

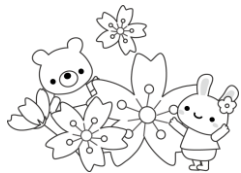


4月 予定献立表



城陽市立学校給食センター 幼稚園

4月12日(水)			4月19日(水)			4月26日(水)		
ごはん たぬき汁 鶏肉のみたらし焼き			きなこ揚げパン ラビオリのトマト煮 春キャベツとツナのサラダ			発芽玄米ごはん 厚揚げの中華煮 もやしのナムル		
食品名	1人分量		食品名	1人分量		食品名	1人分量	
(黄) 精白米	65 g		(黄) 小型パン	1 こ		(黄) 精白米	59 g	
(赤) 油揚げ	6 g		(赤) きな粉	3 g		(黄) 発芽玄米	5 g	
(赤) 豆腐	17 g		(黄) 三温糖	3.2 g		(赤) 豚肉スライス	13 g	
(黄) 色紙切こんにゃく	13 g		焼き塩	0.02 g		(赤) 絹厚揚げ(冷凍)	43 g	
(緑) えのきたけ	7 g		(黄) 米油(揚げ油)	3 g		(緑) 玉ねぎ	51 g	
(緑) 玉ねぎ	13 g		(赤) 鶏肉	17 g		(緑) 人参	13 g	
(緑) 人参	9 g		(赤) ショルダーベーコン	10 g		(赤) 切りいか	9 g	
(緑) しょうが	0.7 g		(緑) 玉ねぎ	34 g		(緑) チンゲンサイ	9 g	
(緑) 青ねぎ	4 g		(緑) 人参	13 g		(緑) (冷)ホールコーン	6 g	
濃口しょうゆ	2.0 g		(黄) ラビオリ	21 g		(緑) おろしにんにく	0.4 g	
淡口しょうゆ	2.6 g		(緑) パセリ	0.4 g		(緑) しょうが	0.5 g	
(黄) でんぷん	1.3 g		(緑) トマト水煮	10 g		(黄) 三温糖	0.3 g	
だし昆布	0.9 g		トマトケチャップ	6.8 g		オイスターソース	1 g	
削り節	1.7 g		トマトピューレ	4.3 g		塩	0.1 g	
水	81 g		(黄) 小麦粉(焙煎)	0.8 g		こしょう	0.02 g	
(赤) 鶏もも皮つき(60g)	1 こ		ウスターソース	1 g		濃口しょうゆ	3.7 g	
酒	1.2 g		冷凍フイヨン(苺)	5 g		(黄) でんぷん	1.2 g	
塩	0.3 g		塩	0.1 g		水	25 g	
こしょう	0.01 g		こしょう	0.02 g		(赤) ちくわ	7 g	
(黄) 上白糖	2.4 g		水	43 g		(緑) 緑豆もやし	26 g	
みりん	1.2 g		(赤) ツナ(ノンオイル)	7 g		(緑) 人参	9 g	
濃口しょうゆ	2.4 g		(緑) キャベツ	23 g		濃口しょうゆ	2 g	
酒	0.6 g		(緑) (冷)ホールコーン	9 g		みりん	0.3 g	
水	11 g		(緑) 人参	6 g		酒	0.2 g	
(緑) しょうが	1 g		こしょう	0.01 g		(黄) 三温糖	0.3 g	
(黄) でんぷん	0.8 g		酢	1.7 g		(黄) ごま油	0.4 g	
			塩	0.3 g				
			(黄) 三温糖	0.2 g				
			(黄) オリーブオイル	0.4 g				



進級おめでとうございます!

彩り豊かな花々が咲き誇る中、新年度がスタートしました。春休みの間、給食センターでは献立の検討や調理場内の点検・清掃など、新年度も安心・安全でおいしい給食をお届けできるよう、準備をすすめてきました。1年間、どうぞよろしくをお願いします。



こんなことに気をつけて調理をしています。

衛生管理

<p>安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。</p> 	<p>野菜や果物は、流水で3回、水を変えながら洗います。</p>  <p>異物が無いかチェックも行います。</p>
<p>生食する果物をのぞき、全て加熱します。中心温度が85℃以上に上がっているか、確認しています。</p> 	<p>冷たいものは冷たいまま、温かいものは暖かいままお届けできるよう、調理時間を考えています。</p> 

