

Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, allergen info, and nutrition. Includes icons for each course and detailed ingredient lists for various dishes like bread, soups, and salads.



お知らせ

※1月17日～21日の雑煮の白玉もちには喉につまらせないよう、よくかんで食べましょう。
※1月17日～21日の宮崎産かんばちの照り焼きと1月24日～28日の鮭の塩焼きには骨が残っている場合があります。
※1月24日～28日のヨーグルトは業者から学校へ直送いたします。



今月の調味料等

- List of ingredients and seasonings used in the menu, such as soy sauce, mirin, and various oils, with their respective quantities and types.

※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)