

Main table with columns: Dコース, Eコース, 献立名, 食材 (牛乳, 血や肉・骨になるもの, 力やねつになるもの, からだの調子をととのえるもの), 調味料・その他, アレルギ表示 (★義務8品目, ☆推奨20品目), 栄養価 (エネルギー, たんぱく質, 脂質). Rows include meals like コッペパン, マーシャルピンズ, 白身魚フライ, etc.

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

※8月26日(月)~30日(金)の白身魚フライと9月2日(月)~6日(金)のホッケフライには骨がある場合があります。気をつけて食べてください。
※9月17日(火)~20日(金)のぶりのてりやきと9月23日(月)~27日(金)かつおフライには骨がある場合があります。気をつけて食べてください。

今月の調味料等

Table of condiments: 淡口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), みそ, 赤みそ, 酒, みりん.

中華だし(の素)

塩 小麦粉 砂糖 こんにゃく粉 白米粉 しょうが粉 植物油 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

赤ワイン

赤ワイン 塩 砂糖 ベリー色素

豚清湯(ガラスープ)

豚肉 小麦 大豆

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

クリームポタージュ

小麦粉 乳 塩 脱脂粉乳 たまねぎ 香辛料 鶏肉

クリーミードレッシング

砂糖 酢 塩 レモン汁 たまねぎ粉 こしょう

青じそドレッシング

酢 砂糖 しょうゆ 塩 梅肉 ほうたて かつおだし 青じそ

野菜パイオン

塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 にんにく粉 米油 香辛料

カレー(フレーク)N

でん粉 パーム油 なたね油 砂糖 塩 カレー粉 ざつまいも粉 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 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 米油 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 酢 でん粉 大豆 香辛料

(トマト)クチャップ

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

中華スープ(ストック)

塩 鶏肉 鶏骨 豚肉 野菜エキス ごま油 小麦 大豆 しょうゆ カラメル色素 セラチン 香辛料

豆板醤

唐がらし そら豆 塩 酒

麻婆豆腐の素

しょうゆ 砂糖 にんにく しょうが 塩 みそ ラーゼン 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

Fパザルルク

小麦粉 ラード パーム油 塩 砂糖 トマト たまねぎ粉 にんにく粉 香辛料 カラメル色素 大豆

濃縮トマトソース

トマト たまねぎ パプリカ 砂糖 塩 白ワイン 大豆油 にんにく 香辛料

※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

※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)