

Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen info, and nutritional value. Includes icons for each course and a '献立名' column.

お知らせ

8/31日から9/4は、マンゴー(生)がつかます。
まだまだ暑い日が続きます。水分をしっかりとって熱中症に気をつけましょう。



今月の調味料

- List of seasonings: 淡口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), みそ, 赤みそ, 酒, みりん, 豚清湯(ガラスープ), チキンスープ.

マギーブイヨン

- ウスター(ソース), クリームポタージュ.

米粉のカレー(ルウ)

- Fカレー(フレーク), カレー(フレーク)N.

丸鶏がらスープ

- 中華だし(の素), (トマト)ケチャップ.

日向夏ドレッシング

- 和風だし(の素), 野菜ブイヨン.

卵不使用マヨネーズ

- オイスター(ソース), やきそばの素.

中華スープ(ストック)

- 麻婆豆腐の素, 白ワイン, 赤ワイン.

デミグラス(ソース)

- クリーミードレッシング, イタリアンドレッシング.

レモン汁

※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

※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7品目(★印)、アレルギー表示推奨21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)