

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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			4/23	4/16		
	アナアオサ	4/23	4/16				
冷凍赤魚（粉付）60g 【中学校】	赤魚、小麦粉	5/20	5/27				
	赤魚、澱粉、小麦粉			5/20	5/27		
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	5/13, 20, 25, 28	5/11, 21, 27	4/15, 17, 21, 27	4/13, 14, 22, 24		
	米、大豆、食塩／酒精				5/18		
	大豆・米・食塩	4/15, 17, 21, 27	4/13, 14, 22, 24	5/13, 20, 25, 28	5/11, 21, 27		
	米・大豆・食塩		5/18				
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)	5/11	5/13	5/11	5/13		
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）	4/20	4/27				
	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			4/20	4/27		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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 【中学校】	いり胡麻			4/30	4/28		
	いりごま	4/30	4/28				
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	5/22	5/29	4/15	4/22		
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	4/15	4/22	5/22	5/29		
合わせみそ	米、大豆、食塩			4/23	4/16		
	大豆、米、食塩/酒精	4/23	4/16				
いちごジャム	糖類（砂糖、水あめ）、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料			4/16	4/23		
	いちご、糖類（水飴、砂糖）／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	4/16	4/23				
一味唐辛子	赤唐辛子	4/22, 5/1, 20	4/15, 5/12, 27	4/22, 5/1, 20	4/15, 5/12, 27		
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			5/29	5/22		
	魚肉、米粉、でん粉、食塩、砂糖	5/29	5/22				
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）	5/29	5/22	4/23	4/16		
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	4/23	4/16	5/29	5/22		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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 【中学校】	ごま			4/22	4/15		
	いりごま	4/22	4/15				
いりすり白ごま 【中学校】	いりごま	5/26	5/19				
	いりごま			5/26	5/19		
冷凍いわし（開き・粉付）50g 【中学校】	イワシ、馬鈴薯澱粉、小麦粉			4/28	4/30		
	イワシ、小麦粉	4/28	4/30				
冷凍ウインナー（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料		5/1	4/16	4/23		
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料	5/12					
	豚肉、食塩、砂糖、香辛料			5/12			
	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	4/16	4/23		5/1		
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）			5/28	5/21		
	大豆、植物油脂/凝固剤	5/28	5/21				
うずら卵	うずら卵、食塩	5/26	5/19				
	うずら卵、食塩			5/26	5/19		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍液卵	鶏卵			5/8, 13, 19	5/11, 15, 26		
	鶏卵	5/8, 13, 19	5/11, 15, 26				
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)			4/30	4/28		
	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)	4/30	4/28				
黄桃缶（ダイス）	黄もも、砂糖/酸味料	5/7	5/14				
	黄もも、砂糖/酸味料			5/7	5/14		
オリーブ油 【中学校】	食用オリーブ油	5/1	5/12	4/16	4/23		
	食用オリーブ油	4/16	4/23	5/1	5/12		
片栗粉（大）	馬鈴しょでん粉	4/14, 17, 27, 28, 30, 5/19, 26	4/13, 21, 24	5/8, 20	4/28, 30, 5/15, 19, 26, 27		
	馬鈴薯	5/8, 20	5/15, 19, 26, 27	4/14, 17, 27, 28, 30	4/13, 21, 24		
	馬鈴しょでん粉(馬鈴しょ)		4/28, 30	5/19, 26			
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）	4/13, 21	4/14, 20	5/1, 18	5/12, 25		
	かつお、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料（アミノ酸等）	5/1, 18	5/12, 25	4/13, 21	4/14, 20		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
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	5/8	5/15, 21	4/15, 28, 5/28	4/22, 30		
	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	4/15, 28	4/22, 30	5/8	5/15, 21		
	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	5/28					
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	4/13	4/20	5/15	5/8		
	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	5/15	5/8	4/13	4/20		
カレールウ（7レトルト）	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	4/13, 5/15	4/20, 5/8	4/13, 5/15	4/20, 5/8		
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸	4/20	4/27	5/11	5/13		
	トマト、トマトジュース	5/11	5/13	4/20	4/27		
乾昆布（細切り）【中学校】	昆布			5/28	5/21		
	真昆布	5/28	5/21				
乾燥ひじき	ひじき	4/13, 14, 21, 27	4/20	5/1	4/13, 14, 21, 5/12		
	ひじき		4/13, 14, 21				
	ひじき	5/1	5/12	4/13, 14, 21, 27	4/20		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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）	4/22, 28	4/15, 30	5/18	5/25		
	湯通し塩蔵わかめ	5/18	5/25	4/22, 28	4/15, 30		
切干大根	青首大根	5/28	5/21	4/13, 21	4/14, 20		
	大根	4/13, 21	4/14, 20	5/28	5/21		
牛乳（調理用）	生乳	5/7	5/14	5/7	5/14		
冷凍牛肉 2mm3×3cm	牛肉	5/19	4/16	4/23	5/26		
	牛肉	4/23	5/26	5/19	4/16		
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）	5/26	5/19	4/17	4/24		
	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	4/17	4/24	5/26	5/19		
冷凍グリーンピース裏ごし	グリーンピース			5/7	5/14		
	グリーンピース	5/7	5/14				

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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			5/20, 22			
	さばのふし	5/8, 13, 14, 27, 28, 29			4/22, 30		
	さばのふし、いわしの煮干	5/25	5/11, 18, 20, 22, 27	4/22, 28	4/13, 15		
	そうだかつおのふし、いわしの煮干	5/20, 22					
	うるめいわし節・さば節		5/7, 15, 21, 29	4/15, 23, 27	4/16		
	うるめいわし節・さば節	4/15, 23, 27	4/16		5/7, 15, 21, 29		
	さば節・うるめいわし節		4/22, 30	5/8, 13, 14, 27, 28, 29			
	かつお節・さば節・うるめいわし節	4/22, 28	4/13, 15	5/25	5/11, 18, 20, 22, 27		
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、イヌリン、塩、イースト	5/21	5/28	5/21	5/28		
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	4/24, 30, 5/19	4/17, 28, 5/26	4/24, 30, 5/19	4/17, 28, 5/26		
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	4/16, 5/7	4/23, 5/14	4/16, 5/7	4/23, 5/14		
粉かつお 【中学校】	かつおのふし	5/14, 18	5/7, 25				
	かつお節（荒亀節）			5/14, 18	5/7, 25		
粉寒天	紅藻類	5/7	5/14	5/7	5/14		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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	5/29	5/22	4/23	4/16		
	小麦	4/23	4/16	5/29	5/22		
米粉	うるち米（長粒米）	4/23	4/16	5/29	5/22		
	うるち米（長粒米）うるち米（短粒米）・加工でん粉	5/29	5/22	4/23	4/16		
米粉マカロニ 【中学校】	米粉	4/20	4/27	5/12	5/1		
	米粉	5/12	5/1	4/20	4/27		
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			5/21	5/28		
	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）	5/21	5/28				
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	4/16, 20, 5/1, 7, 12, 18, 21	4/23, 27, 5/1, 12, 14, 25, 28	4/16, 20, 5/1, 7, 12, 18, 21	4/23, 27, 5/1, 12, 14, 25, 28		
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			4/15	4/22		
	しょうゆ、砂糖、昆布、酵母エキス、寒天	4/15	4/22				
冷凍さがきごぼう	ごぼう	5/13, 25	5/11, 18				
	ごぼう			5/13, 25	5/11, 18		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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	5/15	5/8				
	鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉ねぎ、寒天、マイタケエキス			5/15	5/8		
冷凍さば（甘塩・粉付）60g 【中学校】	さば、澱粉、食塩	5/14	5/7	4/22	4/15		
	サバ、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、食塩	4/22	4/15	5/14	5/7		
冷凍さわら（甘塩）60g 【中学校】	サワラ・塩			5/27	5/20		
	さわら、食塩	5/27	5/20				
冷凍さわら（甘塩）50g 【中学校】	サワラ・塩			4/16	4/23		
	さわら、食塩	4/16	4/23				
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）	4/24	4/17	5/19	5/26		
	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）	5/19	5/26	4/24	4/17		
塩こうじ 【中学校】	米、食塩/酒精	5/27	5/20	5/27	5/20		
白いんげん豆水煮	白いんげん豆	4/16	4/23				
	手亡豆			4/16	4/23		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍白身魚フライ 60g 【中学校】	すけそうだら、上新粉、玄米、食塩、こしょう	5/12	5/1				
	すけとうだら、上新粉、米粉（うるち米）食用こめ油、砂糖（てんさい）、パン酵母、食塩、こしょう/トレハロース、pH調整剤（酢酸Na）、増粘剤（HPMC）			5/12	5/1		
白みそ	米・大豆・食塩	4/15, 27	4/13, 22	5/20, 25, 28	5/18, 21, 27		
	米・大豆・食塩	5/20, 25, 28	5/18, 21, 27	4/15, 27	4/13, 22		
アルファ化赤飯	もち米、うるち米、乾燥小豆、小豆煮汁	4/22	4/15	4/22	4/15		
冷凍ソテードオニオン	たまねぎ、大豆油			5/1	5/12		
	たまねぎ、大豆油	5/1	5/12				
たけのこ水煮	たけのこ／クエン酸	5/14, 26	5/7, 19	4/17, 28	4/30		
	たけのこ／クエン酸				4/24		
	たけのこ／クエン酸	4/17, 28	4/24, 30	5/14, 26	5/7, 19		
冷凍大根おろし	大根	5/20	5/27	4/30	4/28		
	大根	4/30	4/28	5/20	5/27		
大豆水煮	大豆、食塩			5/1, 21	5/12, 28		
	大豆	5/1, 21	5/12, 28				

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

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	昆布	5/8					
	昆布			4/28, 5/8	4/30		
	真昆布	4/28	4/30				
	天然厚葉昆布	5/14	5/7, 15	4/22	4/15		
	天然特厚頭（根昆布）	4/22	4/15	5/14	5/7, 15		
冷凍団子	うるち米、もち米	5/14	5/7	4/15	4/22		
	上新粉、でんぷん	4/15	4/22	5/14	5/7		
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	4/14, 17, 21, 24, 30, 5/11, 19, 22, 26	4/14, 17, 21, 24, 28, 5/13, 19, 26, 29	4/14, 17, 21, 24, 30, 5/11, 19, 22, 26	4/14, 17, 21, 24, 28, 5/13, 19, 26, 29		
冷凍チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、米粉、でん粉、砂糖、塩	4/21	4/14	5/22	5/29		
	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	5/22	5/29	4/21	4/14		
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	4/16	4/23	4/16	4/23		
つきこんにやく（カット）	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）	5/13, 20, 22, 25, 28	5/11, 18, 21, 27, 29	4/22	4/15		
	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）	4/22	4/15	5/13, 20, 22, 25, 28	5/11, 18, 21, 27, 29		
粒入りマスタード	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、にんにくノ調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物	4/17	4/24	4/17	4/24		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
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)	4/17, 5/22	4/24, 5/29	4/17, 5/22	4/24, 5/29		
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）	4/17, 23	4/16, 24	5/29	5/22		
	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	5/29	5/22	4/17, 23	4/16, 24		
冷凍豆腐（Fe）	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	4/28	4/30		5/13, 21		
	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		5/13, 21	4/28, 5/11, 28	4/30		
	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	5/11, 28					
冷凍とうもろこし裏ごし	とうもろこし	5/7	5/14				
	とうもろこし			5/7	5/14		
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				4/20		
	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	5/11, 15, 21	5/8, 13, 28	4/13, 16, 20	4/23, 27		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	4/13, 16, 20	4/23, 27	5/11, 15, 21	5/8, 13, 28		
	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		4/20				
トマトピューレ	トマト	5/21	5/28				
	トマト			5/21	5/28		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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	4/14, 30	4/21, 28	5/18, 28	5/21, 25		
	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	5/18, 28	5/21, 25	4/14, 30	4/21, 28		
冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）	鶏肉	4/15, 16	4/23	5/14, 19	5/7, 11, 18, 20, 26, 28		
	鶏肉	5/14, 19	4/22, 5/7, 11, 18, 20, 26, 28	4/15, 16, 5/13, 25	4/23, 5/27		
	鶏肉	5/20, 21, 27					
	鶏肉			5/20, 21, 27			
	鶏肉	5/13, 25	5/27		4/22		
冷凍鶏肉（皮つき・10gカット）	鶏肉			5/15	5/8		
	鶏肉	5/15	5/8				
冷凍鶏肉（皮つき・もも・10gカット）手切り	鶏肉	5/1	5/12				
	鶏肉			5/1	5/12		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・15gカット）	鶏肉	4/24	4/17				
	鶏肉			4/24	4/17		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
ナタデココ	ナタデココ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖／クエン酸	5/7	5/14				
	ナタデココ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸			5/7	5/14		
ナツメグ	ナツメグ			4/20	4/27		
	ナツメグ	4/20	4/27				
ハヤシルウ（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）、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	5/11, 21	5/13, 28	5/11, 21	5/13, 28		
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	4/13	4/20	5/15	5/8		
	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	5/15	5/8	4/13	4/20		
バジル（乾）【中学校】	バジル			4/16	4/23		
	バジル	4/16	4/23				
パイン（カット）	パインアップル、砂糖／クエン酸	5/7	5/14				
	パインアップル、砂糖／クエン酸			5/7	5/14		
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	5/27	5/20				
	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）			5/27	5/20		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5月

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
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	5/22	5/29				
	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）			5/22	5/29		
ビーフン	米	4/24	4/17	4/24	4/17		
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			5/20	5/27		
	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	5/20	5/27				
【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	5/18	5/25	5/18	5/25		
フルーツゼリー（ぶどう味）	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			4/28	4/30		
	ぶどう還元果汁、ポリデキストロース（食物繊維）、砂糖、果糖／加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、V.C、香料、ピロリン酸鉄	4/28	4/30				
冷凍豚肉もも2mm（短冊1×3cm）【中学校】	豚肉				4/23		
	豚肉	4/22	4/15, 21, 23, 28, 30	5/12, 20, 21	5/27		
	豚肉	4/17, 28, 30	5/1, 28	4/14, 16, 22, 5/14	4/21, 24, 5/7		
	豚肉	5/12, 20, 21					
	豚肉	4/14, 16	4/24, 5/7, 27	4/17, 28, 30	4/15, 28, 30, 5/1, 28		
	豚肉	5/14					

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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	5/28	5/21	5/26			
	豚肉	4/27		5/27	5/20, 21		
	豚肉	4/13		4/24, 27	5/19		
	豚肉	5/26	4/20				
	豚肉		5/19				
	豚肉			4/13, 5/28	4/13, 17		
	豚肉	4/24, 5/27	4/13, 17, 5/20		4/20		
冷凍豚肉（もも）3mm3×3cm 【中学校】	豚肉	5/29	5/22				
	豚肉	4/15	5/15, 18	5/8, 25	4/22, 5/22		
	豚肉	5/8, 25	4/22	4/15, 5/29	5/15, 18		
冷凍豚肉もも（挽肉）【中学校】	豚肉	4/20					
	豚肉				4/27		
	豚肉		4/27				
	豚肉			4/20			

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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	5/7, 13	4/14		5/11		
	豚肉		5/11	4/21, 5/7, 13, 22	4/14, 5/14		
	豚肉		5/29				
	豚肉	4/21, 5/22	5/14		5/29		
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉、食塩、砂糖/香辛料	4/20, 30	4/28	5/1, 7, 13	5/11, 12, 14, 25		
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物		4/27	5/18			
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料	5/18			4/27		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	5/1, 7, 13	5/11, 12, 14, 25	4/20, 30	4/28		
冷凍ベーコン（拍子木）	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物			5/25	5/18		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料	5/25	5/18				
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩、pH調整剤		4/14, 21	5/1, 12			
	スイートコーン、食塩	5/1, 12			4/14, 21		
	とうもろこし、食塩	5/15	5/1, 8, 12	4/14, 21			
	スイートコーン、食塩	4/14, 21		5/15	5/1, 8, 12		

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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）	4/14, 17, 21, 23, 24	4/16	5/26, 29	5/19, 22		
	乾しいたけ（菌床）				4/14, 17, 21, 24		
	乾しいたけ（菌床）		4/14, 17, 21, 24				
	菌床椎茸	5/26, 29	5/19, 22	4/14, 17, 21, 23, 24	4/16		
ホワイトルウ（7ルゲンリー）	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	5/7	5/14	5/7	5/14		
豆みそ	大豆、食塩/酒精	4/17	4/24				
	大豆・食塩・酒精			4/17	4/24		
マヨネーズ風ドレッシング（7ルゲンリー） 【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	4/21, 5/15	4/14, 5/8	4/21, 5/15	4/14, 5/8		
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	4/27	4/13	5/11	5/13		
	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	5/11	5/13	4/27	4/13		
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）	5/8	5/15				
	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）			5/8	5/15		
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）			4/27	4/13		
	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（タビオカ）	4/27	4/13				

使用食材一覧表（中学校）

2026年4月～2026年5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（カット・個）	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物油、酵母エキス、ぶどう糖/加工でん粉			4/23	4/16		
	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）	4/23	4/16				
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	4/14, 17	4/21, 24	5/11, 26	5/13, 19		
	豚肉、醤油、水飴、砂糖、食塩醸造酢、しょうが	5/11, 26	5/13, 19	4/14, 17	4/21, 24		
ゆず果汁 【中学校】	ゆず	5/27	5/20				
	ゆず			5/27	5/20		
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			5/18	5/25		
	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	5/18	5/25				
緑豆春雨 【中学校】	緑豆澱粉	5/11, 27	5/13, 20	4/14, 30	4/21, 28		
	緑豆でんぷん	4/14, 30	4/21, 28	5/11, 27	5/13, 20		
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）	5/19	5/26				
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）			5/19	5/26		
レモン汁 【中学校】	有機レモン	5/18	5/25	5/18	5/25		
和がらし（粉末）	からし/着色料(ウコン)、ビタミンC	5/1	5/12	5/1	5/12		