

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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	10/10, 22	10/17, 29				
	あおさ			10/10, 22	10/17, 29		
冷凍赤魚（粉付）50g 【中学校】	アカウオ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	9/30	9/26				
	赤魚、馬鈴薯澱粉（じゃがいも）、小麦粉			9/30	9/26		
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	8/29, 9/1, 9, 19	9/2, 5, 8, 12, 18, 24, 30	10/1, 7, 10, 15, 16, 29	10/8, 9, 14, 22		
	米、大豆、食塩／酒精		10/24				
	米、大豆、食塩、水飴／酒精	10/31			9/16, 10/24		
	米、大豆、食塩／酒精		9/16, 10/17	9/5, 11, 26, 10/31			
	大豆・米・食塩	9/5, 11, 26, 10/1, 7, 10, 15, 16, 29	10/8, 9, 14, 22	8/29, 9/1, 9, 19	9/2, 5, 8, 12, 18, 24, 30, 10/17		
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)	10/6	10/3	10/6	10/3		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
揚げ油	食用なたね油			8/29, 9/1, 3, 4, 11, 12, 16, 24, 29, 30, 10/3, 7, 15, 16, 17, 20, 22, 23, 28, 31	8/27, 28, 9/5, 8, 9, 18, 19, 22, 26, 10/1, 6, 8, 9, 10, 14, 21, 24, 27, 29, 30		
	食用なたね油、シリコーン	8/29, 9/1, 3, 4, 11, 12, 16, 24, 29, 30, 10/3, 7, 15, 16, 17, 20, 22, 23, 28, 31					
	食用なたね油、シリコーン		8/27, 28, 9/5, 8, 9, 18, 19, 22, 26, 10/1, 6, 8, 9, 10, 14, 21, 24, 27, 29, 30				
冷凍あじ（甘塩・フィレ）40g 【中学校】	メアジ・塩	9/8	9/1				
	メアジ、食塩			9/8	9/1		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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）	9/9	9/16, 29	10/8, 14, 31	10/7, 15, 24		
	大豆、植物油脂、食塩/加工デンプン、トレハロース、安定剤（加工デンプン）、凝固剤、グリシン、酢酸ナトリウム	9/22		9/22			
	大豆、植物油/安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素	10/8, 14, 31	10/7, 15, 24	9/9	9/16, 29		
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			10/24	10/31		
	米、大豆、食塩	10/24	10/31				
一味唐辛子	赤唐辛子	9/17, 18, 29, 10/2	9/10, 11, 22, 25	9/17, 18, 29, 10/2	9/10, 11, 22, 25		
糸こんにゃく（カット）	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		10/22, 29				
	こんにゃく精粉・水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	10/14, 22, 29	10/1, 7	9/8, 24	9/1		
	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）				10/22, 29		
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	9/8, 24	9/1	10/14, 22, 29	10/1, 7		
いり黒ごま	いりごま	9/24	10/1	9/24	10/1		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
いり白ごま	ごま	10/28	10/21				
	いりごま			10/28	10/21		
いりすり白ごま	いりごま			9/4, 30	8/28, 9/26		
	いりごま	9/4, 30	8/28, 9/26				
冷凍いわし（開き）40g 【中学校】	マイワシ	9/22	9/29				
	いわし			9/22	9/29		
冷凍いわし（開き・粉付）50g 【中学校】	いわし、澱粉、小麦粉			10/15	10/8		
	イワシ、小麦粉	10/15	10/8				
冷凍ウインナー（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料	8/28	9/4				
	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			8/28	9/4		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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)	8/29, 9/1	9/5, 8, 24	10/1, 16, 24	10/9, 31		
	大豆、植物油/豆腐用凝固剤	10/1, 16, 24	10/9, 31	8/29	9/5, 8, 24		
	大豆、食用植物油脂/凝固剤			9/1			
淡口しょうゆ 【中学校】	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール	8/28, 29, 9/2, 3, 4, 9, 12, 16, 17, 18, 22, 29, 30, 10/1, 2, 6, 7, 10, 14, 17, 20, 21, 28, 29, 30, 31					
	食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール			8/28, 29, 9/2, 3, 4, 9, 12, 16, 17, 18, 22, 29, 30, 10/1, 2, 6, 7, 10, 14, 17, 20, 21, 28, 29, 30, 31	8/27, 28, 29, 9/4, 5, 9, 10, 11, 16, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 10/3, 7, 10, 14, 17, 21, 22, 23, 24, 27, 28		
	食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、大豆、米/アルコール		8/27, 28, 29, 9/4, 5, 9, 10, 11, 16, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 10/3, 7, 10, 14, 17, 21, 22, 23, 24, 27, 28				

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
ウスターソース	醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜（トマト、たまねぎ）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料		8/27, 9/3, 4, 10/3, 6, 16, 23	8/27, 28, 9/3, 10/3, 6, 9, 30	8/27, 9/3, 4, 10/3, 6, 16, 23		
	糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、その他）、食塩、たん白加水分解物、香辛料	8/27, 28, 9/3, 10/3, 6, 9, 30					
うずら卵	うずら卵、食塩	10/8	10/15	9/12, 22	9/19, 29		
	うずら卵、食塩	9/12, 22	9/19, 29	10/8	10/15		
冷凍液卵	鶏卵	9/9, 17	9/10, 16, 25	10/2, 21, 29	10/22, 28		
	鶏卵	10/2, 21, 29	10/22, 28	9/9, 17	9/10, 16, 25		
オイスターソース 【中学校】	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）			10/20, 28	10/21, 27		
	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）	10/20, 28	10/21, 27				
黄桃缶（ダイス）	黄もも、砂糖／クエン酸	10/2			9/25		
	黄もも、砂糖／酸味料		9/25	10/2			
冷凍おから	丸大豆			10/7	10/14		
	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）	10/7	10/14				

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
オリーブ油 【中学校】	食用オリーブ油	10/2		9/8	9/1, 25		
	食用オリーブ油	9/8	9/1, 25	10/2			
オレンジジュース	うんしゅうみかん/香料		9/25	10/2			
	果実(うんしゅうみかん、オレンジ)/香料	10/2			9/25		
片栗粉（大）	馬鈴薯	9/4, 9, 12, 16, 17, 19, 25, 30, 10/2, 15, 16, 21, 22, 24, 27, 29, 31	8/28, 9/9, 10, 12, 16, 19, 25, 26, 10/2, 8, 9, 20, 22, 24, 28, 29, 31	9/4, 9, 12, 16, 17, 19, 25, 30, 10/2, 15, 16, 21, 22, 24, 27, 29, 31	8/28, 9/9, 10, 12, 16, 19, 25, 26, 10/2, 8, 9, 20, 22, 24, 28, 29, 31		
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）	9/24			10/1		
	かつお、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料（アミノ酸等）		10/1	9/24			
冷凍かぼちゃ	かぼちゃ	10/16	10/9				
	かぼちゃ			10/16	10/9		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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	8/27	9/3	10/3, 20, 30	10/6, 23, 27		
	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	10/3, 20, 30	10/6, 23, 27	8/27	9/3		
カレールウ（アルゲンター）	やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック増粘剤（加工デンプン）、乳化剤、着色料（カラメル、パプリカ色素）、香料、酸味料	8/27		8/27			
	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	10/3, 20	9/3, 10/6, 27	10/3, 20	9/3, 10/6, 27		
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸		9/16	9/9, 10/6	10/3		
	トマト、トマトピューレ/クエン酸	9/9					
	トマト、トマトジュース	10/6	10/3		9/16		
乾昆布（細切り）	昆布	9/1	9/8				
	昆布			9/1	9/8		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
乾燥ひじき	ひじき		8/29, 9/1, 2	9/2, 5, 8, 10/3, 14	10/6, 7		
	ひじき	9/2, 5, 8					
	ひじき	10/3, 14	10/6, 7		8/29, 9/1, 2		
乾燥わかめ（カット）	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）	10/17	10/1, 10	9/24, 26	9/30		
	湯通し塩蔵わかめ	9/24, 26	9/30	10/17	10/1, 10		
冷凍切いか	紫いか			9/18	9/11		
	アメリカオオアカイカ	9/18	9/11				
切干大根	青首大根			9/1			
	だいこん	9/1					
	大根	10/1, 14	10/7	9/5	9/2, 8, 24		
	大根	9/5	9/2, 8, 24	10/1, 14	10/7		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
牛乳（調理用）	生乳	10/9, 23	10/16, 30	10/9, 23	10/16, 30		
冷凍牛肉 2mm3×3cm 【中学校】	牛肉			10/15	10/8		
	牛肉	10/15	10/8				
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/砂糖/馬鈴薯でんぷん しょうが/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			9/12	9/19		
	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）	9/12	9/19				
クミン	クミン	10/20	10/27	10/20	10/27		
クリーム（乳）	生乳			10/30	10/23		
	生乳	10/30	10/23				
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）	10/2, 9, 23	10/16, 30	9/4	8/28, 9/25		
	とうもろこし、食塩/増粘剤（加工でん粉）	9/4	8/28, 9/25	10/2, 9, 23	10/16, 30		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
削りぶし	さばのふし	9/11, 16, 17, 22	8/29, 9/1, 2, 5, 8, 9, 10, 18, 24, 26, 29, 30	10/1, 6, 7, 8, 10, 14, 15, 16, 24, 29, 31	10/3, 9, 17, 22		
	さばのふし、いわしの煮干し	10/6, 10, 31	10/8, 15, 17, 22, 24	9/2, 8, 11			
	うるめいわし節・さば節	9/2, 8			10/8, 15, 24		
	うるめいわし節・さば節	10/1, 7, 8, 14, 15, 16, 24, 29	10/9	9/17, 22	8/29, 9/1, 2, 5, 8, 9, 10, 18, 24, 26, 29, 30		
	さば節・うるめいわし節		10/3, 7, 14, 31	8/29, 9/1, 5, 16, 26, 30			
	かつお節・さば節・うるめいわし節	8/29, 9/1, 5, 26, 30			10/7, 14, 31		
高野豆腐（カット）	大豆/豆腐用凝固剤、重曹	9/17	9/10	9/17	9/10		
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、塩、イースト	9/18	9/11	9/18	9/11		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー	8/27, 28, 9/3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 25, 29, 10/2, 3, 9, 10, 17, 20, 21, 23, 24, 27, 28, 30, 31	8/27, 28, 9/1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 25, 10/2, 6, 10, 16, 17, 20, 21, 23, 24, 27, 28, 30, 31	8/27, 28, 9/3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 25, 29, 10/2, 3, 9, 10, 17, 20, 21, 23, 24, 27, 28, 30, 31	8/27, 28, 9/1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 25, 10/2, 6, 10, 16, 17, 20, 21, 23, 24, 27, 28, 30, 31		
コッペパン	小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト	8/28, 10/2, 9, 23	9/4, 25, 10/16, 30	8/28, 10/2, 9, 23	9/4, 25, 10/16, 30		
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	10/17, 21, 28	10/10, 21, 28	10/17, 21, 28	10/10, 21, 28		
粉かつお	かつお節	10/22	10/29	10/22	10/29		
粉寒天	紅藻類	10/2	9/25	10/2	9/25		
小麦粉	小麦	10/17	10/10		8/28		
	小麦	9/4					
	小麦		8/28	10/17	10/10		
	小麦			9/4			

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
米粉	米	10/17	10/10				
	うるち米			10/17	10/10		
米粉マカロニ	米粉	8/28	9/4				
	米粉			8/28	9/4		
冷凍コロッケ（肉入り） 60g 【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）	10/3	10/6				
	じゃがいも、パン粉、バターミックス、玉ねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、食塩、こしょう			10/3	10/6		
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	8/28, 9/10, 18, 25, 10/2, 9, 23, 27	9/4, 11, 17, 25, 10/2, 16, 20, 30	8/28, 9/10, 18, 25, 10/2, 9, 23, 27	9/4, 11, 17, 25, 10/2, 16, 20, 30		
ごま油（純正）【中学校】	食用ごま油		9/9, 12, 19, 10/10, 21, 28				
	食用ごま油			9/12, 16, 19, 10/17, 21, 28	9/9, 12, 19, 10/10, 21, 28		
	食用ごま油	9/12, 16, 19, 10/17, 21, 28					

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍サーモンフライ 50g 【中学校】	サーモン、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》ノ増粘剤（グアーガム）	10/23	10/30				
	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）ノ加工澱粉、増粘多糖類			10/23	10/30		
冷凍鮭（甘塩）60g 【中学校】	サケ・塩			10/10	10/17		
	白鮭、食塩	10/10	10/17				
ささみフレーク	鶏肉、野菜エキス、食塩/加工でん粉	10/30	10/23	9/10	9/17		
	鶏ささみ肉、でん粉、食塩、野菜エキス、	9/10	9/17	10/30	10/23		
冷凍さつまいも	さつまいも	9/24			10/1		
	さつまいも		10/1	9/24			
冷凍さといも	さといも			10/15	10/8		
	さといも	10/15	10/8				

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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			
砂糖 【中学校】	原料糖	8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 1 7, 18, 19, 22 , 24, 25, 26, 29, 30, 10/1 , 2, 3, 6, 7, 8 , 9, 14, 15, 1 6, 17, 21, 22 , 23, 24, 27, 28, 29, 31						
	原料糖			8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 1 7, 18, 19, 22 , 24, 25, 26, 29, 30, 10/1 , 2, 3, 6, 7, 8 , 9, 14, 15, 1 6, 17, 21, 22 , 23, 24, 27, 28, 29, 31	8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 1 7, 18, 19, 22 , 24, 25, 26, 29, 30, 10/1 , 2, 3, 6, 7, 8 , 9, 10, 14, 1 5, 16, 20, 21 , 22, 24, 28, 29, 30, 31			
	原料糖		8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 1 7, 18, 19, 22 , 24, 25, 26, 29, 30, 10/1 , 2, 3, 6, 7, 8 , 9, 10, 14, 1 5, 16, 20, 21 , 22, 24, 28, 29, 30, 31					

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍さば（甘塩）60g 【中学校】	サバ・塩	9/26	9/30				
	さば、食塩			9/26	9/30		
冷凍さば（甘塩）50g 【中学校】	サバ・塩	9/2	8/29	10/29	10/22		
	さば、食塩	10/29	10/22	9/2	8/29		
三温糖	原料糖	9/4	8/28				
	原料糖			9/4	8/28		
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）	10/8	10/15	9/22	9/29		
	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）	9/22	9/29	10/8	10/15		
冷凍さんま（甘塩・開き）50g 【中学校】	さんま、食塩		9/24	10/1			
	サンマ、食塩	10/1			9/24		
冷凍シューマイ 【開発物資】 【中学校】	豚肉/玉ねぎ/小麦粉（皮）/パン粉/馬鈴薯でんぷん/粒状小麦たんぱく/砂糖/しょう油/コショウ/しょうが/食塩/イーストフード/ビタミンC/ベニコウジ色素	10/21	10/28	9/19	9/12		
	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）	9/19	9/12	10/21	10/28		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
しょうゆ 【中学校】	小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米ノアルコール	8/28, 29, 9/1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 30, 10/1, 3, 6, 8, 9, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 24, 27, 29, 30, 31					
	脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖ノアルコール			8/28, 29, 9/1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 30, 10/1, 3, 6, 8, 9, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 24, 27, 29, 30, 31	8/27, 28, 29, 9/1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 24, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 31		
	脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、大豆ノアルコール		8/27, 28, 29, 9/1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 24, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 31				

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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			
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	9/9	9/16					
	豚肩肉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、酵母エキス			9/9	9/16			
塩	海水		8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 8, 9, 10, 11 , 12, 16, 17, 18, 19, 22, 2 5, 10/2, 3, 6 , 10, 16, 17, 20, 21, 22, 2 3, 24, 27, 28 , 29, 30, 31	8/27, 28, 9/ 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 1 8, 19, 25, 29 , 10/2, 3, 6, 9, 10, 17, 20 , 21, 22, 23, 24, 27, 28, 2 9, 30, 31	8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 8, 9, 10, 11 , 12, 16, 17, 18, 19, 22, 2 5, 10/2, 3, 6 , 10, 16, 17, 20, 21, 22, 2 3, 24, 27, 28 , 29, 30, 31	8/27, 28, 29 , 9/1, 2, 3, 4 , 8, 9, 10, 11 , 12, 16, 17, 18, 19, 22, 2 5, 10/2, 3, 6 , 10, 16, 17, 20, 21, 22, 2 3, 24, 27, 28 , 29, 30, 31		
	海水	8/27, 28, 9/ 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 1 8, 19, 25, 29 , 10/2, 3, 6, 9, 10, 17, 20 , 21, 22, 23, 24, 27, 28, 2 9, 30, 31						
冷凍ししやも	カラフトシシヤモ・食塩			10/8	10/15			
	ししやも	10/8	10/15					

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
白いんげん豆水煮	いんげんまめ、食塩			8/28, 9/18	9/4, 11		
	白いんげん豆	8/28, 9/18	9/4, 11				
冷凍白身魚フライ 60g 【中学校】	すけそうだら、衣（小麦粉、パン粉、食塩、こしょう）	10/20	10/27	9/11	9/18		
	タラ、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》ノ増粘剤（グアーガム）	9/11	9/18	10/20	10/27		
白みそ	米、大豆、食塩、水あめノ酒精		10/17	9/5, 11, 26			
	米・大豆・食塩	8/29, 9/1, 10/1, 7, 10, 15, 16, 29	9/2, 5, 8, 18, 24, 30, 10/8, 9, 14, 22	8/29, 9/1, 10/1, 7, 10, 15, 16, 29	9/2, 5, 8, 18, 24, 30, 10/8, 9, 14, 22		
	米・大豆・食塩	9/5, 11, 26			10/17		
白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁ノ酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩）	9/10, 18	9/11, 17	9/10, 18	9/11, 17		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
酢 【中学校】	穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす			8/27, 29, 9/3, 5, 8, 9, 10, 16, 17, 18, 24, 26, 10/1, 3, 9, 10, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 29	8/27, 9/1, 2, 3, 5, 9, 10, 11, 16, 17, 24, 30, 10/1, 6, 7, 8, 9, 16, 17, 22, 29, 30, 31		
	米、アルコール、酒粕、食塩		8/27, 9/1, 2, 3, 5, 9, 10, 11, 16, 17, 24, 30, 10/1, 6, 7, 8, 9, 16, 17, 22, 29, 30, 31				
	米、アルコール、酒粕、食塩	8/27, 29, 9/3, 5, 8, 9, 10, 16, 17, 18, 24, 26, 10/1, 3, 9, 10, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 29					
たけのこ水煮	たけのこクエン酸	10/31	10/24	9/9, 12, 26	9/16, 19, 30		
	たけのこクエン酸	9/9, 12, 26	9/16, 19, 30	10/31	10/24		
冷凍大根おろし	大根			9/30	9/26		
	大根	9/30	9/26				

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
大豆水煮	大豆	10/3	10/6				
	大豆			10/3	10/6		
だし昆布	昆布	10/6	10/3				
	昆布			10/6	10/3		
	真昆布	9/17	9/10	10/29	10/22		
	真昆布	10/29	10/22	9/17	9/10		
冷凍団子	上新粉、でんぷん			10/6	10/3		
	もち米粉（もち米）／加工澱粉	10/6	10/3				
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	9/2, 4, 9, 12, 16, 19, 29, 10/2, 17, 20, 21, 28, 30, 31	8/28, 29, 9/9, 12, 16, 19, 22, 25, 10/10, 21, 23, 24, 27, 28	9/2, 4, 9, 12, 16, 19, 29, 10/2, 17, 20, 21, 28, 30, 31	8/28, 29, 9/9, 12, 16, 19, 22, 25, 10/10, 21, 23, 24, 27, 28		
冷凍チキンカツ 60g 【中学校】	鶏ムネ肉、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	10/7	10/14	10/7	10/14		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍チキンボール	鶏肉、玉ねぎ、米粉、でん粉、砂糖、塩	9/2, 22	8/29, 9/29				
	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			9/2, 22	8/29, 9/29		
チリパウダー	唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック			8/28	9/4		
	パプリカ、食塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、ガーリック	8/28	9/4				
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）	8/29, 9/2, 5, 10/10	10/14				
	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）	10/1, 7, 24	10/17, 31	9/1, 29, 10/10	8/29, 9/2, 5, 8, 22, 24, 10/14		
	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）			8/29, 9/2, 5			
	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）	9/1, 29	8/29, 9/2, 5, 8, 22, 24	10/1, 7, 24	10/17, 31		
テンメン醤 【中学校】	味噌、砂糖、植物油脂、醤油	9/4	8/28	9/4	8/28		
トック	米、澱粉、食塩、酒精	10/21	10/28				
	白米粉、食塩、加工デンプン、酒精			10/21	10/28		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩／酒精、酸化防止剤(ビタミンC)	9/4, 9, 19, 10/31	8/28, 9/12, 16, 10/24	9/4, 9, 19, 10/31	8/28, 9/12, 16, 10/24		
冷凍豆腐（大）	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤	10/22	10/1, 29	9/19, 24	9/12		
	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	9/19, 24	9/12	10/22	10/1, 29		
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	9/1, 26	9/8, 30	10/16, 24, 28	10/9, 21, 31		
	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	10/16, 24, 28	10/9, 21, 31	9/1, 26	9/8, 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	10/9	10/3	8/27, 9/18			
	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	10/3, 6, 28, 30	10/6, 16, 21, 23	8/28, 9/3	8/27, 9/3, 4, 11		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	8/28, 9/3	8/27, 9/3, 4, 11	10/3, 6, 28, 30	10/6, 16, 21, 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	8/27, 9/18		10/9	10/3		
トマトピューレ	トマト	10/23	10/30	9/3	8/27		
	トマト	9/3	8/27	10/23	10/30		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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）			9/29	9/22		
	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	9/29	9/22				
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	9/3	8/27	10/28	10/21		
	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	10/28	10/21	9/3	8/27		
冷凍鶏肉（皮つき・5gカット）	鶏肉		9/2, 24				
	鶏肉			10/1	9/2, 24		
	若鶏もも肉、むね肉			9/5			
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	9/5, 10/1					
冷凍鶏肉（皮つき・10gカット）	鶏肉	9/26	9/30	10/9, 20	10/16, 27		
	鶏肉	10/9, 20	10/16, 27	9/26	9/30		
	若鶏もも肉、むね肉	10/8	10/15				
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉			10/8	10/15		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍鶏肉（皮付き・もも・10gカット）機械切り	鶏肉	10/24, 30	10/23	8/28, 9/10, 18	9/4, 11, 17		
	鶏肉	8/28, 9/10, 18	9/4, 11, 17	10/24, 30	10/23		
	鶏もも肉		10/31				
	鶏モモ肉				10/31		
冷凍鶏肉（皮付き・もも・10gカット）手切り	鶏モモ肉	10/2			9/25		
	鶏もも肉		9/25	10/2			
冷凍鶏肉（皮なし・5gカット）	鶏肉	10/31		10/6, 16	10/24, 30		
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	9/17, 10/23	9/10, 10/3	10/17, 31	10/9, 10		
	若鶏もも肉、むね肉	10/17	10/9, 10	9/17	9/10		
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	10/6, 16	10/24, 30	10/23	10/3		
冷凍鶏肉（皮なし・もも・挽肉）	鶏肉	9/16	9/9				
	鶏もも肉			9/16	9/9		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・15gカット）	鶏モモ肉	10/21	10/28				
	鶏もも肉			10/21	10/28		
ナタデココ	ナタデココ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖／クエン酸	10/2			9/25		
	ナタデココ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸		9/25	10/2			
菜種白絞油	食用なたね油		8/27, 28, 29, 9/1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 14, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30	8/27, 28, 29, 9/1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 27, 28, 29, 30, 31	8/27, 28, 29, 9/1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 14, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30		
	食用なたね油	8/27, 28, 29, 9/1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 27, 28, 29, 30, 31					

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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）	10/15	10/8	9/26	9/30		
	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）	9/26	9/30	10/15	10/8		
ねり梅	うめ、食塩	8/29	9/5	8/29	9/5		
のりの佃煮	しょうゆ、砂糖、水飴、干しのみ（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	9/1	9/8				
	醤油、水飴、砂糖、のり、でん粉、酵母エキス、食塩			9/1	9/8		
冷凍はも（粉付）50g 【中学校】	ハモ・馬鈴薯澱粉・小麦粉	8/29	9/5				
	ハモ、馬鈴薯澱粉、小麦粉			8/29	9/5		
ハヤシルウ（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）、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	9/3, 10/6	8/27, 10/3	9/3, 10/6	8/27, 10/3		
冷凍春巻 【開発物資】 【中学校】	野菜（キャベツ、たまねぎ、にんじん、にら、にんにく）、豚肉、春雨、しょうゆ、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、なたね油、チキンエキス調味料、干ししいたけ、こしょう、小麦粉、食塩	10/31	10/24				
	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、豚肉、パン粉、ラード、発酵調味料、砂糖、オイスターエキス、豚脂、酵母エキス、おろししょうが、食塩、香辛料、皮（小麦粉、でん粉、粉末油脂、植物油脂、発酵調味料、食塩）加工デンプン、増粘剤（メチルセルロース）			10/31	10/24		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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	8/27	9/3	10/6	10/3		
	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	10/6	10/3	8/27	9/3		
バジル（乾）【中学校】	バジル	9/8, 18	9/1, 11	9/8, 18	9/1, 11		
パイン（カット）	パインアップル、砂糖／クエン酸	10/2			9/25		
	パインアップル、砂糖／pH調整剤（クエン酸）		9/25	10/2			
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）	9/30	9/26	9/30	9/26		
ビーフン	米	10/30	10/23	10/30	10/23		
ふ	小麦粉、小麦グルテン	10/22	10/29				
	小麦粉、小麦たん白／酸化防止剤（ビタミンE）			10/22	10/29		
冷凍フランクフルト（カット）	豚肉／豚脂肪／食塩／砂糖／香辛料	9/3	8/27	10/27	10/20		
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料	10/27	10/20	9/3	8/27		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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	10/27	10/20	10/27	10/20		
フルーツゼリー（ぶどう味）	異性化液糖、グレープ縮果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ブドウ果皮色素			9/18	9/11		
	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	9/18	9/11				
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			10/9, 23	10/16, 30		
	ナチュラルチーズ	10/9, 23	10/16, 30				
冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1×3cm）【中学校】	豚肉	8/28, 10/20, 27	9/4, 5	8/29			
	豚肉もも	8/29		10/20, 27	10/20, 27		
	豚肉	10/15	10/8	8/28	9/4, 5		
	豚もも短冊切り		10/20, 27	10/15	10/8		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍豚肉もも（2mm 3×3cm）【中学校】	豚肉（もも）	9/1, 3, 10/2, 30, 31	10/3, 6, 23, 24	9/2, 11, 29	9/22		
	豚肉		8/27, 9/18, 25	9/1, 12	8/29, 9/8, 19		
	豚肉もも		9/22	10/2, 21	10/28		
	豚肉				9/18		
	豚肉	9/11, 12, 29, 10/3, 6, 21		8/27, 10/31	8/27, 9/25		
	豚ももスライス	8/27, 9/2	8/29, 9/3, 8, 19, 10/28	10/3, 6, 30	10/3, 6, 23, 24		
	豚肉			9/3	9/3		
冷凍豚肉（もも）3mm 3×3cm 【中学校】	豚肉（もも）		10/22				
	豚肉	9/10, 17, 30, 10/10, 14, 29	10/1, 7, 17	9/8, 24, 10/22	9/1, 26, 10/22		
	豚肉もも	9/8, 24	9/1, 10, 17, 26	10/10, 14, 29	10/1, 7, 17, 29		
	豚肉	10/22					
	豚もも厚切り		10/29	9/10, 17, 30	9/10, 17		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍豚肉もも（挽肉） 【中学校】	豚肉			9/19	9/12		
	豚肉モモ	9/19	9/12				
冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3 【中学校】	豚肉（ロース）				9/2		
	豚肉ロース	9/4, 5, 9, 25	8/28, 9/16	10/17	10/2, 10		
	豚肉	10/17	9/2, 10/2, 10	9/4, 5, 9, 25	8/28, 9/16		
ブルーベリージャム	糖類（水あめ、砂糖）、ブルーベリー／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	10/9	10/16				
	還元麦芽糖水あめ、ブルーベリー、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料			10/9	10/16		
ベーキングパウダー 【中学校】	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	10/17	10/10	10/17	10/10		
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉／食塩／砂糖／香辛料	8/29, 9/11, 17, 10/28	10/21	9/4, 25	8/28, 9/5, 10, 18, 10/2		
	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料		10/2	8/29, 9/11, 17			
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	9/4, 25	8/28, 9/5, 10, 18	10/28	10/21		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍ベーコン（拍子木）	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	8/28, 9/16, 18, 19	9/4, 9, 11, 12				
	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料			8/28, 9/16, 18, 19	9/4, 9, 11, 12		
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩、pH調整剤	9/5, 18, 25	9/2, 3, 11, 17, 29	9/10, 10/17, 27	10/2, 6, 10, 20		
	スイートコーン、食塩	10/17, 27	10/2, 6, 10, 20	9/5, 18, 25	9/2, 3, 11, 17, 29		
	スイートコーン、食塩	10/3, 14		8/27, 9/22	10/7		
	とうもろこし、食塩	8/27, 9/22	10/7	10/3, 14			
	スイートコーン、食塩	9/10					
干しいたけ（カット）	しいたけ(原木栽培)	9/4, 29	8/28, 9/12, 19, 22, 24	10/1, 20, 21, 28, 30, 31	10/23, 24, 27		
	乾しいたけ（菌床）	9/12, 19, 24	10/1, 21, 28				
	乾しいたけ（菌床）			9/12, 19, 24	10/1, 21, 28		
	菌床椎茸	10/1, 20, 21, 28, 30, 31	10/23, 24, 27	9/4, 29	8/28, 9/12, 19, 22, 24		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
ホワイトルウ（アレルギー）	米粉、バーム油、ぶどう糖、砂糖、野菜パウダー（玉ねぎ、馬鈴薯澱粉）、食塩、酵母エキス、香辛料	10/9, 23	10/16, 30	10/9, 23	10/16, 30		
冷凍ボンレスハム（カット）	豚モモ肉/食塩/砂糖/香辛料	8/27, 9/22, 25	9/3, 29	10/8, 9, 23, 24	10/2, 15, 16, 30, 31		
	豚もも肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	10/8, 9, 23, 24	10/2, 15, 16, 30, 31	8/27, 9/22, 25	9/3, 29		
マーマレード（調理用）	糖類（砂糖、水あめ）、果実（いよかん、なつみかん）、還元水あめ、濃縮なつみかん果汁、ゆず果汁/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料			9/10	9/17		
	糖類（水飴、砂糖）、柑橘類（夏みかん、温州みかん）/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、増粘剤（ゲアガム）、クエン酸Na、硫酸Ca、香料	9/10	9/17				
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	9/5, 8	9/1, 2, 22	10/3, 14, 22	10/6, 7, 29		
	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、食塩	10/3, 14, 22	10/6, 7, 29	9/5, 8	9/1, 2, 22		
	きはだまぐろ（5%未満）、米油、食塩、野菜エキス			9/29			
	きはだまぐろ、食用こめ油、食塩	9/29					
豆みそ	大豆、食塩/酒精	9/19	9/12				
	大豆・食塩・酒精			9/19	9/12		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
マヨネーズ風ドレッシング（アレルギーフリー）	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	8/27, 9/5, 10, 18	9/2, 3, 11, 17	10/10, 24	10/17, 31		
	食用植物油、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	10/10, 24	10/17, 31	8/27, 9/5, 10, 18	9/2, 3, 11, 17		
ミックスビーンズ水煮	ひよこ豆、マローファットピース、赤いんげん、食塩			9/10	9/17		
	マローファット、ガルバンゾー、レッドキドニー	9/10	9/17				
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	9/16	9/9	10/16, 27	10/9, 20		
	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	10/16, 27	10/9, 20	9/16	9/9		
冷凍ミニウインナー	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料	10/9	10/16				
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料			10/9	10/16		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
みりん（本みりん）【中学校】	もち米、米麴、醸造アルコール、糖類		8/28, 29, 9/1, 2, 8, 9, 10, 19, 22, 24, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 7, 8, 9, 14, 15, 20, 21, 22, 28, 31				
	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	9/1, 2, 4, 5, 8, 12, 16, 17, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 10/1, 6, 7, 8, 14, 15, 16, 21, 24, 27, 28, 29					
	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類			9/1, 2, 4, 5, 8, 12, 16, 17, 22, 24, 25, 26, 29, 30, 10/1, 6, 7, 8, 14, 15, 16, 21, 24, 27, 28, 29	8/28, 29, 9/1, 2, 8, 9, 10, 19, 22, 24, 26, 29, 30, 10/1, 2, 3, 7, 8, 9, 14, 15, 20, 21, 22, 28, 31		
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）			9/1	9/8		
	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）	9/1	9/8				

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩			10/3	10/6		
	えだまめ、食塩	10/3	10/6				
冷凍もずく	もずく			10/31	10/24		
	もずく	10/31	10/24				
焼かまぼこ	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	9/1, 2	8/29, 9/8	10/31	10/24		
	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）	10/31	10/24	9/1, 2	8/29, 9/8		
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	10/8	10/15	9/22, 26	9/29, 30		
	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）	9/22, 26	9/29, 30	10/8	10/15		
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）	9/2, 10/7	8/29, 10/14	9/2, 10/7	8/29, 10/14		
焼ちくわ（カット・個）	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）	10/22	10/29	10/22	10/29		

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
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	9/9, 12, 30	9/16, 19, 26				
	豚もも肉、醤油、食塩、糖類（砂糖、水アメ）			9/9, 12, 30	9/16, 19, 26		
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	10/27	10/20				
	脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸ca、香料、ピロリン酸鉄			10/27	10/20		
料理酒 【中学校】	米発酵調味料、水あめ/クエン酸			9/2, 4, 5, 9, 16, 19, 22, 24, 25, 26, 10/1, 2, 15, 17, 22, 28, 29, 31	8/28, 29, 9/2, 9, 12, 16, 24, 25, 29, 30, 10/1, 2, 8, 10, 21, 22, 24, 29		
	米、米こうじの醸造調味料、たんぱく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、酸味料		8/28, 29, 9/2, 9, 12, 16, 24, 25, 29, 30, 10/1, 2, 8, 10, 21, 22, 24, 29				
	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料	9/2, 4, 5, 9, 16, 19, 22, 24, 25, 26, 10/1, 2, 15, 17, 22, 28, 29, 31					

使用食材一覧表（中学校）

2025年8月～2025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		
緑豆春雨	緑豆澱粉	10/20	10/27	9/9, 12, 29	9/16, 19, 22		
	緑豆でんぷん	9/9, 12, 29	9/16, 19, 22	10/20	10/27		
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）	10/17	10/2, 10	9/25			
	りんご/酸味料、酸化防止剤（V.C）	9/25		10/17	10/2, 10		
レモン汁 【中学校】	レモン	9/3, 10, 18	8/27, 9/11, 17	9/3, 10, 18	8/27, 9/11, 17		
和がらし（粉末）	からし/着色料（ウコン）、ビタミンC	10/3, 8	10/6, 15	10/3, 8	10/6, 15		