

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
※6月19日(月)~23日(金)は地産地消週間です。都城産と宮崎県内産の食材には名前の下に線を引いています。
※6月5日(月)~9日(金)の週に「ひとくちいももち」、6月12日(月)~16日(金)の週に「ミニトマト」がでます。よくかんで食べてください。
※6月19日(月)~23日(金)のいしらフライ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

- 淡口(しょうゆ) 濃口(しょうゆ)
小麦 大豆 塩
大豆 小麦 塩
みそ 大豆 小麦 塩
酒 米 米麹 砂糖 塩 水あめ
赤みそ 大豆 小麦 塩
みりん 米 米麹 砂糖 塩 水あめ
もち米 米麹 砂糖
チキンスープ 鶏肉
赤ワイン 濃口(しょうゆ) 大豆 小麦 塩
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
中華だし(の素) 塩 小麦粉 砂糖 こんにゃく粉 ほくさい粉 しょうが粉 食用油 香辛料
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
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
クリームドレッシング 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 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 香辛料 カラメル色素
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 香辛料 カラメル色素 パーム油
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 たまねぎ粉 酢 砂糖 塩 酒 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 たまねぎ粉 大豆油 日向夏みかん果汁 酢 しょうゆ からし
麻婆豆腐の素 しょうゆ 砂糖 にんにく粉 しょうが 塩 みそ ラー جان 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
コチュジャン 米みそ 水あめ 唐辛子 砂糖 塩
焼きそばソース(粉末) 砂糖 塩 粉末ソース 豚脂 かつおぶし 香辛料 いわしぶし ぶらぶし トマト粉 でん粉 りんご カラメル色素 大豆

Main menu table with columns: 献立名, 食材名, アレルギー表示, 栄養価. Rows include items like 減量コッパン, 切干大根入りスパゲティ, いなりサラダ, etc.

※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7品目(★印)、アレルギー表示推奨21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)