

《中学校》 8・9月分予定献立表

令和6年度 都城学校給食センター

D コース	E コース	献立名	食 材 料				アレルギー表示		栄養価 エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	
			主食およびおかず	血や肉・骨になるもの (赤)	力やねつになるもの (黄)	からだの調子をととのえるもの (緑)	調味料・その他	★義務 8品目		☆推奨 20品目
全給食日		牛 乳	牛 乳					乳	-	
17 火	🍞	チーズパン	脱脂粉乳 ナチュラルチーズ	小麦粉 ショートニング 砂糖	塩 イースト	小麦 乳	-			
		冷やし中華サラダ	ライス	米						
			野菜スープ	油揚げ	白身魚とごぼうの団子	さけそうたら いとよりたい 豆腐	砂糖 でん粉	ごぼう		
			たんぱく質	鶏肉	水あめ 砂糖					
17 水	🍜	白ご飯		米						
		ハヤシライス	とり肉 白いんげん豆		たまねぎ にんじん しめじ トマト グリンピース	Fハヤシルウ ケチャップ 塩 ウスター 赤ワイン	小麦 大豆 鶏肉			
		海藻サラダ	わかめ 茎わかめ 赤かえでのり 油揚げ	三温糖	寒天 にんじん きゅうり キャベツ	淡口 酢 青じそドレッシング	小麦 大豆			
18 木	🍜	白ご飯		米						
		ピーマンの肉みそ丼	豚肉 大豆 みそ 赤みそ	三温糖 澱粉	ピーマン 赤ピーマン たまねぎ たけのこ	酒 みりん 濃口 しょうが	小麦 大豆 豚肉			
		けんちん汁	油揚げ 豆腐	さといも	大根 にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	かつおだし 酒 みりん 淡口	小麦 大豆			
19 金	🍞	コッペパン	脱脂粉乳	小麦粉 ショートニング 砂糖	塩 イースト	小麦 乳	-			
		とり肉のエスニカン	とり肉 牛乳 白いんげん豆	米油 ジャがいも	たまねぎ にんじん	カレー粉 塩 こしょう クリームポタージュ	小麦 乳 大豆 鶏肉			
		さわやかサラダ	まぐろ水煮	まぐろ	三温糖	ブロッコリー きゅうり スイートコーン	酢 淡口 こしょう 塩 日向夏ドレッシング	小麦 大豆		
20 金	🍜	白ご飯		米						
		ぶりの照焼き	ぶりの照焼き	ぶり	砂糖 でん粉	しょうが しょうゆ みりん 塩	小麦 大豆			
		さといものころぼかし	赤みそ	さといも 米油 でん粉 三温糖	青豆	みりん	-	大豆		
		わかめのみそ汁	わかめ 豆腐 油揚げ みそ		にんじん たまねぎ 大根 ねぎ	煮干しだし	-	大豆		
24 火	🍞	コッペパン	脱脂粉乳	小麦粉 ショートニング 砂糖	塩 イースト	小麦 乳	-			
		黒豆きなこクリーム	黒大豆 乳	大豆油 コーン油 パーム油 ごま油 からし油 砂糖 水あめ		乳	大豆 ごま			
		ミートボールとマロニーのスープ	ミートボール	じゃがいも マロニー	たまねぎ だいこん パセリ にんじん	野菜ブイヨン ウスター 淡口 塩 こしょう	小麦 大豆 豚肉 鶏肉			
		マカロニサラダ		マカロニ 米油 卵不使用マヨネーズ 三温糖	きゅうり にんじん スイートコーン	酢 淡口 塩 こしょう	小麦 大豆			
24 水	🍜	白ご飯		米						
		マーボー豆腐	豚肉 大豆 みそ 赤みそ 豆腐	三温糖 でん粉	たまねぎ にんじん 干しいたけ たけのこ には	麻婆豆腐の素 濃口	小麦 大豆 豚肉 鶏肉			
		三色ナムル		三温糖 ごま油	大根 きゅうり にんじん ほうれんそう	にんにく 淡口 酢	小麦 大豆 ごま			
25 木	🍜	白ご飯		米						
		焼肉炒め	牛肉	三温糖 でん粉	たまねぎ キャベツ 黄ピーマン 赤ピーマン 青ピーマン 橙ピーマン たけのこ	しょうが にんにく 酒 塩 濃口 豆板醤	小麦 大豆 牛肉			
		のっぺい汁	豆腐	さといも でん粉	大根 にんじん ねぎ こんにゃく ごぼう 干しいたけ	淡口 酒 塩 かつおだし	小麦 大豆			
26 金	🍞	減量コッペパン	脱脂粉乳	小麦粉 ショートニング 砂糖	塩 イースト	小麦 乳	-			
		なすとベーコンのスパゲティ	スパゲティ	三温糖	たまねぎ しめじ ピーマン トマト	ケチャップ ウスター 塩 こしょう	小麦	豚肉		
		野菜サラダ	糸かまぼこ	三温糖 米油	キャベツ きゅうり にんじん	淡口 酢	小麦 大豆			
27 金	🍜	白ご飯		米						
		かつおフライ	かつお	米油	パン粉 砂糖 小麦粉 コーン油 なたね油 でん粉	たまねぎ	しょうが しょうゆ 塩 かつおだし	小麦 大豆		
		ひじきの炒め煮	ひじき 大豆 油揚げ	米油 三温糖	にんじん 青豆	濃口 みりん	小麦 大豆			
		厚揚げのみそ汁	みそ 厚揚げ	じゃがいも	にんじん 緑豆もやし ねぎ たまねぎ 大根葉	煮干しだし	-	大豆		

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

- 淡口(しょうゆ)**
小麦 大豆 塩
- 濃口(しょうゆ)**
大豆 小麦 塩
- みそ**
大豆 大麦 塩 米
- 赤みそ**
大豆 大麦 塩
- 酒**
米 米麹 砂糖 塩 水あめ
- みりん**
もち米 米麹 砂糖
- 中華だし(の素)**
塩 でん粉 砂糖 にんにく粉 白菜粉 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 なたね油 かつおだし 青じそ
- 野菜ブイヨン**
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 かつおだし粉 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 たまねぎ粉 にんにく粉 トマト粉 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 トマト粉 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 たまねぎ粉 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 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
- 中華スープ(ストック)**
塩 鶏肉 鶏脂 豚肉 野菜エキス ごま油 小麦 大豆 しょうゆ カラメル色素 ゼラチン 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 ゼラチン
- Fハヤシルウ**
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

※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)

※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