

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 植物油脂 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 ペリー色素
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 塩 でん粉 塩 黒こしょう 植物油脂
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 コショウ
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 カレー粉 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カレー(フレーク)	小麦粉 ラード 塩 カレー粉 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
米粉のカレー(ルウ)	米粉 砂糖 ラード カレー粉 塩 たまねぎ粉 トマト にんにく粉 カラメル色素 ハーム油
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	植物油脂 水あめ 砂糖 塩 酢 でん粉 大豆 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しょう。
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