

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

※10月2日～6日の「ホットケフライ」には骨が残っている場合があります。気を付けて食べてください。
※10月10日～13日の「ねったば」は喉につまらせないよう、よく噛んで食べてください。

今月の調味料

Table listing various seasonings like soy sauce, mirin, and sake, with their respective brands and quantities.

チキンスープ

鶏肉

ウスター(ソース)

砂糖 酢 たまねぎ 香辛料 トマト カラメル色素

ホワイト

ふどう果汁 酒 水あめ 塩

豚清湯(カラスープ)

豚肉 小麦 大豆

デミグラス(ソース)

小麦粉 ラード トマト たまねぎ 鶏肉 にんじん 砂糖 塩 黒こしょう 植物油

クリームポタージュ

小麦粉 乳 塩 脱脂粉乳 たまねぎ 香辛料 鶏肉

丸割からスープ

塩 食用油 たまねぎ にんじん キャベツ こしょう チキンスープ

クリームドレッシング

砂糖 酢 塩 レモン汁 たまねぎ 油

青じそドレッシング

酢 砂糖 しょうゆ 塩 鶏肉 なたね油 かつおだし 青じそ

野菜パイヨン

塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 にんにく粉 食用油 香辛料

カレー(フレーク)N

でん粉 パーム油 たまねぎ 砂糖 カレー粉 かつおだし トマト粉 たまねぎ粉 カラメル色素 香辛料

Fカレー(フレーク)

小麦粉 ラード トマト粉 砂糖 たまねぎ粉 にんにく トマト 大豆 香辛料 カラメル色素 パーム油

米粉のカレー(ルー)

米粉 砂糖 ラード カレー粉 たまねぎ粉 トマト にんにく粉 カラメル色素 パーム油

イタリアンドレッシング

なたね油 酢 砂糖 塩 たまねぎ 食用油 香辛料 でん粉 トマト

卵不使用マヨネーズ

植物油 水あめ 砂糖 酢 小麦粉 大豆 香辛料

(トマト)クチャップ

トマト 砂糖 酢 たまねぎ 香辛料

日向豆ドレッシング

なたね油 大豆油 日向豆みかん果汁 酢 しょうゆ かつお

麻婆豆腐の素

しょうゆ 砂糖 にんにく粉 しょうが 塩 みそ ラー油 チョウメン かつおだし 青じそ カラメル色素 酒 セラチン

和風だし(の素)

砂糖 塩 かつお かつおだし 昆布だし

豚白湯(カラスープ)

豚肉 大豆

※Aコース、Bコース、Cコースの自校のコースを見て、当日の日付をたどりながら献立を見ていきます。学校名は次のとおりです。

Aコース…吉之元小、西岳小、五十市小 大王小、上長飯小、明道小 安久小

Bコース…川原小、梅北小、今町小 二栗小、沖水小、祝吉小

Cコース…住内小、菓子野小、明和小 南小、栗小、西小

Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen info, and calorie count.

※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は、アレルギー表示義務8品目(★印)、アレルギー表示推奨2品目(☆印)のみの表示です。各献立、使用食材等で御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)