

Main table containing school lunch menus, ingredients, allergen information, and nutritional values for each day from October 5th to 27th.



お知らせ

- 県産農畜水産物応援消費推進事業の一環で宮崎産の牛肉やうなぎ、宮崎地頭鶏、ちりめん等を使用します。
●10/19～10/23のうなぎは、骨がある場合があります。注意して食べてください。
●10/12～16のねったぼと10/26～30のひとくちいももちちは、喉につまらせないようよく噛んで食べてください。

今月の調味料



- 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 塩
酒 米 米麹 砂糖
みりん もち米 米麹 砂糖
チキンスープ 鶏肉
豆板醤 唐からし そら豆 塩 酒
赤ワイン 赤ワイン 塩 砂糖 ぶどう色素
酵素調味料 塩 酵素 こしょう
白ワイン 白ワイン 塩 砂糖 カラメル色素
豚清湯(ガラスープ) 豚肉 小麦 大豆
マギーピジョン 塩 砂糖 たまねぎ 香辛料
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
(トマト)ケチャップ トマト 砂糖 酢 塩 たまねぎ 香辛料
オイスター(ソース) カキ 砂糖 酢 塩 でん粉 カラメル色素
クリームポターージュ(R) 小麦粉 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
クリームポターージュ(A) 小麦粉 乳 塩 脱脂粉乳 たまねぎ 香辛料 鶏肉
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 でん粉 塩 黒こしょう 植物油
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
日向夏ドレッシング たまねぎ油 大豆油 日向夏みかん果汁 酢 しょうゆ からし
野菜ピジョン 塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 にんにく粉 食用油 香辛料
麻婆豆腐の素 しょうゆ 砂糖 にんにく しょうが 塩 みそ ラー Жан チキンエキス でん粉 ポークエキス カラメル色素 酒 ゼラチン
カレー(フレーク)N でん粉 パーム油 たまねぎ油 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 大豆 にんにく トマト 香辛料 カラメル色素 パーム油
米粉カレー(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 パーム油
ハヤシルウ 小麦粉 砂糖 水あめ 牛肉 バター粉 パプリカ粉 塩 トマト粉 ゼラチン 大豆 鶏肉 たまねぎ 野菜エキス ナツメグ ローレル カラメル色素
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

※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)