



5月 予定献立表

城陽市立学校給食センター 幼稚園

5月1日(水)			5月8日(水) 新メ			5月10日(金)			5月15日(水)		
ごはん 沢煮椀 モウカサメの竜田揚げ <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">新メ</div>			ごはん 豆腐とわかめのみそ汁 鱈のレモンしょうゆがけ キャベツのごまあえ <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">新メ</div>			ごはん 吉野煮 土佐和え			ごはん じゃがいもあんかけ 小松菜のおかかマヨサラダ <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">城陽市の玉ねぎを使用!</div>		
食品名	1人分量		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) 精白米	65 g		(黄) 精白米	65 g		(黄) 精白米	65 g	
(赤) 豚肉スライス	13 g		(赤) (冷) 豆腐	26 g		(赤) 鶏肉	26 g		(黄) じゃが芋	43 g	
(緑) 人参	9 g		(緑) 玉ねぎ	26 g		(赤) 絹厚揚げ(冷凍)	26 g		(赤) 豚肉ミンチ	19 g	
(緑) ごぼう	13 g		(緑) 人参	7 g		(黄) 里芋	26 g		(緑) しょうが	0.9 g	
(緑) 大根	17 g		(緑) みずな	4 g		(緑) 人参	21 g		(緑) 玉ねぎ	43 g	
(緑) 青ねぎ	4 g		(赤) 干しわかめ	0.3 g		(緑) 山城産たけのこ	26 g		(緑) 人参	17 g	
(黄) 突きこんにやく	13 g		(赤) 干しわかめ	0.3 g		(緑) (冷) 三度豆カット	4 g		(緑) 干しいたけ	0.4 g	
淡口しょうゆ	2.1 g		(赤) 中辛みそ	6 g		(黄) 三温糖	1.4 g		(緑) ピーマン	6 g	
濃口しょうゆ	0.9 g		(赤) こうじみそ	1.1 g		淡口しょうゆ	4.3 g		(黄) 三温糖	2.6 g	
酒	0.9 g		削り節	2.1 g		濃口しょうゆ	0.6 g		濃口しょうゆ	3.8 g	
塩	0.3 g		水	85 g		みりん	0.9 g		塩	0.3 g	
こしょう	0.01 g		(赤) 粉付き鱈(50g)	1 切		酒	0.4 g		こしょう	0.01 g	
削り節	2.1 g		(黄) 米油(揚げ油)	5 g		(黄) でんぷん	0.9 g		水	36 g	
水	94 g		レモン汁	2 g		削り節	1.7 g		(黄) 米油	0.6 g	
(赤) モウカサメ竜田揚げ(40g)	1 切		(黄) 三温糖	4 g		水	31 g		(黄) でんぷん	0.5 g	
(黄) 米油(揚げ油)	4 g		濃口しょうゆ	4 g		(緑) こまつな	9 g		(緑) こまつな	11 g	
			(緑) キャベツ	27 g		(緑) キャベツ	21 g		(緑) 人参	8 g	
			(緑) 人参	5 g		(緑) 人参	4 g		(緑) 緑豆もやし	18 g	
			(黄) 白すりごま	0.5 g		(赤) 花かつお	0.7 g		(赤) 花かつお	0.3 g	
			(黄) 白すりごま	0.5 g		(黄) 三温糖	0.4 g		(黄) ノンエッグマヨネーズ	2.9 g	
			(黄) 三温糖	0.2 g		濃口しょうゆ	1.6 g		淡口しょうゆ	1.4 g	
			濃口しょうゆ	1.5 g							
<div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">城陽市の青ねぎを使用!</div> 						<div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">山城産たけのこを使用!</div> 					
栄養量	エネルギー (和カロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂肪 (グラム)	栄養量	エネルギー (和カロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂肪 (グラム)	栄養量	エネルギー (和カロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂肪 (グラム)
	342	14	6.4		435	17	11.9		343	14.2	4.7
									356	9.9	6.5



5月 予定献立表



NO 2

城陽市立学校給食センター 幼稚園

5月17日(金)				5月22日(水)				5月24日(金)				5月29日(水)				5月31日(金)				
ごはん わかめのみそ汁 さばの塩焼き もやしのごま酢あえ <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 城陽市の青ねぎを使用! </div>				ごはん(減量) 五目うどん かつおの揚げ南蛮漬け <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 日本味めぐり・香川県高知県 </div>				ごはん にらとコーンの春雨スープ 揚げじゃがと牛肉の甘辛煮				ごはん 新じゃがのカレーそばろ煮 野菜のごまドレッシング和え				ごはん 玉ねぎのみそ汁 さけの塩焼き 昆布のつくだ煮 手巻きのり				
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 食品名 1人分量 </div>				<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 食品名 1人分量 </div>				<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 食品名 1人分量 </div>				<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 食品名 1人分量 </div>				<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 食品名 1人分量 </div>				
(黄) 精白米	65	g	(黄) 精白米	59	g	(黄) 精白米	65	g	(黄) 精白米	65	g	(黄) 精白米	65	g	(黄) 精白米	65	g			
(赤) (冷) 油揚げ	7	g	(黄) (冷) うどん	40	g	(赤) ショルダーベーコン	13	g	(黄) じゃが芋	51	g	(赤) (冷) 油揚げ	9	g	(赤) (冷) 油揚げ	9	g	(赤) (冷) 油揚げ	9	g
(赤) 干しわかめ	0.4	g	(赤) 鶏肉	9	g	(緑) にら	6	g	(緑) 玉ねぎ	34	g	(緑) キャベツ	13	g	(緑) キャベツ	13	g	(緑) キャベツ	13	g
(緑) 玉ねぎ	26	g	(赤) (冷) 油揚げ	9	g	(緑) 玉ねぎ	26	g	(緑) 人参	17	g	(緑) 玉ねぎ	34	g	(緑) 玉ねぎ	34	g	(緑) 玉ねぎ	34	g
(緑) キャベツ	17	g	(緑) 玉ねぎ	9	g	(緑) 人参	9	g	(赤) 鶏肉ミンチ	26	g	(緑) 青ねぎ	4	g	(緑) 青ねぎ	4	g	(緑) 青ねぎ	4	g
(緑) 人参	7	g	(緑) 人参	6	g	(緑) (冷) ホールコーン	9	g	(赤) エリンギ	9	g	(赤) 干しわかめ	0.4	g	(赤) 干しわかめ	0.4	g	(赤) 干しわかめ	0.4	g
(緑) 青ねぎ	3	g	(緑) 青ねぎ	4	g	(緑) えのきたけ	4	g	(緑) (冷) むき枝豆	6	g	(赤) 中辛みそ	6	g	(赤) 中辛みそ	6	g	(赤) 中辛みそ	6	g
(赤) 中辛みそ	6	g	濃口しょうゆ	2.0	g	(黄) 緑豆はるさめ	3	g	(緑) しょうが	0.3	g	(赤) こうじみそ	1	g	(赤) こうじみそ	1	g	(赤) こうじみそ	1	g
(赤) こうじみそ	1.1	g	淡口しょうゆ	3.6	g	淡口しょうゆ	2.6	g	(緑) しょうが	0.3	g	(赤) 削り節	2.1	g	(赤) 削り節	2.1	g	(赤) 削り節	2.1	g
削り節	2.1	g	みりん	0.6	g	塩	0.2	g	(黄) 三温糖	1.6	g	水	89	g	水	89	g	水	89	g
水	89	g	(黄) 三温糖	0.3	g	こしょう	0.02	g	酒	1.7	g	(赤) 鮭(一汐・40g)	1	切	(赤) 鮭(一汐・40g)	1	切	(赤) 鮭(一汐・40g)	1	切
(赤) さば(一汐・40g)	1	切	(黄) でんぶん	0.4	g	冷凍フィヨン(苺)	5.1	g	カレー粉	0.34	g	(赤) こんぶ(つくだ煮)	6	g	(赤) こんぶ(つくだ煮)	6	g	(赤) こんぶ(つくだ煮)	6	g
(緑) 緑豆もやし	26	g	だし昆布	0.3	g	水	89	g	削り節	1.7	g	(赤) 手巻きのり(4枚)	1	袋	(赤) 手巻きのり(4枚)	1	袋	(赤) 手巻きのり(4枚)	1	袋
(緑) 人参	9	g	削り節	2.1	g	(黄) じゃが芋	47	g	水	26	g	(赤) 人参	4	g	(赤) 人参	4	g	(赤) 人参	4	g
(緑) チンゲンサイ	7	g	水	94	g	(黄) 米油(揚げ油)	4	g	(緑) 人参	4	g	(緑) キャベツ	26	g	(緑) キャベツ	26	g	(緑) キャベツ	26	g
(黄) 白いりごま	0.3	g	(赤) 粉付きかつお	38	g	(赤) 牛肉スライス	24	g	(緑) (冷) ホールコーン	9	g	(赤) ちりめんじゃこ	3	g	(赤) ちりめんじゃこ	3	g	(赤) ちりめんじゃこ	3	g
(黄) 三温糖	0.9	g	(黄) 米油(揚げ油)	5	g	(赤) 白ねぎ	4	g	(赤) 三温糖	0.4	g	(黄) 三温糖	0.4	g	(黄) 三温糖	0.4	g	(黄) 三温糖	0.4	g
酢	1.3	g	(緑) 玉ねぎ	12	g	(緑) しょうが	0.3	g	濃口しょうゆ	1.7	g	濃口しょうゆ	1.7	g	濃口しょうゆ	1.7	g	濃口しょうゆ	1.7	g
淡口しょうゆ	1.7	g	(緑) 人参	3	g	酒	0.9	g	(黄) 米油	1.7	g	(黄) 米油	1.7	g	(黄) 米油	1.7	g	(黄) 米油	1.7	g
一味唐辛子	0.01	g	一味唐辛子	0.01	g	(黄) 三温糖	1.5	g	(黄) 白いりごま	1.7	g	(黄) 白いりごま	1.7	g	(黄) 白いりごま	1.7	g	(黄) 白いりごま	1.7	g
(黄) ごま油	0.2	g	淡口しょうゆ	2.5	g	濃口しょうゆ	2.1	g												
			酒	0.6	g	(黄) でんぶん	0.3	g												
			みりん	0.6	g	水	9	g												
			(黄) 三温糖	1.7	g															
			酢	1.2	g															
			水	4	g															
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 城陽市の青ねぎを使用! </div>				<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 城陽市の青ねぎを使用! </div>				<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 城陽市の青ねぎを使用! </div>				<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 城陽市の青ねぎを使用! </div>				<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> 城陽市の青ねぎを使用! </div>				
																				
栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂肪	栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂肪	栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂肪	栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂肪	栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂肪	
	422	14.6	14.4		418	18.7	9.4		410	13.3	10.1		382	13.1	7.1		355	18.5	5.8	

セルフ手巻きおにぎりにして食べよう!!