



# 5月 予定献立表

城陽市立学校給食センター 幼稚園



5月10日(水)			5月17日(水)			5月24日(水)			5月31日(水)		
ごはん チキンカレー フルーツのヨーグルトあえ			発芽玄米ごはん 吉野煮 土佐和え			ごはん キャベツのみそ汁 鮭の塩焼き 昆布のつくだ煮 手巻きのり			ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉の七味焼き		
城陽市の玉ねぎを使用!						城陽市の青ねぎを使用!			城陽市の玉ねぎを使用!		
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	59 g		(黄) 精白米	65 g		(黄) 精白米	65 g	
(赤) 鶏肉	26 g		(黄) 発芽玄米	5 g		(黄) 切り麩	1.7 g		(赤) (冷) 油揚げ	8.5 g	
塩	0.04 g		(赤) 鶏肉	26 g		(緑) キャベツ	21 g		(緑) キャベツ	13 g	
こしょう	0.01 g		(赤) 絹厚揚げ(冷凍)	26 g		(緑) 人参	9 g		(緑) 玉ねぎ	34 g	
カレー粉	0.13 g		(黄) 里芋	26 g		(緑) 玉ねぎ	19 g		(緑) 青ねぎ	4 g	
ローレル	0.03 g		(緑) 人参	21 g		(緑) しめじ	6 g		(赤) 干しわかめ	0.4 g	
(緑) セロリ	4 g		(緑) 山城産たけのこ	26 g		(緑) 青ねぎ	4 g		(赤) 中辛みそ	6 g	
(緑) しょうが	0.43 g		(緑) (冷) 三度豆カット	4.3 g		(赤) 中辛みそ	6 g		(赤) こうじみそ	1.2 g	
(緑) おろしにんにく	0.26 g		(黄) 三温糖	1.4 g		(赤) こうじみそ	1.2 g		削り節	2.1 g	
(緑) 人参	17 g		淡口しょうゆ	4.3 g		(赤) 削り節	2.1 g		水	89 g	
(黄) じゃが芋	34 g		濃口しょうゆ	0.6 g		水	81 g		(赤) 鶏もも皮つき(60g)	1 こ	
(緑) 玉ねぎ	34 g		みりん	0.9 g		(赤) 鮭(一汐・40g)	1 切		酒	1 g	
アレルギーフリーカレーフレーク	13.2 g		酒	0.4 g		(赤) こんぶ(つくだ煮)	6 g		塩	0.1 g	
トマトケチャップ	0.85 g		(黄) でんぷん	0.9 g		(赤) 手巻きのり	1 袋		(緑) しょうが	0.1 g	
ガラムマサラ	0.02 g		削り節	1.7 g					酒	0.1 g	
ウスターソース	0.94 g		水	31 g					(緑) 青ねぎ	3.8 g	
水	72 g		(緑) こまつな	9 g					(緑) おろしにんにく	0.4 g	
(緑) みかん缶	17 g		(緑) キャベツ	21 g					七味唐辛子	0.01 g	
(緑) りんご缶	17 g		(緑) 人参	4 g					(黄) 三温糖	1.5 g	
(緑) 黄桃缶	17 g		(赤) 花かつお	0.7 g					濃口しょうゆ	4.2 g	
(赤) ヨークアシド	26 g		(黄) 三温糖	0.4 g					(黄) ごま油	0.1 g	
			濃口しょうゆ	1.6 g					みりん	0.1 g	
									(黄) 白いりごま	1 g	
									(黄) でんぷん	0.2 g	
									水	4 g	
エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)	脂肪(グラム)	エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)	脂肪(グラム)	エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)	脂肪(グラム)	エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)	脂肪(グラム)
416	12.2	6.4	330	13.3	4.7	269	6.4	1.2	424	17.8	13.1



おお  
大きくなあれ



せいちょうはや  
はやく成長が早く、  
いっかげつ※ たけ  
およそ1ヵ月で竹になります。  
※種類によっても違います。

17日の「吉野煮」では  
山城産のたけのこを使用します!