

《中学校》 2 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	—	
3 月	4 火		ミルクパン	脱脂粉乳、牛乳	小麦粉 ショートニング 砂糖		塩 イースト	小麦 乳	—	821
			スコッチエッグ	卵 豚肉 とり肉 大豆	三温糖	たまねぎ	ケチャップ ウスター	小麦 卵	鶏肉 豚肉 大豆	
			ブロッコリーサラダ	卵不使用マヨネーズ	卵不使用マヨネーズ	ブロッコリー にんじん	塩 こしょう	小麦	大豆	30.3
			トマトとレンズ豆のスープ	レンズ豆	じゃがいも 米油 三温糖	にんじん たまねぎ チンゲンサイ トマト パセリ	はんにく 濃縮トマトソース 糖漬イオン バイオN 塩 こしょう	—	大豆	
4 火	5 水		白ご飯		米			—	—	751
			魚のそぼろ丼	まぐろ水煮 まぐろ	三温糖 米油	スイートコーン 青豆	しょうが 酒 濃口 塩	小麦	大豆	29.9
			さつま汁	とり肉 豆腐 油揚げ みそ	さつまいも	干しいたけ 大根 にんじん ねぎ	しょうが	—	大豆 鶏肉	
5 水	6 木		白ご飯		米			—	—	770
			マーボー豆腐	豚肉 豆腐 みそ 赤みそ 絹厚揚げ	三温糖 でん粉	たまねぎ にんじん 干しいたけ だけのこ にら	麻婆豆腐の素 濃口	小麦	大豆 鶏肉 豚肉 セラチン	32.3
			もやし炒め	さつま揚げ たら いとよりたい 大豆 きな粉	米油 でん粉 砂糖 大豆油	緑豆もやし キャベツ ピーマン	にんにく 塩 こしょう 中華だし	—	大豆	
6 木	7 金		きなこ揚げパン	脱脂粉乳	小麦粉 ショートニング 砂糖		塩 イースト	小麦 乳	大豆	743
			白菜のクリーム煮	とり肉 牛乳 ナチュラルチーズ 生クリーム	砂糖 でん粉 米油 三温糖 卵不使用マヨネーズ	たまねぎ にんじん 白菜 グリンピース クリームコーン スイートコーン	塩 こしょう クリームポタージュ	小麦 乳	大豆 鶏肉	28.5
			切干大根のサラダ	色つきかまぼこ	米油 三温糖 卵不使用マヨネーズ	切干大根 にんじん きゅうり	淡口 酢	小麦	大豆	
			白ご飯	たら ぼき	砂糖 でん粉 水あめ えごま油	米	かつおだし 塩 紅糖色素	—	—	776
7 金	3 月		ポークカレー	豚肉	じゃがいも	たまねぎ にんじん	濃縮 カル-N Fカレー にんにく 濃縮カレー ウスター	小麦	大豆 豚肉	27.6
カルシウムたっぷりサラダ	ちりめん ナチュラルチーズ わかめ		三温糖 米油	キャベツ にんじん きゅうり	淡口 酢	小麦 乳	大豆			
10 月			黒糖パン	脱脂粉乳	小麦粉 ショートニング 砂糖 黒砂糖		塩 イースト	小麦 乳	—	847
			とり肉の八宝菜	とり肉 高野豆腐	でん粉 米油	たまねぎ にんじん 人参 しょうが ねぎ しょうが しょう				

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

※17日(月)～21日(金)のかねんしゅいはでん粉の団子が入っています。よく噛んで食べましょう。
※17日(月)～21日(金)の赤魚と25日(火)～28日(金)のさばには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

淡口 (しょうゆ)	濃口 (しょうゆ)
小麦 大豆 塩	大豆 小麦 塩
みそ	赤みそ
大豆 大根 塩 米	大豆 大根 塩
酒	みりん
米 米麹 砂糖 塩 水あめ	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

豚清湯 (ガラスープ)

豚肉 小麦 大豆

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

丸鶏がらスープ

塩、なたね油、たまねぎ、にんにく、キャベツ、こしょう、チキンエキス

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、バーム油、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、バーム油

米粉のカレー (ルウ)

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、バーム油

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、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

香りがまドレッシング

なたね油、ごま油、砂糖、水あめ、酢、塩、ごま

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

豚白湯 (ガラスープ)

豚肉 大豆

シチュー (フレーク) N

でん粉、バーム油、なたね油、砂糖、塩、たまねぎ粉、白菜粉、キャベツ粉、しいたけ粉、香辛料、米粉

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

ハヤシ (フレーク) N

バーム油、なたね油、でん粉、砂糖、塩、キャベツ粉、しいたけ粉、トマト粉、たまねぎ粉、野菜ペースト、米粉、マッシュルーム粉、粉末ソース、カラメル色素、香辛料

青じそドレッシング

酢、しょうゆ、塩、かつおだし、青じそ、小麦、大豆

※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)