

令和7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。



11.23
勤労感謝の日

お知らせ

※17日(月)～21日(金)は地産地消週間です。都城産と宮崎県産の食材の下に線が引かれています。

※4日(火)～7日(金)ののっぺい汁、17日(月)～21日(金)の八杯汁、25日(火)～28日(金)のいもご汁と筑前煮には、一口大のさといもが入っています。

よくかんで食べましょう。

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

酒

米 米麹 砂糖 塩
水あめ

赤みそ

大豆 大麦 塩

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
ベリイ色素

豚骨湯（ガラスープ）

豚肉 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

フレンチドレッシング

砂糖 酢 塩 レモン汁 たまねぎ こしょう

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

野菜フイヨン

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（フレイク）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 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

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

オイスター（ソース）

カキ 砂糖 酢 塩 でん粉 カラメル色素

豆板醤

唐がらし そら豆 塩 酒

和風だし（の素）

砂糖 塩 かつお粉 かつおだし 昆布だし

焼きそばソース

砂糖 塩 粉末ソース 豚肉 かつおぶし 香辛料 いわしふし
むろふし トマト粉 でん粉 カラメル色素 りんご 大豆

塩麹

米 塩 麹類

※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