

★中学校給食で主に使用している食材・調味料

※食材によっては、収穫量の関係から使用ができなくなる可能性もあります。

別紙2

肉類	卵	豆	豆製品	魚介類		小魚類	海藻類	乳製品	緑黄色野菜		その他の野菜		果物類	きのこ類
豚肉(もも)	うずら卵(缶)	小豆	きな粉	赤魚	にしん	ししゃも	青のり	牛乳	かぼちゃ	金時人参	キャベツ	枝豆	梅干し	えのきだけ
豚肉(ひき肉)	鶏卵	金時豆	厚揚げ	鰯	はも	わかさぎ	昆布	生クリーム	三度豆	春菊	きゅうり	生姜	りんご	しいたけ
鶏肉(むね)		大豆	油揚げ	豆鰯	ホキ	かえりちりめん	ひじき	ヨーグルト	小松菜	みつば	太もやし	セロリ	みかん(缶)	干しいたけ
鶏肉(もも)		黒豆	がんも	鰯	ホッケ	田作り(ごまめ)	わかめ	プロセスチーズ	大根葉	オクラ	大豆もやし	かぶ	パイナップル(缶)	しめじ
鶏肉(ささみ)		ミックスビーンズ	高野豆腐	小鰯	まぐろフレーク(油漬)	しらす干し	茎わかめ	粉チーズ	ほうれん草	チンゲン菜	大根	れんこん	レモン果汁	エリンギ
鶏肉(ひき肉)			とうふ	鰹	まぐろフレーク(水煮)	煮干し	粉寒天		トマト	ししとうがらし	切干大根	ズッキーニ		
ソーセージ			おかから	鮭	かまぼこ		もずく		ホールトマト(缶)	万願寺とうがらし	玉ねぎ	たけのこ(缶)		
ロースハム			無調整豆乳	さごし	焼きちくわ				にら	パセリ	白菜	にがうり(ゴーヤ)		
ベーコン			大豆ミート	鯖	平天				人参	菜の花	ごぼう	賀茂なす		
				さば(水煮)	花かつお				青ねぎ	水菜	なす			
				鯖	けずりぶし				ピーマン	壬生菜	白ねぎ			
				鱈					赤ピーマン		カリフラワー			
				飛魚					黄ピーマン		コーン			
				なまり節					ブロッコリー		にんにく			
				すずき										

穀類	いも類	砂糖類	種実類	油脂類	調味料類	
精白米	じゃがいも	上白糖	すりごま	オリーブ油	濃口しょうゆ	オイスターソース
発芽玄米	さつまいも	三温糖	白ごま	ごま油	淡口しょうゆ	ウスターソース
米粒麦	里芋	黒砂糖	黒ごま	なたね油	塩	トウバンジャン
もち米	片栗粉	水あめ	ねりごま	バター	白みそ	コチュジャン
小麦粉	はるさめ	はちみつ		マヨネーズ(ノンエッグ)	信州みそ	デンメンジャン
中華麺	緑豆はるさめ	マーマレード			赤みそ	洋からし
スパゲティ	板こんにやく				豆みそ	粒マスタード
マカロニ・ペンネ	糸こんにやく				料理酒	カレー粉
焼き麩	つきこんにやく				みりん	こしょう
油麩					米酢	シナモン
ビーフン					りんご酢	ガーリックパウダー
白玉だんご					塩こうじ	バジル
煮込み餅					とんこつスープ	オレガノ
					チキンスープ	パセリ
					トマトケチャップ	ローリエ
					バーベキューソース	とうがらし粉
					デミグラスソース	赤しそふりかけ

菓子類	既製品		レトルト
いよかんゼリー	枝豆コロッケ	鰯フライ(骨ごと)	チキンハンバーグ
牛乳プリン	あじフライ	太刀魚フライ(骨ごと)	カレー
豆乳プリン	ポテトコロッケ	鰯から揚げ(骨ごと)	ビーフシチュー
みかんゼリー	カレーコロッケ	太刀魚から揚げ(骨ごと)	チキンチャウダー
りんごゼリー	ミンチカツ	さつまいもコロッケ	トマトシチュー
ガトーショコラ	レタス入りミンチカツ	米粉チキンカツ	ハッシュドビーフ
パンブキンマフィン	エビフライ	春巻	
いちごタルト	サーモンカツ	豆腐ハンバーグ	
三色ゼリー	ハンバーグ	ヒレカツ	
	豆腐入りつくね	たけのこコロッケ	
	とんかつ	九条ねぎ入り焼売	
		九条ねぎ入り餃子	
		ぶりカツ	
		たこ焼き	