

Main table with columns: Dコース, Eコース, 献立名, 食材, アレルギ表示, 栄養価. Rows include dates like 10水, 11木, 12金, 15火, 16水, 17木, 18金, 19金, 22火, 23水, 24木, 25金, 26金, 30火, 30水, 5/1水, 5/2木, 5/2木.

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
※ 食材の「調味料・その他」は簡略語で表示します。
※ 調味料の原材料を紹介する時は、正式名称で表示します。
● 4月30日～5月2日の柏もち



Table of simplified seasoning names and their ingredients, such as 淡口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), みそ, 酒, 中華だし(の素), チキンスープ, ウスター(ソース), 赤ワイン, 豚清湯(ガラスープ), デミグラス(ソース), クリームポタージュ, 丸鶏がらスープ, クリーミーレッシング, 野菜フイヨン, カレー(フレーク)N, Fカレー(フレーク), 米粉のカレー(ルー), イタリアンドレッシング, 卵不使用マヨネーズ, (トマト)ケチャップ, 麻婆豆腐の素, シチュー(フレーク)N.

※ 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。