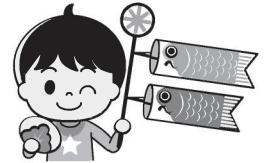


(小学校)

5月分予定献立表

令和元年度 都城学校給食センター

Main table with columns for course (A/B/C), date, dish name, ingredients, and allergen information. Includes icons for each course and allergen symbols.



お知らせ
※水分補給について
水分補給は、少しずつ、こまめに行うのがよいといわれます。
などがかわいたと感じるまえにこまめに水分を補給しましょう。



今月の調味料
淡口(しょうゆ) 濃口(しょうゆ) みそ
酒 焼酎 白ワイン 赤ワイン
米 小麦 大豆 卵

中韓だし(の素)
塩 砂糖 トマト 塩 黒こしょう 植物油
(からスープ)
豚肉 小麦 大豆

デミグラス(ソース)
小麦粉 卵 小麦 大豆
クリームポタージュ
小麦粉 卵 植物油 小麦 大豆

クリームドレッシング
砂糖 酢 塩 レモン汁 たまねぎ粉 こしょう
野菜ブイヨン
塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 こんにゃく粉 食用油 香辛料

カレー(フレーク)N
小麦粉 フード 塩 カレー粉 砂糖 塩 カレー粉
さつまいも粉 トマト粉 たまねぎ粉 香辛料 カラメル色素
Fカレー(フレーク)
小麦粉 フード 塩 カレー粉 砂糖 たまねぎ
こんにゃく トマト 大豆 香辛料 カラメル色素

米粉のカレー(ルウ)
米粉 砂糖 フード カレー粉 塩 たまねぎ粉
トマト こんにゃく粉 カラメル色素 パーム油
卵不使用マヨネーズ
植物油 水 酢 砂糖 塩 酢 小麦粉 大豆 香辛料

(トマト)ケチャップ
トマト 砂糖 酢 塩 カレー粉 香辛料
たまねぎ粉 香辛料
オオスター(ソース)
小麦粉 砂糖 酢 塩 カレー粉 香辛料
たまねぎ粉 香辛料

中華スープ(ストック)
塩 鶏肉 鶏骨 豚肉 野菜エキス ごま油 小麦 大豆 しょうゆ粉 カラメル色素 ゼラチン
豆板醤 唐がらし 塩 味噌 醤油
レモン汁 レモン

※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ください。
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、上長殿小、明道小
安久小
Bコース…川東小、梅北小、今町小
二居小、沖水小、祝吉小
Cコース…住内小、菓子野小、明和小
南小、栗小、西小