## powerous of a state a state

城陽市立学校給食センター 幼稚園 2月7日(水) 2月21日(水) 2月14日(水) 2月28日(水) ごはん ごはん ピラフ ごはん(減量) オニオンスープ 豆乳みそ汁 鶏団子と野菜の煮物 冬野菜のみそ汁 鯖の竜田揚げ ハンバーグトマトソース ほうれんそうのごまあえ ほっけの塩焼き 小松菜と大根のおひたし 赤しそふりかけ チョコプリン 城陽市の大根・白菜を使用! 城陽市の白菜を使用! 城陽市の青ねぎを使用! 食品名 1人分量 65 g (黄) 精白米 (黄) 精白米 65 g (黄) 精白米 58 g (黄)精白米 (赤) 豚肉スライス 18 g (赤) 鶏つくね 炊き込みピラフ 30 g (赤)油揚げ 9 g g (赤)油揚げ (緑)玉ねぎ 40 g (緑) 人参 23 g (黄) 里芋 21 (緑) 緑豆もやし (赤) ポークウィンナー 11 g (緑) 玉ねぎ g (緑) 人参 9 g (緑) 白菜 (緑) 玉ねぎ (緑) 人参 (黄) じゃが芋 (緑)(冷)むき枝豆 g (緑) 春菊 (緑) しめじ (緑)(冷)ホールコーン 3.4 g g (赤) 中辛みそ (緑) 人参 (緑) パセリ 0.4 g (黄) 三温糖 0.9 6 3 g 0.5 g (赤) こうじみそ (緑) 青ねぎ 冷凍ブイヨン(チキン) 5.1 g みりん 1.1 (赤) 豆乳 淡口しょうゆ 2.8 g 濃口しょうゆ 2.9 g 削り節 13 g 2 g 1.8 g (赤) 中辛みそ 6 g 0.17 g 淡口しょうゆ 91 1.8 g (赤) ほっけ(一汐・50g) (赤) こうじみそ こしょう 削り節 1 g 0.02 g 36 g (緑) こまつな 削り節 2 g 94 g g 1 こ (緑) ほうれん草 (赤) ハンバーグ(60g) 13 g (緑) 大根 20 (赤) 鯖の竜田揚げ(40g) 34 g (緑) 緑豆もやし (緑) マッシュルーム 3 g (緑) 白菜 12 (緑) 玉ねぎ 5 g (黄) 三温糖 0.43 g (緑) 人参 (黄) 米油(揚げ油) 5 g 7 g 赤しそふりかけ (緑)トマト水煮 12 g 濃口しょうゆ 0.85 g (黄) 白いりごま 0.68 0.06 g (黄) 白いりごま 0.43 g (黄) 白すりごま (0.8g) (緑) おろしにんにく 0.68 0.18 g (黄) オリーブオイル (黄) 白すりごま 0.43 g 濃口しょうゆ 2. 21 トマトケチャップ (黄) 三温糖 2 g (黄) 三温糖 0.3 g ウスターソース 0.36 g 赤ワイン 0.48 g 冷凍ブイヨン(チキン) 0.42 g 0.04 g 0.01 g (黄) チョコプリン(40g) 和食を楽しむ献立 バレンタイン献立 たんぱく質 エネルギー たんぱく質 エネルギー たんぱく質 エネルギー たんぱく質 エネルギー (カ\*ラム) (キロカロリー) (ク゚ラム) (かずるし) 栄養量 (キロカロリー) (ク゚ラム) (ク゚ラム) 栄養量 (キロカロリー) (ク゚ラム) (カ・ラム) 栄養量 (キロカロリー) (ク゚ラム) 18. 9 20.5 3. 2 9. 5 469 555