	11/4	11/24		
	魚肉、米粉、でん粉、食塩、砂糖			11/4	11/24
糸こんにゃく（カット）	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）	12/9, 11	12/2, 4	11/4	11/24
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	11/4	11/24	12/9, 11	12/2, 4
いり黒ごま 【中学校】	いりごま			11/25	11/18
	いりごま	11/25	11/18		
いり白ごま 【中学校】	いりごま			12/8, 16, 21	12/1, 14, 18
	いりごま	12/8, 16, 21	12/1, 14, 18		
いりすり白ごま 【中学校】	いりごま	11/11, 13	11/6, 25		
	いりごま			11/11, 13	11/6, 25

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
冷凍いわし（開き）40 g 【中学校】	マイワシ			12/14	12/21
	真いわし	12/14	12/21		
冷凍ウインナー（あらびき）	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	12/1	12/8		
	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			12/1	12/8
冷凍ウインナー（カット）	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料			11/12	11/5
	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	11/12	11/5		
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)			12/16, 21	12/14, 18
	大豆、植物油脂/凝固剤	12/16, 21	12/14, 18		
うずら卵	うずら卵、食塩	12/14	12/21		
	うずら卵、食塩			12/14	12/21
冷凍液卵	鶏卵	11/11, 17	11/10, 25	12/2, 8	12/1, 9
	鶏卵	12/2, 8	12/1, 9	11/11, 17	11/10, 25
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)	12/8, 10	12/1, 3		
	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)			12/8, 10	12/1, 3

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
黄桃缶（ダイス）	黄もも、砂糖／酸味料	12/3	12/10		
	黄もも、砂糖／酸味料			12/3	12/10
冷凍おから	丸大豆	12/4	12/11		
	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）			12/4	12/11
片栗粉（大）	馬鈴しよでん粉	11/6, 9, 11, 16, 17, 18, 26	11/2, 10, 11, 13, 19, 25, 30	12/4, 7, 8, 9, 16, 17, 23	12/1, 2, 7, 11, 16, 17, 18
	馬鈴しよでん粉	12/4, 7, 8, 9, 16, 17, 23	12/1, 2, 7, 11, 16, 17, 18	11/6, 9, 11, 16, 17, 18, 26	11/2, 10, 11, 13, 19, 25, 30
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）	11/5, 30	11/12, 16		
	かつお、大豆油、食塩、野菜エキス／調味料（アミノ酸等）			11/5, 30	11/12, 16
冷凍かぼちゃ	かぼちゃ	11/11	11/25	12/21	12/14
	かぼちゃ	12/21	12/14	11/11	11/25
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、フェンネル、赤唐辛子、その他の香辛料	11/30	11/16	12/10, 22	12/3, 15
	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	12/10, 22	12/3, 15	11/30	11/16
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	11/30, 12/22	11/16, 12/15	11/30, 12/22	11/16, 12/15

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース	12/1, 15	12/8, 22		
	トマト、トマトジュース／クエン酸			12/1, 15	12/8, 22
乾燥ひじき	ひじき	11/6, 30	11/13, 16	12/2	12/9
	ひじき	12/2	12/9	11/6, 30	11/13, 16
乾燥わかめ（カット）【中学校】	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）			11/5, 25	11/12, 18
	湯通し塩蔵わかめ	11/5, 25	11/12, 18		
切干大根	青首大根	11/6, 11, 30	11/13, 16, 25	12/11	12/4
	大根	12/11	12/4	11/6, 11, 30	11/13, 16, 25
牛乳（調理用）	生乳	11/5, 26, 12/3	11/12, 19, 12/10	11/5, 26, 12/3	11/12, 19, 12/10
冷凍ギョーザ	野菜〔キャベツ、たまねぎ、にら〕、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮（小麦粉、小麦たん白、食塩）／加工デンプン、炭酸C a、ピロリン酸鉄	11/17	11/10	12/7	12/17
	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	12/7	12/17	11/17	11/10
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）			11/9	11/2
	とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	11/9	11/2		

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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（だし用）	さばのふし、いわしの煮干		12/2, 4, 9, 11, 14, 16, 21	11/4, 6, 13, 24	
	うるめいわし節・さば節	12/2, 4, 9, 10, 11, 14, 16, 17, 21, 23	12/3, 7, 18	11/2, 10, 16, 19, 27	11/4, 6, 9, 13, 17, 20, 24, 26, 30
	うるめいわし節・さば節	11/2, 10, 16, 19, 27	11/4, 6, 9, 13, 17, 20, 24, 26, 30	12/2, 4, 9, 10, 11, 14, 16, 17, 21, 23	12/3, 7, 18
	かつお節・さば節・うるめいわし節	11/4, 6, 13, 24			12/2, 4, 9, 11, 14, 16, 21
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、イヌリン、塩、イースト	11/26	11/19	11/26	11/19
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	11/11, 25, 12/8	11/18, 25, 12/1	11/11, 25, 12/8	11/18, 25, 12/1
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	11/5, 12/3	11/12, 12/10	11/5, 12/3	11/12, 12/10
粉寒天	紅藻類	12/3	12/10	12/3	12/10
小麦粉	小麦	12/11	12/4	11/4, 9	11/2, 24
	小麦	11/4, 9	11/2, 24	12/11	12/4
米粉	うるち米（長粒米）	11/4, 9	11/2, 24	12/11	12/4
	うるち米(長粒米)・うるち米（短粒米）加工でん粉	12/11	12/4	11/4, 9	11/2, 24
冷凍コロッケ（肉入り）60g 【中学校】	野菜（馬鈴薯、玉ねぎ）、豚肉、マッシュポテト、砂糖、米油、食塩、酵母エキス、衣（パン粉、食塩、香辛料、でん粉、植物繊維、酵母エキス）/加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	12/18	12/23		
	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			12/18	12/23

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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	11/30	11/16	11/30	11/16
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	11/5, 12, 26, 12/1, 3, 15	11/5, 12, 19, 12/8, 10, 22	11/5, 12, 26, 12/1, 3, 15	11/5, 12, 19, 12/8, 10, 22
冷凍鮭（甘塩）60g 【中学校】	さけ、食塩	12/21		11/2	11/9, 12/14
	サケ・塩	11/2	11/9	12/21	
	白鮭、食塩		12/14		
冷凍さがきごぼう	ごぼう	11/4	11/24	12/23	12/16
	ごぼう	12/23	12/16	11/4	11/24
ささみフレーク	鶏肉、野菜エキス、食塩/加工でん粉	12/11	12/4	11/13	11/6
	鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス	11/13	11/6	12/11	12/4
冷凍さつまいも	さつまいも	11/25	11/18		
	さつまいも			11/25	11/18
冷凍さといも	さといも	11/24	11/4	12/9, 16	12/2, 18
	さといも	12/9, 16	12/2, 18	11/24	11/4

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
冷凍さば（甘塩）40 g 【中学校】	サバ・塩			12/9	12/2
	さば、食塩	12/9	12/2		
冷凍さば（甘塩）60 g 【中学校】	サバ・塩			11/20	11/27
	サバ、塩	11/20	11/27		
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）	11/24	11/4	12/14	12/21
	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）	12/14	12/21	11/24	11/4
冷凍さんま（甘塩・開き）50 g 【中学校】	サンマ・塩	11/24	11/4		
	さんま、食塩			11/24	11/4
白いんげん豆水煮	白いんげん豆	11/12	11/5		
	手亡豆			11/12	11/5
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	12/2	12/9	11/5	11/12
	スケソウダラ、衣（米粉パン粉、でん粉、食塩、コショウ、食物繊維、酵母エキス）／加工澱粉、増粘剤	11/5	11/12	12/2	12/9

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
白みそ	米、大豆、食塩	11/6, 10, 16, 19	11/13, 17, 26, 30	12/9, 10, 17, 23	12/2, 3, 7, 16
	米、大豆、食塩	12/9, 10, 17, 23	12/2, 3, 7, 16	11/6, 10, 16, 19	11/13, 17, 26, 30
ソース（小袋）	砂糖類（液糖、黒砂糖、上白糖）、食塩、醸造酢、でん粉、ソテーオニオンペースト、トマトペースト、デーツシロップ、オニオンエキス、香辛料、にんじんエキス	12/2	12/9	11/13	11/6
	野菜（トマト、にんじん、たまねぎ、その他）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、でん粉、香辛料	11/13	11/6	12/2	12/9
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	11/2	11/9	11/2	11/9
冷凍たら（甘塩・角切）	マダラ・塩			12/10	12/3
	マダラ、食塩	12/10	12/3		
冷凍大根おろし	大根			12/4	12/11
	大根	12/4	12/11		
だし昆布	天然厚葉昆布	12/2, 16	12/9, 18	11/13, 24	11/4, 6
	天然特厚頭（根昆布）	11/13, 24	11/4, 6	12/2, 16	12/9, 18
冷凍団子	うるち米、もち米	12/2	12/9		
	もち米粉／加工デンプン			12/2	12/9
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	11/9, 11, 17, 18, 20, 25, 27, 12/7, 8, 10, 23	11/2, 10, 11, 18, 20, 25, 27, 12/1, 3, 16, 17	11/9, 11, 17, 18, 20, 25, 27, 12/7, 8, 10, 23	11/2, 10, 11, 18, 20, 25, 27, 12/1, 3, 16, 17

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
冷凍チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、米粉、でん粉、砂糖、塩	11/27	11/20	12/23	12/16
	鶏肉、玉ねぎ、マッシュポテト、砂糖、食塩、胡椒、揚げ油（なたね油）／加工でん粉	12/23	12/16	11/27	11/20
冷凍ちりめんじゃこ　【中学校】	しらす、食塩			12/16	12/18
	カタクチイワシ、食塩	12/16	12/18		
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）	11/2, 6, 16, 27	11/9, 13, 20, 26, 30	12/4, 9, 17, 21	12/2, 7, 14
	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）		12/11	11/19	
	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）	11/19			12/11
	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）	12/4, 9, 17, 21	12/2, 7, 14	11/2, 6, 16, 27	11/9, 13, 20, 26, 30
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、ボ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	11/10, 12/10	11/17, 12/3	11/10, 12/10	11/17, 12/3
トック　【中学校】	米、でん粉、食塩、酒精			12/8	12/1
	白米粉、食塩、加工でん粉、酒精	12/8	12/1		
豆乳	大豆	11/16	11/30		
	大豆			11/16	11/30
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)	11/9, 17, 18, 27, 12/7, 16	11/2, 10, 11, 20, 12/17, 18	11/9, 17, 18, 27, 12/7, 16	11/2, 10, 11, 20, 12/17, 18

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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（大）	丸大豆、澱粉／安定剤（加工澱粉）、凝固剤（塩化マグネシウム）	11/4	11/24	12/7	12/17
	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤	12/7	12/17	11/4	11/24
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			12/14
	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		11/11	12/9, 21	12/2
	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	12/9, 21	12/2		11/11
	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		12/14	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（グァーガム）			11/6	11/13
	豆腐、鶏肉、玉ねぎ、米粉、粒状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩	11/6	11/13		
冷凍とうもろこし裏ごし	とうもろこし、コーンスターチ、食塩	11/26	11/19		
	とうもろこし			11/26	11/19
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		12/15, 22		
	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	12/3, 8, 15, 18, 22	12/1, 10, 23	11/12, 26, 30	11/5, 16, 19
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	11/12, 26, 30	11/5, 16, 19	12/3, 8, 15, 18, 22	12/1, 10, 23
	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				12/15, 22

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			12/18	12/23
	トマト	12/18	12/23		
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	11/18	11/11	12/4, 8, 15	12/1, 11, 22
	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	12/4, 8, 15	12/1, 11, 22	11/18	11/11
冷凍鶏肉（皮つき・５gカット）	鶏肉	11/13, 19, 20	11/9, 10, 16, 26	12/17	12/7
	鶏肉	12/17	11/6, 27, 12/7	11/13, 19, 20, 12/14, 23	11/9, 10, 16, 26, 12/21
	鶏肉		12/16	11/2, 11, 30	
	鶏肉	11/12, 17, 12/14, 23	11/5, 25, 12/21		11/6, 27
	鶏肉	11/2, 11, 30		11/12, 17	11/5, 25, 12/16
冷凍鶏肉（皮つき・１０gカット）	鶏肉			12/2, 3	12/9, 10
	鶏肉	12/2, 3	12/9, 10		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・１０gカット）機械切り	鶏肉	11/25	11/18	12/1	12/8
	鶏肉	12/1	12/8	11/25	11/18

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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（皮なし・5 g カット）	鶏肉	12/16			
	鶏肉	11/5	11/12		12/18
	鶏肉		12/18	11/5	
	鶏肉			12/16	11/12
ナツメグ	ナツメグ	12/15	12/22		
	ナツメッグ			12/15	12/22
冷凍にんじん裏ごし 【中学校】	にんじん			11/26	11/19
	にんじん	11/26	11/19		
のりの佃煮	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	12/14	12/21	11/24	11/4
	醤油、水飴、砂糖、のり、でん粉、酵母エキス、食塩	11/24	11/4	12/14	12/21
冷凍白菜キムチ	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）	11/11	11/25		
	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〕			11/11	11/25
ハヤシルウ（7ℓℓゲンフリー）	米粉、砂糖、コーンスターチ、食用精製加工油脂、食塩、トマトケチャップ、ポテトフレーク、ぶどう糖、パプリカ、野菜エキス、デキストリン、オニオンパウダー、馬鈴薯澱粉、ココアパウダー、トマトパウダー、酵母エキス、トマトビュレ、香辛料		12/23		12/23
	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	12/18		12/18	

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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			12/22	12/15
	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	12/22	12/15		
パイン（カット）	パインアップル、砂糖／クエン酸			12/3	12/10
	パインアップル、砂糖／クエン酸	12/3	12/10		
ひきわり大豆水煮	大豆、食塩			11/16	11/30
	大豆	11/16	11/30		
一口丸天	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、澱粉、本みりん、食塩、ぶどう糖、砂糖、昆布だし、食用植物油脂			11/10	11/17
	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）	11/10	11/17		
平天 【中学校】	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、澱粉、食塩、ぶどう糖、本みりん、砂糖、昆布だし、食用植物油脂			11/27	11/20
	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）	11/27	11/20		
冷凍フランクフルト（カット）	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料			12/18	12/23
	豚肉、食塩、砂糖、香辛料	12/18	12/23		
【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	11/13, 12/1	11/6, 12/8	11/13, 12/1	11/6, 12/8

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
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	12/16	12/18	11/26	11/19
	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	11/26	11/19	12/16	12/18
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	11/5	11/12	12/3	12/10
	ナチュラルチーズ	12/3	12/10	11/5	11/12
冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）【中学校】	豚肉			11/25	11/30
	豚肉	11/25, 12/21	12/14	11/2, 6, 16	11/9, 13, 18
	豚肉	11/2, 6, 16	11/9, 13, 18	12/21	12/14
	豚肉		11/30		
冷凍豚肉（ヒレ角切り10g）【中学校】	豚肉	12/1	12/8		
	豚肉			12/1	12/8

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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	11/12, 12/22	11/4, 12/15	11/20	11/5, 27
	豚肉			11/24	11/4
	豚肉		11/5	12/4, 18	12/11, 15, 23
	豚肉	12/4	11/27, 12/23	11/12	
	豚肉	11/24		12/22	
	豚肉		12/11		
	豚肉	11/20, 12/18			
冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm 【中学校】	豚肉			11/26	11/19
	豚肉	11/10, 17, 26	11/19, 12/2	11/4, 12/9	11/24
	豚肉	11/4	11/10, 17, 24		12/2
	豚肉	12/9		11/10, 17	11/10, 17

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）			
		1A	1B	2A	2B
冷凍豚肉もも（挽肉）【中学校】	豚肉				11/11
	豚肉	12/7, 15	11/11, 12/17	11/9, 18	11/2
	豚肉			12/7, 15	
	豚肉	11/18	11/2		12/17, 22
	豚肉	11/9	12/22		
冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3 【中学校】	豚肉	12/10, 16, 23	12/4, 18	11/11, 19, 27	11/20, 25, 26
	豚肉	11/11, 19, 27	11/20, 25, 26	12/10, 11, 16, 23	12/4, 7, 16, 18
	豚肉		12/16	12/17	12/3
	豚肉	12/11, 17	12/3, 7		
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			11/9	11/2
	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	11/9	11/2		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）			
		1A	1B	2A	2B
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	12/7, 15	12/22	11/9, 12	11/2, 5, 19
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	11/26			12/17
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料		12/17	11/26	
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	11/9, 12	11/2, 5, 19	12/7, 15	12/22
冷凍ベーコン（拍子木）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	11/18	11/11		
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物			11/18	11/11
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩/pH調整剤	11/11			
	スイートコーン、食塩			11/11	
	とうもろこし、食塩	12/11, 22	12/4, 15	11/13, 18, 26	11/6, 11, 19, 25
	スイートコーン、食塩	11/13, 18, 26	11/6, 11, 19, 25	12/11, 22	12/4, 15
冷凍ほうれん草（カット）	ほうれん草	12/3	12/10	11/11	11/25
	ほうれん草	11/11	11/25	12/3	12/10
干しいたけ（カット）	しいたけ(原木栽培)	11/4, 6, 9, 17, 20, 25	11/2, 10, 13, 18, 24, 27	12/7, 8, 10	12/1, 3, 17
	しいたけ（菌床）	12/7, 8, 10	12/1, 3, 17	11/4, 6, 9, 17, 20, 25	11/2, 10, 13, 18, 24, 27

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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（えんどう豆）、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	11/5, 26, 12/3	11/12, 19, 12/10	11/5, 26, 12/3	11/12, 19, 12/10
冷凍ボンレスハム（カット）	豚モモ肉、食塩、砂糖、香辛料	11/11	11/19, 25	12/22	12/15
	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			11/26	
	豚モモ肉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、酵母エキス	11/26, 12/22	12/15	11/11	11/19, 25
マカロニ（ペンネ）【中学校】	デュラム小麦のセモリナ	12/15	12/22	12/15	12/22
豆みそ	大豆、食塩／酒精	11/18	11/11	12/7	12/17
	大豆、食塩／酒精	12/7	12/17	11/18	11/11
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	11/11, 13, 20, 26	11/6, 19, 25, 27	12/10, 22	12/3, 15
	食用植物油脂、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	12/10, 22	12/3, 15	11/11, 13, 20, 26	11/6, 19, 25, 27
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	11/16	11/30		
	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			11/16	11/30
冷凍ミニウインナー	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料			12/3	12/10
	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	12/3	12/10		

使用食材一覧表（中学校）

2026年11月～2026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
ミニフィッシュ	いりこ（片口いわし）、澱粉加水分解物、砂糖	11/6	11/13	12/7	12/17
	カタクチイワシ煮干、砂糖、還元水あめ	12/7	12/17	11/6	11/13
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	12/11, 14	12/4, 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）			12/11, 14	12/4, 21
焼ちくわ（輪切り）	魚肉すり身、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料／調味料（アミノ酸等）	12/4	12/11		
	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）			12/4	12/11
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	12/10	12/3	11/6, 10, 19	11/13, 17, 26
	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	11/6, 10, 19	11/13, 17, 26	12/10	12/3
ゆず果汁　【中学校】	ゆず	12/21	12/14	12/21	12/14
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			11/13, 12/1	11/6, 12/8
	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	11/13, 12/1	11/6, 12/8		
緑豆春雨　【中学校】	緑豆でんぶん	11/9, 17, 12/10	11/2, 10, 12/3	11/9, 17, 12/10	11/2, 10, 12/3
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）			11/25	11/18
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）	11/25	11/18		
レモン汁　【中学校】	有機レモン	11/18, 12/1, 15	11/11, 12/8, 22	11/18, 12/1, 15	11/11, 12/8, 22