

Main table containing school lunch menus, ingredients, and allergen information. Columns include course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen symbols, and nutritional values.



お知らせ

※ 3月8日～12日のヨーグルトは、業者から学校へ直送いたします。
※ 3月22日～26日の紅白もち汁の煮こみもちは、のどにつまらせないよう、よくかんで食べましょう。
※ 3月22日～26日のさわらの西京焼きには骨が残っている場合があります。
※ 3月17日～19日のケーキは、業者から学校へ直送いたします。

今月の調味料

- List of monthly seasonings including: 淡口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), みそ, 酒, しょうゆ, チキンスープ, 赤ワイン, 白ワイン, ウスター(ソース), (トマト)ケチャップ, オイスター(ソース), デミグラス(ソース), クリームポタージュ, 中華だし(の素), 和風だし(の素), 丸鶏がらスープ, クリーミードレッシング, イタリアンドレッシング, 野菜パイオン, カレー(フレーク)N, ハヤシルウ, 卵不使用マヨネーズ, 豚清湯(ガラスープ), レモン汁.

※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)