《中学校》

12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 D ★義務 ☆ 推 奨 8品目 20 品目 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 (Kcal) たんぱく質 コース コース 主食およびおかず 調味料・その他 (黄) (赤) (緑) 全給食日 到. コッペパン 減量コッペパン 小麦 乳 脱脂粉乳 にんにく しょうが 豚清湯 淡口 酒 塩 こしょう 豚肉 赤みそ みそ 第給ク みそラーメン ·· **焼き豚** ·-----豚肉 とり肉 豚肉 大豆鶏肉 小麦 2 (具) 位食さ 月 火 ラーメン …… ラーメン 小麦 <u>小麦粉 でん粉</u> 三温糖 卵不使用マヨネース 31.4 ごぼう にんじん きゅうり 塩 淡口 酢 ケチャップ 糸かまぼこ ごぼうのサラダ 大豆 小麦 みりん 塩 かつおだし 昆布だし でん粉 砂糖 白ご飯 米油 738 3 豚肉 赤みそ 米油 三温糖 でん粉 ピーマン にんじん たけのこ キャベツ 干ししいたけ ねぎ しょうが 酒 濃口 にんにく オイスター 豆板醬 塩 こしょう 淡口 回鍋肉丼 小麦 豚肉 大豆 ベジ活の日 野菜が 火 水 中華だし 塩 こしょう 淡口 · 白身魚とごぼうの団子 ………… でん粉 にんじん たまねぎ スイートコーン 小松菜 26.1 中華スープ 小麦 大豆 でん粉 砂糖 しょうゆ 塩 かつおだし 昆布だし 豆腐 いとよりたい たら 白ご飯 757 ---- いわしおかか煮 いわしおかか煮 小麦 大豆 砂糖 でん粉 しょうゆ みりん 塩 ごぼう れんこん にんじん さやいんげん 厚揚げ 酒 みりん 濃口 水 木 五日きんぴら 小麦 大豆 26.4 白菜 大根 えのきたけ しめじ ねき 煮干しだし 油揚げ みそ さつまいも 具だくさんみそ汁 大豆 コッペパン コッペパン 小麦 乳 771 とり肉 牛乳 ナチュラルチーズ 白菜 にんじん たまねぎ かぶ グリンピース クリームポタージュ(A) 塩 こしょう 白ワイン 5 → 冬野菜のクリーム煮 小麦 乳 鶏肉 大豆 生クリーム 木 金 大豆 生乳 29.5 じゃがいも さつまいも 卵不使用マヨネー きゅうり スイートコーン 淡口 塩 こしょう まぐろみず煮 いもいもサラダ 小麦 大豆 塩・野菜エキス 白ご飯 とり肉 豆腐 にんじん 大豆もやし 白菜 ねき かつおだし 酒 みりん 濃口 淡口 塩 730 たら でん粉 砂糖 塩 コチニール色素 寄せ鍋 小麦 鶏肉 大豆 1 くるま麩ととり肉の肉団子 なたね油 しょうゆ 塩 香辛料 金 月 だいこん にんじん きゅうり 三温糖 いりごま 淡口 酢 香りごまドレッシング 色付きかまぼこ 大根サラダ 大豆 ごま 小麦 26.8 たら ほき でん粉 砂糖 水あめ えごま油 かつおだし 塩 紅麹色素 みかん 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 789 豚清湯 クリームポタージュ(R) 塩..こしょう..... たまねぎ にんじん クリームコー スイートコーン グリンピース 8 9 ベーコン 生クリーム
豚肉 コーンポタージュスーフ 小麦 乳 豚肉 大豆 砂糖 水あめ 月 火 太豆...生乳 にんにく粉 塩 こしょう 淡口 野菜のガーリックソテー 大豆 小麦 白ご飯 735 とり肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しめじ 青豆 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 9 10 小麦 鶏肉 大豆 キャベツ にんじん きゅうり ブロッコリー 三温糖 水 イタリアンサラダ 小麦 大豆 魚そうめん 魚肉.. でん粉 水あめ 砂糖 紅花油 塩 みりん 白ご飯 米油 767 青さ入りホキフライ 青さ入りホキフライ 小麦 大豆 10 11 ほき パン粉 小麦粉 でん粉 塩 香辛料 ほうれんそう にんじん スイートコーン 米油 塩 こしょう 水 木 ほうれんそうのソテー 大豆 でん粉 砂糖 大豆油 魚肉 郷土料理 こんにゃく 大根 にんじん ごぼう ねぎ 豚肉 豆腐 油揚げ みそ さつまいも スキー汁 豚肉 大豆 **〜新潟県** コッペパン 減量コッペパン 小麦 乳 脱脂粉乳 砂糖 ショートニング 小麦粉 塩 ケチャップ ウスター 赤ワイン こしょう 11 12 豚肉 大豆 スパゲティ 切干大根 たまねぎ にんじん ピーマン しめじ トマト 切干大根入りスパゲティ 小麦 豚肉 大豆 木 金 わかめ 茎わかめ 赤かえでのり 三温糖 にんじん きゅうり 糸かんてん 淡口 酢 日向夏ドレッシンク 海藻サラダ 大豆 小麦 色付きかまぼこ ほき でん粉 砂糖 水あめ えごま油 かつおだし 塩 紅麹色素 わかめごはん とり肉 昆布 厚揚げ **豆ちくわ** じゃがいも 三温糖 大根 にんじん こんにゃく かつおだし 濃口 みりん 12 8 おでん たら でん粉 砂糖 なたね油 小麦 鶏肉 大豆 塩 揚げボール … でん粉 砂糖 大豆油 三温糖 卵不使用マヨネーズ たら いとよりたい 大豆 にんじん たまねぎ ごぼう 金 月 キャベツ にんじん きゅうり スイートコーン 29.5 野菜とツナのサラダ 小麦 大豆 まぐろ水煮 塩 野菜エキス 米粉パン 減量米粉パン 小麦 乳 米粉 小麦 砂糖 ショートニング 784 脱脂粉乳 15 16 とり肉 油揚げ にんじん 干ししいたけ ねき わらび えのきたけ たけのこ 煮干しだし 淡口 濃口 みりん 塩 五目うどん 鶏肉 大豆 小麦 かまぼこ 月 火 コチニール色素 36.7 大豆 かえりちりめん さつまいも でん粉 米油 三温糖 大豆といりこの揚げ煮 小麦 大豆 白ご飯 煮干しだし チキンスープ 濃口 みりん 721 とり肉 厚揚げ 昆布 三温糖 さといも 大根 にんじん ごぼう こんにゃく 干ししいたけ さやいんげん 16 17 郷土料理 煮しめ 小麦 鶏肉 大豆 揚げボール でん粉 砂糖 大豆油 たら いとよりたい 大豆 にんじん たまねぎ ごぼう 火 水 みりん 酢 27.3 塩昆布 白菜の塩昆布あえ 小麦 大豆 しょうゆ 塩 白ご飯 864 三温糖 でん粉 たまねぎ しめじ エリンギ 塩麹 酒 にんにく 濃口 みりん 酢 サイコロステーキ 小麦 牛肉 大豆 18 17 リスマス 食 野菜ブイヨン 塩 ナチュラルポテト フライドポテト 木 水 油揚げ にんじん たまねぎ キャベツ パセリ 26.0 野菜ブイヨン 塩 淡口 こしょう ジュリアンスープ 小麦 豚肉 大豆 砂糖 水あめ 豚肉 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 塩 イースト 760 18 19 外国料理 パスタ入りブイヤベース まねさ にんじん トイト 小麦 いか 大豆 (フランス) [木 金 グリーンサラダ 三温糖 きゅうり キャベツ ブロッコリー 淡口 酢 青じそドレッシング 大豆 クリスマスケーキ クリスマスケーキ クリスマス 32.1 クリスマスケーキ (いちご) 大豆 紅麹色素 白ご飯 19 15 730 たまねぎ にんじん 干ししいたけ たけのこ にら 豚肉 鶏肉ゼラチン 大豆 豚肉 みそ 赤みそ 豆腐 三温糖 でん粉 麻婆豆腐の素 濃口 マーボー豆腐 小麦 金 月 28.3 もやしのナムル いりごま 三温糖 ごま油 にんにく 淡口 酢 小麦 ごま 大豆 ----- コッペパン コッペパン 小麦 乳 小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 810 23 22 野菜ブイヨン ウスター 赤ワイン ケチャップ 塩 こしょう たまねぎ にんじん トマト 野菜ジュース 豚肉 大豆 じゃがいも 三温糖 ポークビーンズ 豚肉 大豆 ベーコン 月 火 砂糖 水あめ 34.5 酢 淡口 塩 こしょう フレンチドレッシング チーズサラダ ナチュラルチーズ 米油 キャベツ きゅうり にんじん 乳 小麦 大豆 白ご飯 733 24 23 とり肉 油揚け 三温粮 にんじん たまねぎ かぼちゃ 青豆 かぼちゃのそぼろ煮 小麦 鶏肉 大豆 厚揚げ みそ 5冬 大根 しめじ ねぎ 煮干しだし 火 水 豆乳みそ汁 大豆 27.7 水あめ 白ご飯 にんじん ごぼう 青豆 豚肉 赤みそ みそ さといも 三温糖 すりごま 濃口 766 揚げボール 24 たら いとよりたい 大豆 豚肉 大豆ごま でん粉 砂糖 大豆油 にんじん たまねぎ ごぼう 塩 ごまみそ煮 (ゆぎ至 小麦 水 絹厚揚げ … でん粉 砂糖 なたね油 27.0 ゆずあえ かつお節 三温糖 白菜 にんじん ほうれんそう ゆず 淡口 酢 小麦 大豆 白ご飯 22 811 とり肉 油揚げ でん粉 しょうが チキンスープ 丸鶏がらスープ 塩 こしょう 淡口 中華丼 小麦 鶏肉 大豆 月 22.8 大学芋 さつまいも 米油 水あめ 三温糖

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。



い知らせ

※8日 (() ~ 12日 (金) の青さ入り ホキフライには、魚の骨が 残っている場合があります。 気を付けて食べてください。 ※22日 (() ~ 24日 (火) の大学芋 はのどに詰まらない様、ひとくちずつゆっくりよくかんで食べてください。

今月の 調味料等



 淡口 (しょうゆ)
 濃口 (しょうゆ)

 小麦 大豆 塩
 木豆 小麦 塩

 みそ
 木豆 大麦 塩

 大豆 大麦 塩
 みりん

 ** 米麹 砂糖 塩
 みち米 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 植物油脂 香辛料

チキンスープ 鶏肉

砂糖 酢 塩 たまねぎ 香辛料 トマト カラメル色素

ホワイン 赤ワイン 塩 砂糖 ベリー色素 | お清湯(ガラスープ)

豚肉 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 にんじん 砂糖 でん粉 塩 黒こしょう 植物油脂 クリームボタージュ (R) 小麦粉 植物油脂 脱脂粉乳 塩 砂糖 全粉乳

小麦粉 植物油脂 脱脂粉乳 塩 砂糖 全粉乳 たまねぎ かばちゃ 豚脂 乳 大豆 豚肉 でん粉 香辛料 カロデン色素 クリームボタージュ(A)

丸鶏がらスープ 塩 なたね油 たまねぎ にんじん キャベツ こしょう チキンエキス

フレンチドレッシング ^{少糖} 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 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

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

トマト 大豆 香辛科 カラメル色素 バーム油 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 バーム油

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 米油 香辛料 でん粉 トマト

香辛料 でん粉 トマト 卵不使用マヨネーズ 油脂 水あめ 砂糖 塩 酢 でん粉 大豆 香

(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

オイスター(ソース) 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 香りごまドレッシング

なたね油 ごま油 砂糖 水あめ 酢 塩 ごま 麻婆豆腐の素 しょうゆ 砂糖 にんにく しょうが 塩 みそ

しょうゆ 砂糖 にんにく しょうが 塩 みそ ラージャン 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

トマト にんじん めキャベツ ケール ピーマン ビーほうれん草 ブロッコリー あしたば チンゲンサー 小松菜 かばちゃ パセリ クレソン アスパラガ・セロリ しょうが とうもろこし ごぼう グリンピー祭いも キャベツ レタス たまねぎ 大根 紫キャ ポース カリフラワー なす 白ま レモン果汁

シチュー (フレーク) N でん粉 パーム油 なたね油 砂糖 塩 たまねぎ粉 白菜粉 キャベツ粉 しいたけ粉 香辛料 米粉

※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)