

Main table with columns: 献立名, 食や熱になるもの(赤), 食や熱になるもの(黄), からだの調子を整えるもの(緑), 調味料・その他, アレルギー表示, 栄養価. Rows are categorized by month and day (e.g., 5月, 6水, 7木).



お知らせ
※4日(月)～8日(金)
ブルーベリーヨーグルト
11日(月)～15日(金)
ふわっとういちご
18日(月)～22日(金)
お祝いケーキ(いちご)
は、業者から学校へ直送いたします。



今月の調味料
淡口(しょうゆ)
濃口(しょうゆ)
みそ
酒
みりん
ウスター(ソース)
マジグーピオン
赤ワイン
豚清湯(ガラスープ)
チキンスープ
丸鍋からスープ
クリームポタージュ
イタリアンドレッシング
青じそドレッシング
日向夏ドレッシング
クリームドレッシング
たまねぎドレッシング
クリームごまドレッシング
野菜ブイヨン
麻婆豆腐の素
カレー(フレック)N
フレック(フレック)
米粉のカレー(フル)
卵不使用マヨネーズ
(トマト)ケチャップ
デミグラス(ソース)

※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、明和南小、栗小、西小