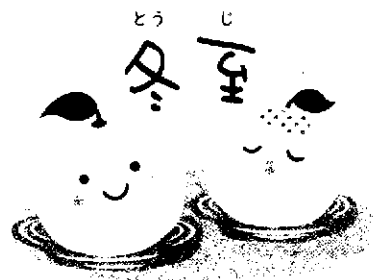
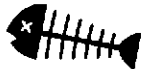


使用予定物資の生産状況等により、献立内容が変更になる場合があります。



お知らせ

※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 listing various seasonings like soy sauce, miso, and sake with their ingredients.

中華だし(の素) 塩、でん粉、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 塩、砂糖、ベリール色素

豚骨湯(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、ほたて、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、食用油、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、さつまいも粉、トマト粉、たまねぎ粉、カラメル色素、香辛料

シチュー(フレーク)N 小麦粉、パーム油、なたね油、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、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、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、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、ピーマン、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、グリーンピース、菜いも、キャベツ、レタス、たまねぎ、大根、葉キャベツ、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

豆味噌 唐がらし、ろら豆、塩、酒

※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

Main table with columns for course (D/E), date, menu name, ingredients (red/yellow/green), seasonings, allergen info, and kcal.

※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)