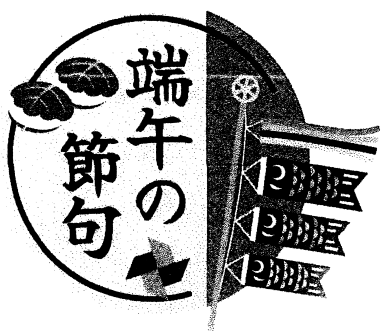


《中学校》

5月分予定献立表

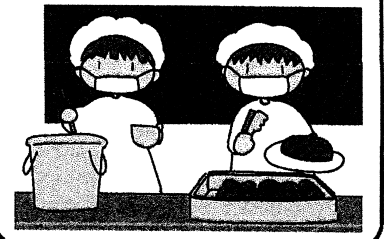
令和6年度 都城学校給食センター

使用予定物資の生産状況等により、献立内容が変更になる場合があります。



お知らせ

※5月13日(月)~5月17日(金)のホキごまフライには小骨が残っている場合があります。気をつけて食べてください。



今月の調味料等

Table listing various seasonings and ingredients like soy sauce, mirin, and dashi.

中華だし(の素) 塩、でん粉、砂糖、にんにく粉、白菜粉、しょうゆ粉、食用油、香辛料

チキンスープ 鶏肉

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

白ワイン 白ワイン、塩、砂糖

豚汁湯(ガラスープ) 豚肉、小麦、大豆

クリームポターージュ 小麦粉、乳、塩、脱脂粉乳、たまねぎ、香辛料、鶏肉

チリパウダー パプリカ、塩、クミン、赤唐辛子、オレガノ、たまねぎ

青じそドレッシング 酢、砂糖、しょうゆ、梅肉、ほたて、かつおだし、青じそ

野菜フイオン 塩、砂糖、トマト粉、たまねぎ粉、にんにく粉、食用油、香辛料

カレー(フレイク)N 小麦粉、パーム油、なたね油、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(フレイク) 小麦粉、ラード、塩、カレー粉、砂糖、たまねぎ、にんにく、トマト、大豆、香辛料、カラメル色素、パーム油

米粉のカレー(ルー) 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

イタリアンドレッシング なたね油、酢、砂糖、塩、酒、たまねぎ、香辛料、でん粉、トマト

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

(トマト)ケチャップ トマト、砂糖、酢、塩、たまねぎ、香辛料

日向夏ドレッシング なたね油、大豆油、日向夏みかん果汁、酢、しょうゆ、からし

麻婆豆腐の素 しょうゆ、砂糖、にんにく、しょうが、塩、みそ、ラージャン、チキンエキス、でん粉、ポークエキス、カラメル色素、酒、セラチン

野菜ジュース トマト、にんじん、めかぶ、キャベツ、ケール、ピーマン、ピート、ほうれん草、ブロッコリー、あしたば、チンゲンサイ、小松菜、かぼちゃ、パセリ、クミン、アスパラガス、セロリ、しょうが、とうもろこし、ごぼう、グリーンピース、紫いも、キャベツ、レタス、たまねぎ、大根、紫キャベツ、赤しそ、カリフラワー、なす、白菜、レモン果汁

※Dコース、Eコース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。

Dコース…西岳中、五十市中、沖水中、妻ヶ丘中、姫城中

Eコース…庄内中、中郷中、小松原中、祝吉中、西中

Main menu table with columns for course (D/E), date, dish name, ingredients, allergen info, and energy value.

※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8品目(★印)、アレルギー表示推奨20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)