

《小学校》

4 月分予定献立表

令和8年度 都城学校給食センター

Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen info, and nutrition. Includes icons for allergen-free and recommended items.

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。

入学おめでとう



お知らせ

※食材料の「調味料・その他」は簡略語で表示します。
・淡口しょうゆ、濃口しょうゆ⇒淡口、濃口
・ウスターソース、デミグラスソース、オイスターソース⇒ウスター、デミグラス、オイスター
・豚清湯がらすープ⇒豚清湯
・カレーフレーク、カレーウ⇒カレー
・ノンオイル青じそドレッシング⇒青じそドレッシング
※調味料の原材料を紹介する時は、正式名称で表示します。
●4月27日～5月1日の柏もちは、よくかんで食べましょう。柏もちの葉っぱは食べられません。

今月の調味料等

- List of condiments and ingredients used in the menu, such as soy sauce, mirin, and various oils, with their respective brands and types.

※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

※栄養価は八訂成分表で計算しています。
※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)