

使用予定物資の生産状況等により、献立内容が変更になる場合があります。



お知らせ

※6月19日(月)~23日(金)は地産地消週間です。都城産と宮崎県内産の食材には名前の下線を引いています。
※6月5日(月)~9日(金)の週に「ひとくちいももち」、6月12日(月)~16日(金)の週に「ミニトマト」がでます。よくかんで食べてください。
※6月19日(月)~23日(金)のしいらフライは骨が残っている場合があります。気をつけて食べてください。

今月の調味料

- 漬口(しょうゆ) 小麦 大豆 塩
赤みそ 大豆 小麦 塩
みそ 大豆 小麦 塩
みりん 米 砂糖 酒
ちまみ 米 砂糖 酒
赤ワイン 豚油 小麦 大豆

- 中華だし(のり) 塩 小麦粉 砂糖
ワスター(ソース) 砂糖 酢 塩 小麦粉

- デミグラス(ソース) 小麦粉 ラード トマト たまねぎ 鶏肉
クリームポタージュ 小麦粉 乳 卵 小麦粉

- クリームドレッシング 砂糖 酢 小麦粉
青しそドレッシング 酢 砂糖

- 野菜ブイヨン 塩 砂糖 トマト粉
カレー(フルー)N 小麦粉 パーム油

- カレー(フルー) 小麦粉 ラード 小麦粉
米粉のカレー(ルウ) 米粉 砂糖

- イタリアンドレッシング なたね油 酢 小麦粉

- 卵不使用マヨネーズ 植物油 水 砂糖

- (トマト)ウチヤップ トマト 砂糖

- 日向夏ドレッシング なたね油 酢

- 煎豆肉の蒸 しょうゆ 砂糖

- コチヤップ 米 水 砂糖

※Aコース...吉之元小、西岳小、五十市小、大主小、上長飯小、明道小、安久小
Bコース...川東小、梅北小、今町小、乙陽小、沖水小、祝吉小
Cコース...内小、菓子野小、明和、南小、東小、西小

Main table with columns: Course (A/B/C), Dish Name, Ingredient Name, Allergen Label (Asterisk), and Quantity. Rows include items like Cheese Pan, Noodle Soup, and various salads.

※食物アレルギーの表示について：都城学校給食センターの献立表、アレルギー表示義務7食品(★印)、アレルギー表示推奨21食品(☆印)のみ。Aコース、Bコース、Cコースの各献立、使用食材等で不明な点がありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。(0986-23-2617)