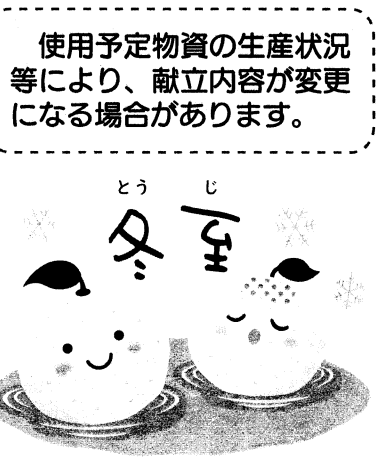


Main table with columns: Dコース, Eコース, 献立名, 食材材料 (血や肉・骨になるもの(赤), カやねつになるもの(黄), からだの調子をととのえるもの(緑), 調味料・その他), アレルギー表示 (★義務8品目, ☆推奨20品目), 栄養価 (エネルギー, たんぱく質, 脂質). Rows include meals like 減量黒糖パン, ラーメン, サーモンフライ, etc.



お知らせ
※4日～8日の『サーモンフライ』と11日～15日の『赤魚の野菜あんかけ』は、骨が残っている場合があります。気を付けて食べて下さい。

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 にんにく粉 はくさい粉 しょうが粉 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

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 にんにく 砂糖 でん粉 塩 黒こしょう 植物油

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(フレーク)N
でん粉 パーム油 たまねぎ粉 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 パーム油 香辛料

シチュー(フレーク)N
でん粉 パーム油 たまねぎ粉 砂糖 塩 白菜エキス たまねぎ粉 にんにく

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 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 たまねぎ 食用油 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

ハヤシルウ21
小麦粉 砂糖 水あめ 牛肉 バター粉 パプリカ 塩 トマト粉 ゼラチン 大豆 鶏肉 たまねぎ 野菜エキス ナツメグ ローレル カラメル色素

豚白湯(ガラスープ)
豚肉 大豆

野菜ジュース
トマト にんにく めかぶ ケール ビーマン ビート ほうれん草 フロッコリー あしたば チンゲンサイ 小松菜 かぼちゃ パセリ クレソン アスパラガス セロリ しょうが とうもろこし ごぼう クリンピース 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

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

豆板醤
唐がらし そら豆 塩 酒

※Dコース、Eコース本校のコースを見て、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)