

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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	7/16	7/1				
	アナアオサ			7/16	7/1		
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	6/2, 10, 17, 19	6/3, 24	7/8, 10	7/14, 15		
	米、大豆、食塩／酒精				6/26		
	米、大豆、食塩、水飴／酒精			6/11, 26	6/4, 9, 19		
	米、大豆、食塩／酒精	6/11, 26	6/4, 9, 19				
	大豆、米、食塩	7/8, 10	7/14, 15	6/2, 10, 17, 19	6/3, 24		
	米、大豆、食塩		6/26				
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、香辛料			6/30	6/23		
	乾海苔、醤油、砂糖、昆布、発酵調味料、食塩	6/30	6/23				
冷凍あじフライ 50g 【中学校】	めあじ、小麦粉、パン粉、食塩、こしょう			7/9	7/2		
	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（グアーガム）	7/9	7/2				
冷凍あじフライ 60g 【中学校】	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（グアーガム）	6/4	6/11				
	アジ、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			6/4	6/11		
あたりごま 【中学校】	いり胡麻	7/14	7/10	6/4	6/11		
	いりごま	6/4	6/11	7/14	7/10		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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）	7/8, 14	7/10, 15				
	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	6/2	6/9				
	大豆、植物油/安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素			7/8, 14	7/10, 15		
	大豆、植物油/安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素			6/2	6/9		
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	7/1, 16		6/1, 22, 29	6/15		
	米、大豆、食塩、大麦		7/1, 16		6/8, 22		
	米、大豆、食塩		6/8, 22		7/1, 16		
	大豆、米、食塩/酒精	6/1, 22, 29	6/15	7/1, 16			
一味唐辛子	赤唐辛子	6/3, 23	6/10, 16	6/3, 23	6/10, 16		
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）	7/3, 14	7/7, 10	6/30	6/23		
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	6/30	6/23	7/3, 14	7/7, 10		
いり黒ごま 【中学校】	いりごま	6/16	6/30	6/16	6/30		
いり白ごま 【中学校】	ごま	7/3	7/7	6/11, 23	6/4, 16		
	いりごま	6/11, 23	6/4, 16	7/3	7/7		
いりすり白ごま 【中学校】	いりごま	7/1, 14	7/10, 16	6/1, 4	6/8, 11		
	いりごま	6/1, 4	6/8, 11	7/1, 14	7/10, 16		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍ウインナー（カット）	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料			6/12	6/5		
	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	6/12	6/5				
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）	6/19	6/26				
	大豆、植物油脂/凝固剤			6/19	6/26		
うずら卵	うずら卵、食塩			6/8	6/1		
	うずら卵、食塩	6/8	6/1				
冷凍液卵	鶏卵	6/11, 23	6/4, 16	7/8	7/15		
	鶏卵	7/8	7/15	6/11, 23	6/4, 16		
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）			6/12	6/5		
	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）	6/12	6/5				
黄桃缶（ダイス）	黄もも、砂糖/酸味料			6/8	6/1		
	黄もも、砂糖/酸味料	6/8	6/1				
オリーブ油 【中学校】	食用オリーブ油			6/3, 18	6/10, 25		
	食用オリーブ油	6/3, 18	6/10, 25				

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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）	馬鈴しょでん粉	6/2, 8, 9, 10, 11, 15, 16, 19, 23, 26	6/1, 3, 4, 29, 30	7/2, 7, 10, 15	6/2, 9, 16, 19, 26, 7/3, 8, 9, 14		
	馬鈴薯	7/2, 7, 10, 15	7/3, 8, 9, 14	6/2, 8, 9, 10, 11, 15, 16, 19, 23, 26	6/1, 3, 4, 29, 30		
	馬鈴しょでん粉(馬鈴しょ)		6/2, 9, 16, 19, 26				
冷凍かぼちゃ裏ごし	かぼちゃ	7/9	7/2				
	かぼちゃ			7/9	7/2		
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			7/1, 7	7/3, 16		
	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	7/1, 7	7/3, 16				
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	6/5	6/12	7/6	7/13		
	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	7/6	7/13	6/5	6/12		
カレールウ（アルゲンター）	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	6/5, 7/6	6/12, 7/13	6/5, 7/6	6/12, 7/13		
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸	6/3	6/10	7/2, 6	7/9, 13		
	トマト、トマトジュース	7/2, 6	7/9, 13	6/3	6/10		
乾昆布（角切り）	昆布			6/10	6/3		
	こんぶ	6/10	6/3				
乾燥ひじき	ひじき	6/11, 22, 30	6/4, 15, 23	7/16	7/1		
	ひじき	7/16	7/1	6/11, 22, 30	6/4, 15, 23		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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）【中学校】	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）	6/23	6/16	7/8	7/15		
	湯通し塩蔵わかめ	7/8	7/15	6/23	6/16		
切干大根	青首大根			6/11, 30	6/4, 23		
	大根	6/11, 30	6/4, 23				
牛乳（調理用）	生乳	6/18, 7/9	6/25, 7/2	6/18, 7/9	6/25, 7/2		
冷凍牛肉 2mm3×3cm	牛肉	7/3	6/17, 7/7	6/24			
	牛肉	6/24		7/3	6/17, 7/7		
冷凍ギョーザ	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）	7/10	7/14	6/8	6/1		
	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	6/8	6/1	7/10	7/14		
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）			6/16	6/30		
	とうもろこし、食塩/増粘剤（加工でん粉）	6/16	6/30				

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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、いわしの煮干し、むろあじのふし				6/4, 22		
	さばのふし		6/8, 15		7/1		
	さばのふし、いわしの煮干		7/3, 6, 15, 16	6/10, 11, 17, 22, 29, 30	6/18, 23, 24, 26		
	そうだかつおのふし、いわしの煮干		6/4, 22, 7/1		6/8, 15		
	うるめいわし節・さば節				7/16		
	うるめいわし節・さば節	7/1, 7, 8, 13, 14, 16	7/10	6/1, 19, 25	6/3		
	かつお節・さば節・うるめいわし節	6/1, 10, 11, 17, 19, 22, 25, 29, 30	6/3, 18, 23, 24, 26	7/1, 7, 8, 13, 14, 16	7/3, 6, 10, 15		
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、イヌリン、塩、イースト	6/18	6/25	6/18	6/25		
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	6/11, 12	6/4, 5	6/11, 12	6/4, 5		
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	6/4, 7/9	6/11, 7/2	6/4, 7/9	6/11, 7/2		
粉かつお 【中学校】	かつおのふし	7/1	7/16				
	かつお節（荒亀節）			7/1	7/16		
粉寒天	紅藻類	6/8	6/1	6/8	6/1		
小麦粉	小麦	7/3	7/7				
	小麦			7/3	7/7		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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	うるち米（長粒米）			7/3	7/7		
	うるち米（長粒米）うるち米（短粒米）・加工でん粉	7/3	7/7				
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	6/24	6/17	7/6	7/13		
	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）	7/6	7/13	6/24	6/17		
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	6/3, 4, 9, 18, 7/2, 9	6/2, 10, 11, 25, 7/2, 9	6/3, 4, 9, 18, 7/2, 9	6/2, 10, 11, 25, 7/2, 9		
昆布の佃煮	醤油、昆布、砂糖、還元水飴、水飴、ごま、酵母エキス、醸造酢	7/7	7/3				
	しょうゆ、砂糖、昆布、酵母エキス、寒天			7/7	7/3		
冷凍鮭（甘塩）50g 【中学校】	サケ・塩	7/16	7/1				
	白鮭、食塩			7/16	7/1		
冷凍鮭（甘塩）60g 【中学校】	サケ・塩			6/1			
	白鮭、食塩	6/1					
	秋鮭、食塩				6/8		
	鮭、食塩		6/8				
冷凍さがきごぼう	ごぼう	6/1, 29	6/8, 22				
	ごぼう			6/1, 29	6/8, 22		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
ささみフレーク	鶏肉、野菜エキス、食塩/加工でん粉			6/30	6/23		
	鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス	6/30	6/23				
冷凍さつまいも	さつまいも			6/16	6/30		
	さつまいも	6/16	6/30				
冷凍さば（甘塩）60g 【中学校】	サバ・塩				6/15		
	サバ、塩	7/8	6/15、7/15	6/22			
	真さば、食塩	6/22		7/8	7/15		
冷凍さわら（甘塩）60g 【中学校】	サワラ・塩	6/17	6/24				
	さわら、食塩			6/17	6/24		
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）	6/26	6/19				
	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）			6/26	6/19		
冷凍ししゃも	カラフトシヤモ・食塩	6/30	6/23				
	ししゃも			6/30	6/23		
冷凍白いんげん豆裏ごし	手亡	6/18	6/25				
	いんげんまめ			6/18	6/25		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
白いんげん豆水煮	白いんげん豆	6/3, 18	6/10, 25	7/2	7/9		
	手亡豆	7/2	7/9	6/3, 18	6/10, 25		
白みそ	米、大豆、食塩	6/10, 17, 19	6/3, 24, 26	7/8	7/15		
	米、大豆、食塩	7/8	7/15	6/10, 17, 19	6/3, 24, 26		
そうめん（ばち）	小麦粉、食塩、食用植物油	7/7	7/3	7/7	7/3		
冷凍ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油	6/9	6/2				
	たまねぎ、大豆油			6/9	6/2		
たけのこ水煮	たけのこノクエン酸			6/8, 10, 26	6/1, 3, 19		
	たけのこノクエン酸	6/8, 10, 26	6/1, 3, 19				
冷凍大根おろし	大根			7/7	7/3		
	大根	7/7	7/3				
大豆水煮	大豆	6/10	6/3	7/9, 16	7/1, 2		
	大豆	7/9, 16	7/1, 2	6/10	6/3		
だし昆布	天然厚葉昆布	7/7	7/3	6/11, 17	6/4, 24		
	天然特厚頭（根昆布）	6/11, 17	6/4, 24	7/7	7/3		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍団子	うるち米、もち米	7/1	7/16	6/17	6/24		
	上新粉、でんぶん	6/17	6/24	7/1	7/16		
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	6/2, 8, 12, 15, 16, 23, 25, 26, 7/10, 13, 15	6/1, 5, 9, 16, 18, 19, 29, 30, 7/6, 8, 14	6/2, 8, 12, 15, 16, 23, 25, 26, 7/10, 13, 15	6/1, 5, 9, 16, 18, 19, 29, 30, 7/6, 8, 14		
冷凍チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、米粉、でん粉、砂糖、塩			7/13	7/6		
	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	7/13	7/6				
つきこんにやく（カット）	こんにやく粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）		7/6	6/29	6/8, 16, 18		
	こんにやく粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）	6/29	6/8, 16, 18		7/6		
	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）	7/13, 16	7/1	6/1, 23, 25	6/22		
	こんにやく粉・海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）	6/1, 23, 25	6/22	7/13, 16	7/1		
テンメン醤 【中学校】	味噌、砂糖、植物油、醤油	6/16	6/30	6/16	6/30		
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)	6/2, 16, 26, 7/13	6/9, 19, 30, 7/6	6/2, 16, 26, 7/13	6/9, 19, 30, 7/6		
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）	6/26	6/19	7/1, 3	7/7, 16		
	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤	7/1, 3	7/7, 16	6/26	6/19		
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	6/12, 15, 19	6/5, 26, 29				
	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			6/12, 19	6/5, 26, 29		
	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			6/15			

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍とうもろこし裏ごし	とうもろこし			7/9	7/2		
	とうもろこし	7/9	7/2				
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		7/2, 9		6/5, 12		
	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	7/2, 9		6/3, 5, 12, 24	6/10, 17		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	6/3, 5, 12, 24	6/10, 17	7/2, 9			
	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		6/5, 12		7/2, 9		
トマトピューレ	トマト			6/18, 24	6/17, 25		
	トマト	6/18, 24	6/17, 25				
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	6/12, 23	6/5, 16	7/7, 15	7/3, 8		
	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	7/7, 15	7/3, 8	6/12, 23	6/5, 16		
冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）	鶏肉	6/10, 11, 15, 16		7/2	7/9		
	鶏肉	6/1, 9, 7/2	6/3, 4, 8, 29, 7/9	6/10, 11, 15, 16			
	鶏肉				6/2, 18, 30		
	鶏肉	7/16	6/2, 18, 30, 7/1	6/25			
	鶏肉	6/25		6/1, 9, 7/16	6/3, 4, 8, 29, 7/1		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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・10gカット）機械切り	鶏肉	6/18	6/25	7/1, 10	7/14, 16		
	鶏肉	7/1, 10	7/14, 16	6/18	6/25		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・10gカット）手切り	鶏肉			6/3	6/10		
	鶏肉	6/3	6/10				
冷凍鶏肉（皮なし・もも・挽肉）	鶏肉	6/19	6/26				
	鶏肉			6/19	6/26		
冷凍はも（粉付）60g 【中学校】	ハモ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	6/10	6/3				
	ハモ・馬鈴薯澱粉・小麦粉			6/10	6/3		
ハヤシルウ（アルゲンナリー）	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	6/24	6/17	6/24	6/17		
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	6/5	6/12				
	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			6/5	6/12		
バジル（乾）【中学校】	バジル			6/18	6/25		
	バジル	6/18	6/25				
パイン（カット）	パインアップル、砂糖/クエン酸			6/8	6/1		
	パインアップル、砂糖/クエン酸	6/8	6/1				

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
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			6/17	6/24		
	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）	6/17	6/24				
平天 【中学校】	魚肉（助宗たら、イトヨリダイ）、馬鈴薯澱粉、本みりん、食塩、昆布だし、砂糖、食用植物油脂	7/13	7/6	6/25	6/18		
	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）	6/25	6/18	7/13	7/6		
【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	6/4	6/11	6/4	6/11		
フルーツゼリー（もも味）	異性化液糖、白桃ピューレ、白桃濃縮果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミンC）	7/3	7/7				
	もも還元果汁、ももピューレ、砂糖、果糖/ゲル化剤（増粘多糖類）、V.C、香料、酸味料			7/3	7/7		
冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）【中学校】	豚肉	6/12, 29	6/16, 19	6/26			
	豚肉	6/15		6/23, 7/15	6/5, 7/8		
	豚肉		6/22				
	豚肉			6/12, 29	6/29		
	豚肉	7/15	6/5, 7/8	6/15	6/16, 19		
	豚肉	6/23, 26	6/29		6/22		
冷凍豚肉（ヒレ角切り10g）【中学校】	豚肉	6/4	6/11				
	豚肉			6/4	6/11		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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	6/5	6/12				
	豚肉	7/8, 10	7/14	7/1			
	豚肉			6/5, 8, 7/6, 8, 10	7/13, 14, 15, 16		
	豚肉	7/1	7/13, 16		6/12		
	豚肉	6/22, 7/6			6/1, 15		
	豚肉	6/8	6/1, 15, 7/15	6/22			
冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm 【中学校】	豚肉				6/9, 24		
	豚肉		6/30		6/26		
	豚肉	6/1, 16, 19, 30		6/2, 17, 7/14	6/8, 23, 7/10		
	豚肉		6/26				
	豚肉	6/2, 17, 7/14	6/8, 9, 23, 24, 7/10	6/1, 16, 19, 30	6/30		
冷凍豚肉もも（挽肉）【中学校】	豚肉				7/2		
	豚肉			7/7, 9	7/3		
	豚肉	7/7	7/3				
	豚肉	7/9					
	豚肉		7/2				

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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	7/13	6/2, 18, 7/6	6/9, 25			
	豚肉	6/9, 25		6/11, 7/13	6/2, 4, 18, 7/6		
	豚肉	6/11	6/4				
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	6/18, 7/2, 9, 13	6/10, 16, 25, 7/6	6/3, 23			
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物				7/2, 9		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料		7/2, 9	6/18	6/10, 16, 25		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	6/3, 23		7/2, 9, 13	7/6		
冷凍ベーコン（拍子木）	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	6/9, 25, 26	6/2, 18, 19				
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料			6/9, 25, 26	6/2, 18, 19		
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩、pH調整剤		6/5, 12				
	スイートコーン、食塩				6/5, 12		
	とうもろこし、食塩	7/3, 14, 16	7/1, 7, 10	6/4, 5, 12, 24	6/11, 17		
	スイートコーン、食塩	6/4, 5, 12, 24	6/11, 17	7/3, 14, 16	7/1, 7, 10		
干しいたけ（カット）	しいたけ(原木栽培)	6/2, 8, 11, 12, 16, 26	6/1, 4, 5, 9, 19, 30	7/3, 15	7/7, 8		
	菌床椎茸	7/3, 15	7/7, 8	6/2, 8, 11, 12, 16, 26	6/1, 4, 5, 9, 19, 30		
ホワイトルウ（アレルゲンフリー）	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	6/18, 7/9	6/25, 7/2	6/18, 7/9	6/25, 7/2		

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7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）	豚モモ肉、食塩、砂糖、香辛料	6/2, 4, 5, 18, 24, 29	6/9, 11, 12, 17, 22	7/2, 3, 6	7/7, 9		
	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		7/13	6/3	6/10, 25		
	豚モモ肉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、酵母エキス	6/3, 7/2, 3, 6	6/10, 25, 7/7, 9	6/2, 4, 5, 18, 24, 29	6/9, 11, 12, 17, 22, 7/13		
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、菜種油、食塩	7/1, 14, 16	7/10				
	きはだまぐろ、米油、食塩				7/1, 16		
	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、食塩		7/1, 16				
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩			7/1, 14, 16	7/10		
豆みそ	大豆、食塩／酒精	6/26	6/19				
	大豆、食塩 / 酒精			6/26	6/19		
マヨネーズ風ドレッシング(アレルギー) 【中学校】	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	6/3, 4, 5, 7/2, 14, 16	6/10, 11, 12, 7/1, 9, 10	6/3, 4, 5, 7/2, 14, 16	6/10, 11, 12, 7/1, 9, 10		
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	6/2, 15	6/9, 29	7/2	7/9		
	食肉（鶏肉、豚肉）、つなぎ（でん粉、えんどう豆たん白、食物繊維）、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、海藻ミネラル、食塩、香辛料、しょうゆ（大豆、食塩）、鉄含有酵母	7/2	7/9	6/2, 15	6/9, 29		
ミニフィッシュ	カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物、食塩	6/11	6/4				
	いりこ（片口いわし）、澱粉加水分解物、砂糖			6/11	6/4		
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）			6/29	6/22		
	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）	6/29	6/22				

使用食材一覧表（中学校）

2026年6月～2026年7月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩	6/30	6/23	7/16	7/1		
	えだまめ、食塩	7/16	7/1	6/30	6/23		
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			6/10	6/3		
	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）	6/10	6/3				
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	7/15	7/8	6/11	6/4		
	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	6/11	6/4	7/15	7/8		
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			6/4	6/11		
	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	6/4	6/11				
緑豆春雨 【中学校】	緑豆澱粉	7/10, 15	7/8, 14	6/2, 29	6/9, 22		
	緑豆でんぷん	6/2, 29	6/9, 22	7/10, 15	7/8, 14		
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）			6/1, 9	6/2, 8		
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）	6/1, 9	6/2, 8				
レモン汁 【中学校】	有機レモン	6/23	6/16	6/23	6/16		
和がらし（粉末）	からし/着色料(ウコン)、ビタミンC	7/16	7/1	7/16	7/1		
ワンタン皮	小麦粉、小麦たん白、野菜粉末(オニオン)、食塩	7/15	7/8				
	小麦粉、麦たん白、野菜粉末（オニオン）、食塩			7/15	7/8		