

《小学校》 8・9月分予定献立表

令和6年度 都城学校給食センター

A コース	B コース	C コース	献立名		食 材 料				アレルギー表示		栄養価 エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	
			主食およびおかず		血や肉・骨になるもの (赤)	力やねつになるもの (黄)	からだの調子をととのえるもの (緑)	調味料・その他	★義務 8品目	☆推奨 20品目		
全給食日			ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					乳	－	
26 月	27 火	28 水		げんりょうコッペパン	だっしふんにゅう	コッペパン こむぎこ ショートニング さとう		塩 イースト	小麦 乳	－	630	
				やさいたっぷりスパゲティ	ぶたにく だいず	さんおんとう スパゲティ	にんじん たまねぎ なす ビーマン トマト しめじ グリンピース	赤ワイン 塩 こしょう ケチャップ にんにく しょうが ウスター	小麦	大豆 豚肉		
				フルーツカクテル		ダイスゼリー ぶどう	もも バインアップル	クチナシ色素 紅糖色素	－	もも		
						ダイスゼリー サイダー	さとう	クチナシ色素				
						ダイスゼリー マスカット	さとう	クチナシ色素				
						ナタデココ ナタデココ さとう	マスカット					
27 火	28 水	29 木		しろごはん		こめ			－	－	605	
				マーボー豆腐	ぶたにく だいず とうふ みそ あかみそ	さんおんとう でんぶ	たまねぎ にんじん たけのこ ほししいたけ にら	麻婆豆腐の素 濃口	小麦	大豆 豚肉 鶏肉 セラチン	27.1	
				ナムル		さんおんとう ごまあぶら いりごま	りょくとうもやし きゅうり にんじん ほうれんそう	にんにく 淡口 酢	小麦	大豆 ごま		
28 水	29 木	30 金		コッペパン	だっしふんにゅう	コッペパン こむぎこ ショートニング さとう		塩 イースト	小麦 乳	－	629	
				マーシャルピンズ	だっしふんにゅう だいず	マーシャルピンズ だいずゆ パームゆ コーンゆ さとう		ココア粉 塩	乳	大豆		
				しろみざかなフライ	しろみざかなフライ ほき だいず	こめあぶら こむぎこ パンこ でんぶ		ウスター 塩	小麦	大豆		
				やさいのガーリックソテー		こめあぶら	キャベツ にんじん スイートコーン たまねぎ エリンギ	にんにく粉 塩 こしょう 淡口	小麦	大豆		
				わかめスープ	いとかまぼこ わかめ たら	でんぶ さとう	たまねぎ にんじん もやし ねぎ	野菜ブイヨン 淡口 塩 こしょう かつおだし 昆布だし みりん 塩	小麦	大豆		29.9
29 木	30 金	26 月		しろごはん		こめ			－	－	591	
				にくやさしいため	ぶたにく	こめあぶら さんおんとう でんぶ	にんじん りょくとうもやし たまねぎ キャベツ ビーマン	しょうが ウスター 淡口 酒 塩	小麦	大豆 豚肉	26.6	
				とうにゅうのみそしる	とうふ あぶらあげ みそ とうにゅう	じゃがいも	きりぼしだいこん にんじん えのきたけ ねぎ	煮干しだし	－	大豆		
30 金	26 月	27 火		しろごはん	べじかつのり やさしいがやく 160g	こめ			－	－	594	
				なつやさいかレー	とりにく ひよこめ	さんおんとう	たまねぎ にんじん かぼちゃ なす	Fカラー カラーN ウスター 米粉のカラー デミグラス 濃縮トマトソース	小麦	大豆 鶏肉	25.3	
9/ 2 月	9/ 3 火	9/ 4 水		ミルクパン	だっしふんにゅう ぎゅうにゅう	ミルクパン こむぎこ ショートニング さとう		塩 イースト	小麦 乳	－	611	
				はっぼうさい	ぶたにく こうや豆腐	こめあぶら でんぶ	たまねぎ にんじん たけのこ あおめ キャベツ りょくとうもやし きくらげ	しょうが 塩 こしょう 豚清湯 淡口 中華だし	小麦	豚肉 大豆		
				フルーツカクテル		ダイスゼリー もも	もも	紅糖色素	－	もも		
						ダイスゼリー みかん	みかん					
						ナタデココ ナタデココ さとう						
9/ 3 火	9/ 4 水	9/ 5 木		しろごはん		こめ			－	－	599	
				すどり	とりにく きぬあつあげ とうにゅう	でんぶ こめあぶら さんおんとう	たけのこ にんじん たまねぎ ほししいたけ	濃口 酒 しょうが にんにく 酢 ケチャップ	小麦	大豆 鶏肉	27.8	
				ごもくスープ	あぶらあげ おさかなパスタ たら	でんぶ さとう みずあめ こめ こめこうじ	たまねぎ にんじん りょくとうもやし えのきたけ ごまつな きくらげ	野菜ブイヨン 酒 淡口 塩 こしょう	小麦	大豆		
9/ 4 水	9/ 5 木	9/ 6 金		コッペパン	だっしふんにゅう	コッペパン こむぎこ ショートニング さとう		塩 イースト	小麦 乳	－	636	
				ホッケフライ	ホッケ	こめあぶら			小麦	－		
				グリーンサラダ	ホッケ	パンこ こむぎこ		塩	小麦	大豆		
				コーンスープ	とりにく ぎゅうにゅう	さんおんとう	きゅうり キャベツ ブロッコリー にんじん	淡口 酢 イタリアンドレッシング	小麦 乳	鶏肉		30.1
9/ 5 木	9/ 6 金	9/ 2 月		しろごはん		こめ			－	－	616	
				ぶたにくとごぼうのうまに	ぶたにく あつあげ さつまあげ たら いとよりたい だいず	さんおんとう	にんじん ごぼう だいこん ほししいたけ あおめ	酒 濃口 みりん しょうが 唐辛子	小麦	豚肉 大豆	28.1	
				ほうれんそうのツナあえ	まぐろみずに まぐろ	さんおんとう たまごふしうマヨネーズ	ほうれんそう キャベツ にんじん	みりん 淡口 野菜エキス 塩	小麦	大豆		
9/ 6 金	9/ 2 月	9/ 3 火		わかめごはん	わかめ	こめ さとう		塩	－	－	610	
				きりぼしだいこんの たまごとじ	ちりめん たまご さつまあげ たら いとよりたい だいず	こめあぶら さんおんとう	にんじん あおめ きりぼしだいこん	淡口 みりん	卵 小麦	大豆	23.9	
				すましじる	あぶらあげ プチ豆腐 とうにゅう だいず	でんぶ	ごぼう にんじん えのきたけ ごまつな ねぎ	昆布だし かつおだし 塩 淡口 酒	小麦	大豆		
					やさいミックスボール えそ	でんぶ さとう なたねあぶら	にんじん ほうれんそう とうもろこし	塩 カロチノイド色素 いわしエキス				
9/ 9 月	9/ 10 火	9/ 11 水		こくとうパン	だっしふんにゅう	こくとうパン こむぎこ ショートニング さとう くるざとう		塩 イースト	小麦 乳	－	591	
				チリコンカン	ぶたにく だいず ベーコン	じゃがいも さんおんとう	たまねぎ トマト にんじん パセリ	にんにく 塩 こしょう ケチャップ ウスター 野菜ブイヨン	－	豚肉 大豆		
				チーズサラダ	ぶたにく	みずあめ さとう		塩 香辛料	小麦 乳	大豆		26.6
9/ 10 火	9/ 11 水	9/ 12 木		しろごはん	ナチュラルチーズ	さんおんとう	キャベツ きゅうり にんじん	酢 淡口 クリーミードレッシング	小麦 乳	大豆	616	
				ちくぜんに	とりにく あつあげ さつまあげ たら いとよりたい だいず	こめあぶら さんおんとう さといも じゃがいも	にんじん ごぼう れんこん こんにゃく ほししいたけ さやいんげん	濃口 淡口 みりん	小麦	大豆 鶏肉	25.9	
				いなりサラダ	あぶらあげ	こめあぶら さんおんとう	キャベツ きゅうり ブロッコリー にんじん	酢 淡口 塩	小麦	大豆		
9/ 11 水	9/ 12 木	9/ 13 金		コッペパン	だっしふんにゅう	コッペパン こむぎこ ショートニング さとう		塩 イースト	小麦 乳	－	603	
				たらとさつまいもの オーロラあえ	たら (ごなつき) みそ たら	さつまいも こめあぶら さんおんとう でんぶ とうもろこし こめこ	あおめ	濃口 ケチャップ	小麦	大豆		
				タイピーエン	きょうどりょうり くまもとけん	ぶたにく	りょくとうはるさめ	たまねぎ にんじん たけのこ チンゲンサイ ねぎ	小麦	大豆 豚肉		30.3
9/ 12 木	9/ 13 金	9/ 9 月		しろごはん		こめ			－	－	643	
				ポークカレー	ぶたにく ひよこめ	じゃがいも	たまねぎ にんじん あおめ	にんにく 豚清湯 米粉のカラー 濃縮トマトソース Fカラー カラーN ウスター	小麦	大豆 豚肉	23.0	
				ひじきとごぼうのサラダ	ひじき	いりごま ごまあぶら さんおんとう	ごぼう にんじん スイートコーン きゅうり	淡口 酢	小麦	大豆 ごま	627	
9/ 13 金	9/ 9 月	9/ 10 火		しろごはん		こめ			－	－	23.9	
				さといものそばろに	あぶらあげ とりにく	さんおんとう さといも でんぶ	いとこんにゃく たまねぎ にんじん さやいんげん	塩 濃口 みりん しょうが	小麦	大豆 鶏肉		
				とうにゅうみそしる	きぬあつあげ とうにゅう みそ とうにゅう	でんぶ さとう なたねあぶら	だいこん たまねぎ ほうれんそう ねぎ	煮干しだし	－	大豆		

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

※8月26日(月)～30日(金)の白身魚フライと9月2日(月)～6日(金)のホッケフライには骨がある場合があります。気をつけて食べてください。
※9月17日(火)～20日(金)のぶりのてりやきと9月23日(月)～27日(金)かつおフライには骨がある場合があります。気をつけて食べてください。

今月の調味料等



淡口(しょうゆ)	濃口(しょうゆ)
小麦 大豆 塩	大豆 小麦 塩
みそ	赤みそ
大豆 大麦 塩 米	大豆 大麦 塩
酒	みりん
米 米麹 砂糖 塩 水あめ	もち米 米麹 砂糖
中華だし(の素)	
塩 でん粉 砂糖 にんにく粉 白菜粉 しょうが粉 植物油 香辛料	
チキンスープ	
鶏肉	
ウスター(ソース)	
砂糖 酢 塩 たまねぎ 香辛料 トマト カラメル色素	
赤ワイン	
赤ワイン 塩 砂糖 ベリー色素	
豚清湯(ガラスープ)	
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 でん粉 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	
クリーミードレッシング	
砂糖 酢 塩 レモン汁 たまねぎ粉 こしょう	
青じそドレッシング	
酢 砂糖 しょうゆ 塩 梅肉 ほたて かつおだし 青じそ	
野菜ブイヨン	
塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 にんにく粉 米油 香辛料	
カレー(フレーク)N	
でん粉 パーム油 なたね油 砂糖 塩 カラー粉 さつまいも粉 トマト粉 たまねぎ粉 カラメル色素 香辛料	
Fカラー(フレーク)	
小麦粉 ラード 塩 カラー粉 砂糖 たまねぎ にんにく トマト 大豆 香辛料 カラメル色素 パーム油	
米粉のカラー(ルウ)	
米粉 砂糖 ラード カラー粉 塩 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 酒 たまねぎ 米油 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 塩 酢 でん粉 大豆 香辛料	
(トマト) ケチャップ	
トマト 砂糖 酢 塩 たまねぎ 香辛料	
日向夏ドレッシング	
なたね油 大豆油 日向夏みかん果汁 酢 しょうゆ からし	
中華スープ(ストック)	
塩 鶏肉 鶏脂 豚肉 野菜エキス ごま油 小麦 大豆 しょうゆ カラメル色素 セラチン 香辛料	
豆板醤	
唐がらし そら豆 塩 酒	
麻婆豆腐の素	
しょうゆ 砂糖 にんにく しょうが 塩 みそ ラーゼン チキンエキス でん粉 ポークエキス カラメル色素 酒 セラチン	
Fハヤシルウ	
小麦粉 ラード パーム油 塩 砂糖 トマト たまねぎ粉 にんにく粉 香辛料 カラメル色素 大豆	
濃縮トマトソース	
トマト たまねぎ パプリカ 砂糖 塩 白ワイン 大豆油 にんにく 香辛料	

※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…川東小、梅北小、今町小、乙房小、沖水小、祝吉小

Cコース…庄内小、菓子野小、明和小、南小、東小、西小

※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20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ございましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。(0986-23-2617)