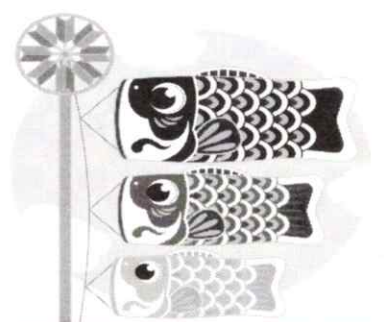


Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen info, and nutrition. Includes icons for allergen-free and recommended items.



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。



今月の調味料
淡口(しょうゆ) 濃口(しょうゆ)
みそ 赤みそ
みりん 酒

赤ワイン 白ワイン
レモン汁
ウスター(ソース)

デミグラス(ソース)
(トマト)ケチャップ
豚清湯(ガラスープ)

クリームポタージュ(R)
クリームポタージュ(A)
青じそドレッシング

たまねぎドレッシング
クリーミードレッシング
イタリアンドレッシング

野菜ピジョン
カレー(フレイク)N
Fカレー(フレイク)

米粉のカレー(ルウ)
卵不使用マヨネーズ
麻婆豆腐の素

※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。

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。