

🎃🍁🌻🎃🍁🌻🎃🍁🌻🎃🍁🌻 10月 予定献立表 🎃🍁🌻🎃🍁🌻🎃🍁🌻🎃🍁🌻

城陽市立学校給食センター 幼稚園

10月4日(水)			10月11日(水)			10月18日(水)			10月25日(水)		
ごはん 麦と野菜のスープ シュクメルリ丼			麦ごはん 沢煮椀 ししやもの唐揚げ 味付けのり			いもころごはん なめこ汁 もやしのナムル			ごはん 高野豆腐としょうがのスープ ちくわの磯辺揚げ		
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	58 g		(黄) 精白米	58 g		(黄) 精白米	65 g	
(黄) もち麦	4 g		(黄) 麦	6 g		濃口しょうゆ	0.69 g		(赤) 豚肉スライス	11 g	
(赤) ショルダーベーコン	9 g		(赤) 豚肉スライス	13 g		淡口しょうゆ	3.56 g		(緑) 人参	9 g	
(緑) キャベツ	21 g		(緑) 人参	9 g		(黄) さつまいも	39.04 g		(緑) キャベツ	17 g	
(緑) 玉ねぎ	34 g		(緑) ごぼう	13 g		(黄) 米油(揚げ油)	2.6 g		(緑) 玉ねぎ	23 g	
(緑) 人参	10 g		(緑) 大根	17 g		(赤) (冷) 油揚げ	8.5 g		(赤) 高野豆腐	2 g	
(緑) パセリ	0.4 g		(緑) 青ねぎ	4 g		(緑) なめこ水煮	13 g		(緑) しょうが	0.4 g	
塩	0.2 g		(黄) 突きこんにやく	13 g		(緑) キャベツ	17 g		冷凍ブイヨン(チキ)	5 g	
こしょう	0.02 g		淡口しょうゆ	2 g		(緑) 玉ねぎ	17 g		白ワイン	1.7 g	
冷凍ブイヨン(チキ)	5 g		濃口しょうゆ	0.9 g		(緑) 人参	13 g		淡口しょうゆ	3 g	
淡口しょうゆ	2.6 g		酒	0.9 g		(赤) 中辛みそ	5.4 g		塩	0.2 g	
水	85 g		塩	0.3 g		(赤) 赤みそ	1.7 g		こしょう	0.02 g	
(赤) 鶏肉	34 g		こしょう	0.01 g		削り節	2.1 g		水	85 g	
白ワイン	0.9 g		削り節	2 g		水	89 g		(赤) ちくわ	2/3 本	
(緑) 玉ねぎ	13 g		水	94 g		(赤) ちくわ	7 g		(赤) 青のり	0.1 g	
(緑) 人参	6 g		(赤) 粉付きししやも	2 尾		(緑) 緑豆もやし	26 g		(黄) 小麦粉	4.7 g	
(黄) さつまいも	17 g		(黄) 米油(揚げ油)	3 g		(緑) 人参	9 g		水	5 g	
(緑) おろしにんにく	0.7 g		(赤) 味付けのり	1 袋		濃口しょうゆ	1.9 g		(黄) 米油(揚げ油)	3.5 g	
(赤) 脱脂粉乳	2.6 g					みりん	0.3 g				
(黄) バター	0.9 g					酒	0.2 g				
ホワイトルウ	2.6 g					(黄) 三温糖	0.3 g				
(緑) レモン汁	0.07 g					(黄) ごま油	0.4 g				
塩	0.3 g										
こしょう	0.01 g										
水	21 g										



さいご つぶ あじ  
最後のひと粒まで おいしく味わえると  
いいですね。