

Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen info, and nutrition. Includes icons for each day's meal.



お知らせ

※食材の「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
・豚清湯からスープ⇒豚清湯
・カレーフレーク、カレールー⇒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
※調味料の原材料はを紹介する時は、正式名称で表示します。



- 淡口(しょうゆ) 小麦 大豆 塩
濃口(しょうゆ) 小麦 大豆 塩
みそ 大豆 裸麦 米 塩 酒
酒 米 米麹 砂糖
みりん もち米 米麹 砂糖
白ワイン 白ワイン 塩 砂糖 カラメル色素
赤ワイン 赤ワイン 塩 砂糖 ぶどう色素

- チキンスープ 鶏肉
中華だし(の素) 塩 でん粉 砂糖 にんにく粉 はくさい粉 しょうが粉 食用油 香辛料
クリームポタージュ(A) 小麦粉 乳 塩 脱脂粉乳 たまねぎ 香辛料 鶏肉 パーム油
クリームポタージュ(R) 小麦粉 食用植物油 脱脂粉乳 塩 砂糖 全粉乳 たまねぎ かぼちゃ 豚脂 乳 大豆 豚肉 でん粉 香辛料

- ウスター(ソース) 砂糖 酢 たまねぎ 香辛料 カラメル色素 トマト
オイスター(ソース) カキ 砂糖 酢 塩 でん粉 カラメル色素
胡麻ドレッシング 砂糖 酢 しょうゆ ごま 食塩 こしょう
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

- 野菜パイオン 塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 にんにく粉 食用油 香辛料
焼きそばの素 砂糖 塩 粉末ソース 豚脂 かつおだし りんご かつおエキス 香辛料 いわし粉 むろぶし粉 大豆 トマト粉 でん粉 カラメル色素
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

- 米粉のカレー(ルー) 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 パーム油
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

※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