

《小学校》

5月分予定献立表

令和6年度 都城学校給食センター

Main table with columns for course (A/B/C), date, menu name, ingredients, and nutritional values. Includes icons for allergen-free and recommended items.

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
※5月13日(月)~5月17日(金)のホキごまフライには小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)
みそ 赤みそ
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 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

白ワイン
白ワイン 塩 砂糖

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

チリパウダー
パプリカ 塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ たまねぎ

青じそドレッシング
酢 砂糖 しょうゆ 塩 梅肉 なたね油
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 たまねぎ粉 砂糖 塩 カレー粉
ざつまいも粉 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 たまねぎ粉 にんにく粉
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

日向豆ドレッシング
なたね油 大豆油 日向豆みかん果汁 酢 しょうゆ
からし

麻婆豆腐の素
しょうゆ 砂糖 にんにく 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 セラチン

野菜ジュース
トマト にんじん めかぶ キャベツ ケール ビーツ
ほうれん草 プロックリー 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 クリンビス
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 なず 白菜 レモン果汁

※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)