

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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	あおさ	7/11	7/4				
	あおさのり			7/11	7/4		
冷凍赤魚（粉付）	赤魚、小麦	7/9	7/2				
	アカウオ・馬鈴薯澱粉・小麦粉			7/9	7/2		
赤みそ	大豆、米、食塩／酒精	6/13, 24	6/11, 17	7/2, 8, 11, 16	7/4, 9, 14		
	米、大豆、食塩、水飴／酒精	7/3	6/4, 7/1	6/11, 20	6/27		
	米、大豆、食塩／酒精	6/11, 16, 20	6/6, 23, 27	6/4, 7/3	7/1, 10		
	大豆・米・食塩	6/4, 7/2, 8, 11, 16	7/4, 9, 14	6/13, 24	6/11, 17		
	米・大豆・食塩		7/10	6/16	6/4, 6, 23		
アガー（粉末）	ぶどう糖、寒天、こんにゃく粉／増粘多糖類	7/10	7/3	7/10	7/3		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
揚げ油	食用なたね油		6/3, 9, 12, 19, 20, 23, 24, 7/1, 2, 7, 11, 15, 16				
	食用なたね油、シリコーン	6/2, 5, 10, 16, 17, 26, 27, 30, 7/4, 8, 9, 14, 17					
	食用なたね油、シリコーン			6/2, 5, 10, 16, 17, 26, 27, 30, 7/4, 8, 9, 14, 17	6/3, 9, 12, 19, 20, 23, 24, 7/1, 2, 7, 11, 15, 16		
冷凍あじフライ	めあじ、衣（小麦粉、パン粉、食塩、こしょう）	7/17	7/15				
	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			7/17	7/15		
あたりごま	いりごま	7/15	7/17	7/15	7/17		
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）	6/24	6/17				
	大豆、植物油／安定剤（加工でん粉）、豆腐用凝固剤、酵素			6/24	6/17		
一味唐辛子	赤唐辛子	7/10	7/3	7/10	7/3		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
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）	6/23	6/16		7/11		
	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）		7/11	6/23	6/16		
	蒟蒻芋精粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	7/4					
	こんにゃく粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）			7/4			
いりすり白ごま	いりごま	7/9, 15	7/2, 17				
	いりごま			7/9, 15	7/2, 17		
冷凍いわし（開き）	マイワシ	6/19	6/26				
	いわし			6/19	6/26		
冷凍ウインナー（あらびき）	豚肉、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、昆布エキス			6/19	6/26		
	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	6/19	6/26				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
冷凍ウィンナー（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料	6/2, 12	6/5				
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料				6/9		
	豚肉、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、香辛料		6/9				
	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			6/2, 12	6/5		
冷凍うすあげ（カット）	大豆、植物油/豆腐用凝固剤	6/16	6/23				
	大豆、植物油脂、凝固剤			6/16	6/23		
淡口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆／アルコール		6/3, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 17, 19, 20, 24, 25, 7/1, 2, 4, 7, 8, 10, 16				
	食塩、小麦、脱脂加工大豆、ぶどう糖/アルコール			6/2, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 24, 26, 27, 30, 7/1, 3, 8, 9, 11, 14	6/3, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 17, 19, 20, 24, 25, 7/1, 2, 4, 7, 8, 10, 16		
	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	6/2, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 24, 26, 27, 30, 7/1, 3, 8, 9, 11, 14					

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
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	6/2, 9, 12, 30, 7/1, 10, 15, 17					
	野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、その他）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物		6/2, 5, 9, 7/3, 7, 8, 15, 17				
	醸造酢、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、野菜・果実（トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーベリー）、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料			6/2, 9, 12, 30, 7/1, 10, 15, 17	6/2, 5, 9, 7/3, 7, 8, 15, 17		
うずら卵	うずら卵、食塩			6/27	6/20		
	うずら卵、食塩	6/27	6/20				
冷凍液卵	鶏卵	6/18, 24	6/17, 25	7/8	7/1		
	鶏卵	7/8	7/1	6/18, 24	6/17, 25		
オイスターソース	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）	7/3	7/10				
	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）			7/3	7/10		
黄桃缶（ダイス）	黄桃、砂糖／酸味料			7/10	7/3		
	黄もも、砂糖／クエン酸	7/10	7/3				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
オリーブ油	食用オリーブ油	7/1, 10	7/3, 8	6/19	6/26		
	食用オリーブ油	6/19	6/26	7/1, 10	7/3, 8		
オレガノ（乾）	オレガノ	7/1	7/8	7/1	7/8		
片栗粉（大）	馬鈴しょでん粉	6/3, 5, 17, 18, 20, 24, 27, 7/7, 8, 9	6/10, 12, 17, 20, 24, 25, 27, 30, 7/1, 2	6/3, 5, 17, 18, 20, 24, 27, 7/7, 8, 9	6/10, 12, 17, 20, 24, 25, 27, 30, 7/1, 2		
カレー粉	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	6/9, 26, 30	6/2, 19, 7/7	6/9, 26, 30	6/2, 19, 7/7		
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	6/9, 30	6/2, 7/7	6/9, 30	6/2, 7/7		
皮むきトマト缶（カット）	トマト、トマトジュース、クエン酸	6/24, 26	6/17, 19, 30	7/1, 7, 17	7/8, 15		
	トマト、トマトジュース／クエン酸	7/1, 7, 17	7/8, 15	6/24, 26	6/17, 19, 30		
乾昆布（細切り）	道東昆布	6/16	6/23				
	道南真昆布			6/16	6/23		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
乾燥ひじき	乾燥ひじき		6/11, 13				
	ひじき	6/4, 6, 23, 25	6/16, 18	7/4	7/11		
	ひじき				6/11, 13		
	ひじき	7/4	7/11	6/4, 6, 23, 25	6/16, 18		
乾燥わかめ（カット）	湯通し塩蔵わかめ（わかめ、食塩）	7/2	7/9				
	湯通し塩蔵わかめ			7/2	7/9		
切干大根	大根	7/4, 11	7/4, 11	6/6, 16, 23	6/13, 16, 23		
	大根	6/6, 16, 23	6/13, 16, 23	7/4, 11	7/4, 11		
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）	6/27	6/20	6/27	6/20		
クミン	クミン	7/1	7/8	7/1	7/8		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
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）			6/5	6/12		
	とうもろこし、食塩／増粘剤（加工でん粉）	6/5	6/12				
削りぶし（だし用）	さばのふし		6/6, 11, 13, 7/2, 9	6/4, 16, 23	6/25		
	さばのふし、いわしの煮干し	6/11, 18, 7/3		7/2, 9, 11, 16	7/4, 14		
	そうだかつおのふし、いわしの煮干し				6/4, 6, 16, 23		
	うるめいわし節・さば節		7/10	6/6, 13, 17	6/24, 7/2, 9		
	うるめいわし節・さば節	6/4, 6, 13, 16, 17, 23, 7/2, 9, 11, 16	6/24, 25, 7/4, 14	6/11, 18, 7/3	7/10		
	かつお節・さば節・うるめいわし節		6/4, 16, 23		6/11, 13		
高野豆腐（カット）	大豆／豆腐用凝固剤、重曹			6/18	6/25		
	大豆／豆腐用凝固剤、重曹	6/18	6/25				
黒糖パン	小麦粉、黒糖、油脂、脱脂粉乳、塩、イースト	6/19	6/26	6/19	6/26		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
こしょう	ブラックペッパー、ホワイトペッパー	6/2, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 3, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 17	6/2, 3, 5, 9, 10, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 2, 3, 7, 8, 10, 15, 16, 17	6/2, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 3, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 17	6/2, 3, 5, 9, 10, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 2, 3, 7, 8, 10, 15, 16, 17		
コッペパン	小麦粉、油脂、砂糖、脱脂粉乳、塩、イースト	6/12, 7/10	6/5, 7/3	6/12, 7/10	6/5, 7/3		
小麦粉	小麦	7/4	7/11				
	小麦			7/4	7/11		
米粉	うるち米			7/4	7/11		
	米	7/4	7/11				
米粉マカロニ	米粉	6/12	6/5				
	米粉			6/12	6/5		
冷凍コロッケ（肉入り）	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）		7/7	6/30			
	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	6/30			7/7		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
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, 12, 19, 25, 26, 7/1, 7, 10, 14, 17	6/5, 10, 18, 19, 26, 30, 7/3, 8, 15, 16	6/3, 12, 19, 25, 26, 7/1, 7, 10, 14, 17	6/5, 10, 18, 19, 26, 30, 7/3, 8, 15, 16		
ごま油（純正）	食用ごま油	6/17, 20, 27, 7/16					
	食用ごま油		6/20, 24, 27, 7/14				
	食用ごま油			6/17, 20, 27, 7/16	6/20, 24, 27, 7/14		
冷凍鮭（甘塩）	サケ・塩	7/11	7/4				
	サケ・塩			6/13	6/6		
	白鮭、食塩			7/11	7/4		
	白鮭、食塩	6/13	6/6				
冷凍さがきごぼう	ごぼう			7/16	7/14		
	ごぼう	7/16	7/14				
冷凍さつまいも	さつまいも	6/5	6/12	6/5	6/12		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
砂糖	原料糖	6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 27, 7/2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16					
	原料糖		6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 14, 16, 17				
	原料糖			6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 27, 7/2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16	6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 14, 16, 17		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
冷凍さば（甘塩）	サバ・塩			6/23	6/16		
	サバ・塩	7/2	7/9	6/4	6/11		
	サバ、食塩	6/23	6/16				
	サバ、食塩	6/4	6/11	7/2	7/9		
冷凍さわら（角切）	サワラ			6/11	6/4		
	サワラ	6/11	6/4				
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/馬鈴薯でんぶん/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			6/20	6/27		
	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）	6/20	6/27				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／アルコール	6/2, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 27, 7/1, 2, 4, 7, 8, 9, 11, 15, 16					
	脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、大豆／アルコール			6/2, 3, 4, 5, 6, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 27, 7/1, 2, 4, 7, 8, 9, 11, 15, 16	6/4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 27, 30, 7/1, 2, 4, 8, 9, 11, 14, 17		
	脱脂加工大豆（大豆）、小麦、食塩、砂糖／アルコール		6/4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 27, 30, 7/1, 2, 4, 8, 9, 11, 14, 17				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
塩	海水	6/2, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 17	6/2, 3, 5, 9, 10, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 15, 16, 17				
	海水			6/2, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 17	6/2, 3, 5, 9, 10, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7/1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 15, 16, 17		
冷凍白いんげん豆裏ごし	手亡			7/17	7/15		
	白いんげん豆、食塩、	7/17	7/15				
白いんげん豆水煮	手亡豆	7/7, 17	7/15	6/12, 26	6/5, 19, 30		
	白いんげん豆	6/12, 26	6/5, 19, 30	7/7, 17	7/15		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
白みそ	米、大豆、食塩、水あめ／酒精			6/11	6/4		
	米・大豆・食塩	6/4, 13, 7/2, 11, 16	6/11, 7/4, 9, 14	6/4, 13, 7/2, 11, 16	6/11, 7/4, 9, 14		
	米・大豆・食塩	6/11, 16	6/4, 6, 23	6/16	6/6, 23		
白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁／酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩）	6/19, 25	6/18, 26	6/19, 25	6/18, 26		
酢	米、アルコール、酒粕、食塩		6/2, 6, 9, 11, 13, 16, 17, 18, 25, 26, 7/4, 9, 11, 16, 17				
	米、アルコール、酒粕、食塩	6/2, 4, 6, 9, 13, 18, 19, 23, 24, 25, 7/2, 4, 11, 14, 15					
	穀類（米、コーン）、アルコール、酒かす、食塩			6/2, 4, 6, 9, 13, 18, 19, 23, 24, 25, 7/2, 4, 11, 14, 15	6/2, 6, 9, 11, 13, 16, 17, 18, 25, 26, 7/4, 9, 11, 16, 17		
たけのこ水煮	たけのこ／クエン酸	6/24, 27	6/17, 20	7/2	7/9		
	たけのこ	7/2	7/9	6/24, 27	6/17, 20		

食品名	原材料名	使用日（選定物資ブロック）					
		1A	1B	2A	2B		
冷凍大根おろし	大根			7/9	7/2		
	大根	7/9	7/2				
大豆水煮	大豆/食塩	7/10	7/3	6/25	6/18		
	大豆	6/25	6/18	7/10	7/3		
だし昆布	昆布				6/4, 25		
	昆布		6/4, 25				
	真昆布	6/11, 18					
	真昆布			6/11, 18			

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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			6/11			
	もち米粉、でん粉、こんにゃく粉／増粘剤（加工でん粉）、トレハロース				6/4		
	上新粉、でんぷん	6/11					
	もち米粉、加工でん粉		6/4				
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、発行酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料	6/5, 6, 10, 17, 20, 24, 27, 7/3, 8, 14	6/3, 12, 13, 17, 20, 24, 27, 7/1, 10, 16	6/5, 6, 10, 17, 20, 24, 27, 7/3, 8, 14	6/3, 12, 13, 17, 20, 24, 27, 7/1, 10, 16		
冷凍チキンカツ	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	6/16	6/23	6/16	6/23		
チリパウダー	唐辛子、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック	6/12	6/5				
	パプリカ、食塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、ガーリック			6/12	6/5		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
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）			6/13, 16	6/6, 11		
	こんにゃく粉、海藻粉末／水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)				6/13		
	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）		6/13				
	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）	6/4, 6	6/23	7/3, 11, 16	7/4, 10, 14		
	蒟蒻芋精粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	7/3, 11, 16	7/4, 10, 14	6/4, 6	6/23		
	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）	6/13, 16	6/6, 11				
テンメン醤	味噌、砂糖、植物油脂、醤油	6/5	6/12	6/5	6/12		
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)	6/5, 20, 24, 7/16	6/12, 17, 27, 7/14	6/5, 20, 24, 7/16	6/12, 17, 27, 7/14		
冷凍豆腐（大）	大豆、デキストリン、馬鈴薯澱粉/豆腐用凝固剤	7/4	7/11	6/20	6/27		
	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	6/20	6/27	7/4	7/11		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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				6/23		
	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	6/16, 7/2	6/23		7/9		
	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		7/9	6/16, 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		7/7	6/12	6/9, 19		
	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	7/1, 7, 10, 15, 17	7/3, 8, 15, 17	6/2, 9, 26, 30	6/2, 5, 30		
	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	6/2, 9, 26, 30	6/2, 5, 30	7/1, 7, 10, 15, 17	7/3, 8, 15, 17		
	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	6/12	6/9, 19		7/7		
トマトピューレ	トマト	7/10, 15	7/3	6/2	6/9		
	トマト	6/2	6/9, 7/17	7/10, 15	7/3		
	トマト				7/17		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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）	7/14	7/16	6/2, 10	6/3, 9		
	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	6/2, 10	6/3, 9	7/14	7/16		
冷凍鶏肉（皮つき・5 g カット）	鶏肉	6/6	6/13, 30				
	鶏肉（むね、もも）	7/7, 16			6/19		
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉		6/19				
	若鶏もも肉、むね肉	6/26		6/6, 7/11	7/4, 14		
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉	7/11	7/4, 14	6/26, 7/7, 16	6/13, 30		
冷凍鶏肉（皮つき・10 g カット）	鶏肉			7/2			
	鶏モモ肉、鶏ムネ肉		7/7, 9	6/30			
	若鶏もも肉、むね肉	6/30, 7/2			7/7, 9		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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（皮なし・5 g カット）	鶏肉	6/4	6/11				
	鶏肉			6/4	6/11		
冷凍鶏肉（皮なし・もも・挽肉）	鶏肉	6/17	6/24				
	鶏もも肉			6/17	6/24		
冷凍鶏肉（皮つき・もも・10 g カット）	鶏肉			7/10			
	鶏モモ肉	7/1	7/3, 8	6/12, 25	6/5, 18		
	若鶏もも肉	6/12, 25	6/5, 18	7/1	7/3, 8		
	鶏モモ肉	7/10					
ナタデココ	ナタデココ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖／pH調整剤	7/10	7/3				
	ナタデココ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸			7/10	7/3		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
菜種白絞油	食用なたね油			6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7	6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7		
	食用なたね油	6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7					
	食用なたね油		6/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 7				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
ナツメグ	ナツメグ	7/17	7/15				
	ナツメッグ			7/17	7/15		
ねじりこんにやく	蒟蒻芋、蒟蒻芋精粉、海藻粉/水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）	7/2	7/9				
	こんにやく芋・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）			7/2	7/9		
のりの佃煮	しょうゆ、砂糖、水飴、干しあまのり、干しひとえぐさ、でん粉、はちみつ／カラメル色素、増粘多糖類			6/16	6/23		
	醤油、水飴、砂糖、のり、でん粉、酵母エキス、食塩	6/16	6/23				
ハヤシルウ（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）、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	6/2, 7/10, 15	6/9, 7/3, 17	6/2, 7/10, 15	6/9, 7/3, 17		
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			7/8	7/1		
	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）	7/8	7/1				
冷凍ハンバーグ（大豆なし）	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、米粉、でん粉、砂糖、食塩	6/9	6/2	6/9	6/2		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
パイン（カット）	パイナップル、砂糖、酸味料（クエン酸）	7/10	7/3				
	パインアップル、砂糖／pH調整剤（クエン酸）			7/10	7/3		
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）	6/11, 7/9	6/4, 7/2	6/11, 7/9	6/4, 7/2		
ひよこ豆水煮	ひよこ豆	6/19	6/26	7/1	7/8		
	ひよこ豆	7/1	7/8	6/19	6/26		
平天	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	7/3	7/10	6/6	6/13		
	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）	6/6	6/13	7/3	7/10		
冷凍フランクフルト（カット）	豚肉/豚脂肪/食塩/砂糖/香辛料	6/25, 30	6/18	7/15	7/7, 17		
	豚肉、砂糖、食塩、香辛料	7/15	7/7, 17	6/25, 30	6/18		
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		7/4	7/11			
	鰹削り節、砂糖、みりん、食塩、青のり、黒のり、酵母エキス、たん白加水分解物／加工でん粉、酸化防止剤（ビタミンE）	7/11			7/4		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
フルーツゼリー	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	7/10				
	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）、ビタミンC、香料、酸味料			7/3	7/10		
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	6/26	6/19	6/26	6/19		
冷凍豚肉もも 2mm（短冊 1×3cm）	豚肉もも	6/3		6/12, 13, 7/11	6/10, 7/4		
	豚肉	7/11	6/10, 7/4	6/3	6/5, 6		
	豚肉モモ短冊切り	6/13	6/5, 6				
	豚肉	6/12					
冷凍豚肉（ヒレ角切り 10g）	豚肉			6/9	6/2		
	豚肉	6/9	6/2				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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 3×3cm）	冷凍豚肉もも	6/10, 26, 27, 7/9	6/9, 20, 25, 7/2, 3	6/4, 11	6/4, 11, 19, 30		
	豚肉もも	6/18		6/2, 10, 16, 27, 7/7, 10	6/9, 25, 7/3		
	豚肉	6/4, 11		7/9	6/3, 7/2		
	豚スライス	7/7, 10	6/3	6/18	6/23		
	豚肉	6/2, 16	6/4, 11, 19, 23, 30	6/26	6/20		
冷凍豚肉（もも）3mm 3×3cm	冷凍豚肉もも		6/24, 7/17				
	豚肉もも	6/17, 23, 24		7/4, 8, 15	6/16, 7/1, 11, 17		
	豚肉		6/17	6/24	6/24		
	豚モモ厚切り	7/4, 8, 15	6/16, 7/1, 11	6/17, 23	6/17		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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（挽肉）	豚挽肉	6/20		7/17	6/27, 7/15		
	豚肉		6/27				
	豚肉	7/17	7/15	6/20			
冷凍豚肉（ロース）3mm 3×3	豚肉ロース	6/5, 6		7/3, 16	6/12, 13, 7/ 10, 14		
	豚肉	7/3, 16	6/13, 7/10	6/5, 6			
	豚ロース厚切り		6/12, 7/14				
プルーンピューレ	プルーン	7/10	7/3	7/10	7/3		
冷凍ベーコン（カット）	豚バラ肉/食塩/砂糖/香辛料		7/14, 16	6/13, 17, 18	6/25		
	豚バラ肉/食塩/砂糖/香辛料	7/1, 14, 16, 17	7/8, 15	6/5	6/6, 12, 24		
	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	6/13, 17, 18	6/25		7/14, 16		
	豚ばら肉、食塩、砂糖、酵母エキス	6/5	6/6, 12, 24	7/1, 14, 16, 17	7/8, 15		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
冷凍ベーコン（拍子木）	豚ばら肉、食塩、砂糖/香辛料抽出物	6/3, 12, 20, 24	6/5, 10, 17, 27	7/8	7/1		
	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料	7/8	7/1	6/3, 12, 20, 24	6/5, 10, 17, 27		
ホールコーン缶	スイートコーン、食塩、pH調整剤	7/1, 4, 15	7/7, 8, 11	6/19, 30	6/2		
	スイートコーン、食塩		7/17	6/3, 6, 9, 25	6/10, 13, 18, 26		
	とうもろこし、食塩	6/3, 6, 9, 25	6/10, 13, 18, 26		7/17		
	スイートコーン、食塩	6/19, 30	6/2	7/1, 4, 15	7/7, 8, 11		
冷凍ほうれん草（カット）	ほうれん草			6/19	6/26		
	ほうれん草	6/19	6/26				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
干しいたけ（カット）	しいたけ(原木)		7/4, 11		6/12, 20, 27		
	しいたけ(原木栽培)	6/5, 20, 27		7/4, 11			
	乾しいたけ（菌床）		6/12, 20, 27		7/4, 11		
	菌床椎茸	7/4, 11		6/5, 20, 27			
ホワイトルウ（アルゲンリ-）	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	7/17	7/15	7/17	7/15		
冷凍ボンレスハム（カット）	豚モモ肉/食塩/砂糖/香辛料			6/9	6/2		
	豚モモ肉、糖類（砂糖、ブドウ糖）、食塩、酵母エキス	6/9	6/2				
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			6/25	6/18		
	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	6/25	6/18				
マカロニ（エルボ）	デュラム小麦のセモリナ			7/1	7/8		
	デュラム小麦のセモリナ	7/1	7/8				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
まぐろ（油漬）	きはだまぐろ、菜種油、食塩		7/17				
	きはだまぐろ、米油、野菜エキス、食塩	7/4, 15	7/11	6/6, 19, 23, 25	6/13, 16, 18, 26		
	きはだまぐろ、米油、食塩	6/6, 19, 23, 25	6/13, 16, 18, 26	7/4, 15	7/11		
	きはだまぐろ（5%未満）、米油、食塩、野菜エキス				7/17		
豆みそ	大豆、食塩／酒精	6/20	6/27				
	大豆・食塩・酒精			6/20	6/27		
マヨネーズ風ドレッシング（アレルゲンフリー）	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	6/9, 19	6/2, 26	7/3, 11, 15	7/4, 10, 17		
	食用植物油脂、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	7/3, 11, 15	7/4, 10, 17	6/9, 19	6/2, 26		
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	6/3	6/10, 30	7/3, 7	7/10		
	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	7/3, 7	7/10	6/3	6/10, 30		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
みりん（本みりん）	米、もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類		6/3, 4, 10, 11, 12, 13, 16, 20, 23, 24, 25, 7/2, 4, 9, 10, 14				
	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	6/3, 4, 5, 6, 10, 11, 16, 17, 18, 23, 27, 7/2, 3, 9, 11, 16					
	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類			6/3, 4, 5, 6, 10, 11, 16, 17, 18, 23, 27, 7/2, 3, 9, 11, 16	6/3, 4, 10, 11, 12, 13, 16, 20, 23, 24, 25, 7/2, 4, 9, 10, 14		
冷凍ミンチカツ	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）			6/26	6/19		
	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）	6/26	6/19				
冷凍むき枝豆	えだまめ、食塩	6/25	6/18				
	えだまめ、食塩			6/25	6/18		
冷凍モロヘイヤ	モロヘイヤ			7/1	7/8		
	モロヘイヤ	7/1	7/8				

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
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	6/16			6/23		
	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）		6/23	6/16			
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	7/2	7/9				
	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）			7/2	7/9		
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）	7/4	7/11	6/4	6/11		
	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）	6/4	6/11	7/4	7/11		
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	6/10, 24, 27	6/3, 17, 20	7/3, 9, 14	7/2, 10, 16		
	豚もも肉、醤油、食塩、糖類（砂糖、水アメ）	7/3, 9, 14	7/2, 10, 16	6/10, 24, 27	6/3, 17, 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	6/26	6/19				
	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/リン酸Ca、増粘多糖類、香料、ピロリン酸鉄			6/26	6/19		

使用食材一覧表（中学校）

2025年6月～2025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		
料理酒	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	6/4, 5, 6, 11, 17, 20, 23, 24, 7/2, 3, 4, 8, 10, 16	6/4, 11, 12, 13, 16, 17, 24, 27, 7/1, 3, 9, 10, 11, 14				
	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料			6/4, 5, 6, 11, 17, 20, 23, 24, 7/2, 3, 4, 8, 10, 16	6/4, 11, 12, 13, 16, 17, 24, 27, 7/1, 3, 9, 10, 11, 14		
緑豆春雨	緑豆でんぷん	7/3, 14	7/10, 16	6/10, 24, 27	6/3, 17, 20		
	緑豆でんぷん	6/10, 24, 27	6/3, 17, 20	7/3, 14	7/10, 16		
レモン汁	レモン果汁	6/2, 19, 25	6/9, 18, 26	6/2, 19, 25	6/9, 18, 26		
レンズ豆（乾）	レンズ豆			7/1	7/8		
	レンズ豆	7/1	7/8				
和がらし（粉末）	からし／着色料(ウコン)、ビタミンC	6/10	6/3	6/10	6/3		