《中学校》

11月 分 予 定 献 立 表

令和7年度 都城学校給食センター

アレルギー表示 栄養価 立名 Ε 血や肉・骨になるもの 力やねつになるもの からだの調子をととのえるもの ★義務 ☆ 推 奨 8品目 20 品目 (Kcal) たんぱく質 コース 主食およびおかず 調味料・その他 (赤) (黄) (緑) 全給食日 乳. コッペパン 減量コッペパン 小麦 乳 小麦粉 砂糖 ショート 脱脂粉乳 772 大豆 魚肉 でん粉 砂糖 大豆油 豚肉 大豆 りんご 焼きそば 小麦 たまねぎ にんじん キャベツ 小松菜 寒天粉 焼きそばソース ウスター 塩 こしょう ちゃんぽん麺 火 もも パインアップル ナタデココ はちみつレモンカットゼリ-26.2 レモン カロチノイド色素 フルーツカクテル 砂糖 はちみつ もも ダイスゼリー シャインマスカット マスカット クチナシ色素 砂糖 白ご飯 742 5 とり肉 ひよこ豆 じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく チキンスープ デミグラス カレー N Fカレー 米粉のカレー ウスター チキンカレー 小麦 鶏肉 大豆 水 火 24.9 三温糖 ごぼう れんこん きゅうり にんじん スイートコーン かみかみサラダ 淡口 酢 小麦 大豆 白ご飯 5 6 厚揚げ 豚肉 赤みそ にんじん たまねぎ たけのこ さやいんげん 大豆の豚肉 ごま油 三温糖 厚揚げの甘辛炒め にんにく しょうが 酒 みりん 濃口 豆板醤 小麦 木 水 さといも でん粉 油揚げ 大根 にんじん ごぼう こんにゃく 干ししいたけ ねぎ かつおだし 酒 淡口 塩 25.8 のっぺい汁 小麦 大豆 コッペパン コッペパン 小麦 乳 脱脂粉乳 758 米油 三温糖 でん粉 にんじん たまねぎ たけのこ ピーマン ケチャップ 淡口 酢 酒 7 たら (粉付) たら 米粉 とうもろこし粉 でん粉 魚の甘酢和え 小麦 大豆 金 木 絹厚揚げ 30.8 でん粉 なたね油 大豆油 緑豆春雨 でん粉 チンゲンサイ にんじん たまねぎ 野菜ブイヨン 淡口 塩 こしょう チンゲンサイスープ 小麦 鶏肉 大豆 白ご飯 783 じゃがいものそぼろ煮 豚肉 厚揚げ じゃがいも 三温糖 にんじん たまねぎ 糸こんにゃく さやいんげん みりん 濃口 淡口 小麦 豚肉 大豆 油揚げ ひじき 大豆 三温糖 米油 濃口 みりん にんじん 青豆 金 ひじきの炒め煮 小麦 大豆 さつま揚げ 29.3 大豆 魚肉 でん粉 砂糖 大豆油 たまねき ミルクパン ミルクパン 小麦 乳 牛乳 脱脂粉乳 783 10 11 つ ホキフライ 小麦 大豆 パン粉 でん粉 小麦粉 大豆 ほき にんにく粉 塩 こしょう 淡口 月 火 野菜のガーリックソテ キャベツ にんじん スイートコーン たまねぎ エリンキ 米油 小麦 大豆 にんじん たまねぎ ブロッコリー パセリ じゃがいも マカロニ 野菜ブイヨン 塩 淡口 こしょう ベーコン コンソメスーブ 小麦 豚肉 大豆 豚肉 塩 こしょう たまねぎ粉 にんにく粉 砂糖 菜めし 770 12 11 とり肉 厚揚げ じゃがいも 三温糖 にんじん こんにゃく たけのこ 干ししいたけ ごぼう 青豆 濃口 淡口 みりん 酒 塩 うま煮 小麦 鶏肉 大豆 水 火 24.8 緑豆春雨 米油 卵不使用マヨネー 春雨サラダ 酢 塩 こしょう 淡口 小麦 大豆 12 13 白ご飯 713 豚肉 みそ 米油 三温糖 たまねぎ にんじん 緑豆もやし キャベツ ねぎ 豚肉のチャンチャン焼き 濃口 みりん 小麦 豚肉 大豆 木 水 25.5 豆腐 卵 じゃがいも でん粉 にんじん えのきたけ たまねぎ ねぎ かつおだし 淡口 酒 塩 かきたま汁 卵 小麦 大豆 -----**コッペパン** ----小麦粉 砂糖 ショートニング コッペパン 小麦 乳 799マーシャルビンズ.. マーシャルビンズ 乳 大豆 13 14 砂糖 大豆油 コーン油 パーム油 チキンスープ クリームボタージュ 塩 ごしょう とり肉 ナチュラルチーズ 牛乳 じゃがいも スイートコーン クリームコーン にんじん しめじ パセリ 金 木 コーンチャウダー 小麦 乳 鶏肉 大豆 生クリーム 32. 大豆 生乳 植物油脂 にんじん スイートコーン ブロッコリー ブロッコリーのサラダ 酢 淡口 小麦 大豆 白ご飯 ベジ活のE 711 14 10 野菜が170g でん粉 三温糖 たまねぎ にんじん キャベツ たけのこ きくらけ | 腐の中華煮 豆腐 豚肉 淡口 塩 こしょう 中華だし オイスタ 小麦 大豆 豚肉 金 月 27.2 いりごま 三温糖 ごま油 緑豆もやし ほうれんそう にんじん にんにく 淡口 酢 色のナムル 小麦 ごま 大豆 コッペパン 減量コッペパン 小麦 乳 小麦粉 砂糖 ショートニ 脱脂粉乳 798 17 18 たまねぎ しめじ トマト グリンピー ウインナー ナポリタンスパゲティ 小麦 豚肉 でん粉 砂糖 豚脂 月 火 チーズサラダ キャベツ きゅうり にんじん ナチュラルチーズ 三温糖 酢 淡口 フレンチドレッシング 乳 小麦 大豆 28.5 みかん みかん 白ご飯 714 18 19 -- いわし甘露煮 いわし甘露煮 小麦 大豆 でん粉 砂糖 いわし みりん しょうゆ 塩 火 水 きゅうりとわかめの酢の物 わかめ 油揚け きゅうり にんじん 小麦 大豆 25.7 たまねぎ <u>大根 にんじん</u> <u>ごぼう ねぎ</u> 煮干しだし みやだいず豆腐 みそ <u>じゃがいも</u> すりごま 根菜ごま汁 大豆 ごま 米 地白ご飯 708 19 20 ..<u>なんこつみそ煮</u> なんこつみそ煮 <郷土料理 都城地区 豚肉 みそ 砂糖 しょうゆ みりん 酒 小麦 豚肉 大豆 水 木 <u>みやだいず厚揚げ</u> 赤みそ みそ <u>にんじん</u> こんにゃく <u>ごぼう</u> さやいんげん <u>じゃがいも</u> 三温糖 26.0 消 八杯汁 <郷土料理宮崎県 ♥ みやだいず豆腐 油揚け 干ししいたけ にんじん ごぼう 白菜 ねぎ かつおだし 酒 みりん 淡口 さといも 小麦 大豆 黒糖パン 黒糖パン 小麦 乳 黒砂糖 砂糖 ショートニング 小麦粉 脱脂粉乳 801 21 - ひむか地産地消の日(牛肉) 20 豚清湯 野菜ブイヨン ウスター 赤ワイン ケチャップ 塩 こしょう 牛肉 大豆 豚肉 生肉 みやだいず たまねぎ にんじん 青豆 トマト <u>じゃがいも</u> 三温糖 週 牛肉と立のトマト煮 木 金 ほうれんそう にんじん スイートコーン 塩 こしょう 淡口 しょうか 米油 38.5 ほうれん草とツナの炒め物 小麦 大豆 塩 野菜エキス でん粉 米油 濃口 塩麹 酒 にんにく しょうが 幸せ上々(あげあげ) とり肉 795 鶏のからあげ(2個) 高票給げ資金 小麦 鶏肉 大豆 21 17 きゅうり キャベツ 青じそドレッシング 県産野菜和え 小麦 大豆 金 月 <u>ごぼう</u> <u>にんじん</u> たまねぎ ほうれんそう <u>干ししいたけ</u> 野菜ブイヨン 淡口 塩 こしょう プチ豆腐 32.1 都城ごぼうスープ 小麦 大豆 チーズパン チーズパン 小麦 乳 脱脂粉乳 ナチュラルチーズ 小麦粉 砂糖 ショートニ 塩 イースト ベーコン 塩 こしょう たまねぎ粉 にんにく粉 人参ポタージュ 25 豚肉 鶏肉 大豆 ひよこ豆 牛乳 じゃがいも にんじん たまねぎ パセリ 塩 こしょう クリームポタージュ 小麦 乳 火 生クリーム 29.7 ----・まぐろ水煮 彩りサラダ 塩 野菜エキス 小麦 大豆 昆布 かつお節 三温糖 米油 キャベツ きゅうり にんじん スイートコーン 白ご飯 さといも じゃがいも 三温糖 米油 にんじん ごぼう こんにゃく 干ししいたけ 濃口 淡口 みりん 718 とり肉 厚揚げ 26 25 さかいんげん れんこん 筑前煮 小麦 鶏肉 大豆 · さつま揚げ でん粉 砂糖 大豆油 たまねぎ 火 水 キャベツ 緑豆もやし にんじん 淡口 みりん 27.4 キャベツとちくわの和え物 小麦 大豆 でん粉」砂糖、大豆油 大豆...魚肉. 白ご飯 718 しょうが にんにく 豆板醤 濃口 みりん 26 27 豚肉 大豆 米油 三温糖 にんじん 切干大根 たけのこ 緑豆もやし ほうれんそう ビビンバ丼 卵 小麦 豚肉 大豆 錦糸卵 水 木 でん粉 砂糖 なたね油 しょうゆ 塩 煮干しだし かつおだし 26.6 たまねぎ にんじん 干ししいたけ 白菜 ねぎ 中華だし 淡口 塩 こしょう 白菜スープ 小麦 鶏肉 大豆 ミルクパン ミルクパン 小麦 乳 小麦粉 砂糖 ショートニング 牛乳 脱脂粉乳 790 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん かぶ キャベツ パセリ 豚清湯 野菜ブイヨン 淡口 塩 こしょう 27 28 かぶ入りポトフ 小麦 豚肉 大豆 ウインナー でん粉 砂糖 豚脂 木 金 えんどう豆 ひよこ豆 赤いんげん豆 きゅうり 卵不使用マヨネーズ 酢 淡口 塩 こしょう 32.3 豆のサラダ 小麦 大豆 糸かまぼこ でん粉 砂糖 みりん 塩 かつおだし 昆布だし 白ご飯 和食の日 758 とり肉 高野豆腐 たまねぎ にんじん たけのこ 干ししいたけ 青豆 和風だし 酒 みりん 濃口 淡口 小麦 鶏肉 大豆 炒り豆腐 28 じゃがいも さといも さつまいも いものこ汁 油揚げ みそ にんじん ごぼう ねぎ 煮干しだし 大豆 金 日向夏みかんゼリー 26.7 日向夏みかんゼリー 砂糖 水あめ 日向夏

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。



知 t

※17日例~21日俭は地産地 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 いものこ汁と筑前煮には、 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。





淡口(しょうゆ) 小麦 大豆 塩

大豆 小麦 塩

みそ 大豆 大麦 塩

赤みそ 大豆 大麦 塩 みりん

豚肉 大豆

濃口(しょうゆ)

もち米 米麹 砂糖

中華だし(の素) でん粉 砂糖 にんに<粉 白菜粉 しょうが粉 植物油脂 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 ベリー色素

赤ワイン
豚清湯(ガラスープ)

デミグラス(ソース) 長粉 ラード トマト たまねぎ 鶏肉 にんし 砂糖 でん粉 塩 黒こしょう 植物油脂

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 たまねぎ粉 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

野菜ブイヨン 塩 砂糖 トマト粉 たまねぎ粉 にんにく粉 米油 香辛料

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

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 パーム油

卵不使用マヨネーズ

植物油脂 水あめ 砂糖 塩 酢 でん粉 大豆 香辛料

トマト 砂糖 酢 塩 たまねぎ 香辛料

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 豚脂 かつおぶし 香辛料 いわしぶし むろぶし トマト粉 でん粉 カラメル色素 りんご 大豆

塩麹 米 塩 種麹

※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、妻ケ丘中 姫城中

Eコース…庄内中、中郷中 小松原中、祝吉中 西中

※栄養価は八訂成分表で計算しています ※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ありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。(0986-23-2617)