

城陽市のHPに 毎日の給食写真を のせています♪

◎···◎··◎··◎· 9月 予定献立表 **◎··◎··◎··◎··** NO 1



城陽市立学校給食センター

幼稚園

	25 PN													
	9月6日(金)			9月11日(水)			9月13日(金)				9月18日(水)			
	ごはん	10*#		麦ごはん	- °			ごはん				ごはん		Lı
	豚肉とじゃがい			わかめス・	ーフ			夏豚汁					ンピック	
	きゅうりのあっ	さり漬け		ポークス	タミナ丼			さけの塩				フルーツ	ミックス(ゼリー)
								昆布のつ	くだ煮					
								手巻きの	L)					
								,	•					
	食品名	1人分量		食品	1名	1人分量		食品	品名	1人分量			品名	1人分量
(黄)		65 g	(黄)			59 g	(黄)	精白米	_	65 g	(黄)	精白米		65 g
	豚肉スライス	20 g	(黄)	麦		6 g	(赤)	豚肉スライ	ス	11 g	(赤)	豚肉ミンチ		15 g
	がいると	17 g	(赤)	鶏肉		11 g	(緑)	とうがん		13 g		塩		0.04 g
(赤)		20 g	(赤)	干しわかめ		0.7 g	(緑)	かぼちゃ		17 g		こしょう		0.01 g
(黄)		43 g	(緑)	人参		9 g	(緑)	人参		9 g		カレー粉		0.1 g
(緑)		21 g	(緑)	玉ねぎ		19 g	(緑)	青ねぎ	1_12	3 g	/ + \	ローレル	, ¬"	0.02 g
(緑)	玉ねぎ	26 g	(緑)	緑豆もやし		13 g	(赤)	(冷)油揚	IT	/ g	(赤)	ミックスビ	ーンス	9 g
(緑)		4 g	(緑)	青ねぎ 削り節		3 g	(赤)	中辛みそ こうじみそ		6 g	(緑)	セロリ	=	3 g
	濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	3.6 g		削り即 冷凍ブイヨン	(++1.)	0.9 g	(亦)	削り節		1 g	(緑)	(冷)むき枝 大豆(ドラ		3 g
	次口しょうゆ みりん	1.5 g 0.9 g		が凍ノイコン 淡口しょうK		4 g 4.3 g		削り即水		2 g 89 g	(赤) (黄)		イハック)	3 g 17 g
/ #	・ 三温糖			水口しょうり	P	^4	(赤)	<u>ハ</u> 鮭(一汐・/	10 ~)	89 g 1 切	(異 <i>)</i> (緑)	こやが子 玉ねぎ		:: 0
(奥)	水	• • •	(赤)	<u></u>	ライフ	4.	(赤)	こんぶ(つ	+0g) ノだ考)		(禄)	人参		
(緑)			(緑)	版内学のへ. 玉ねぎ	717	31 g 51 g	(赤)	手巻きのり	<u>、たね)</u> (4枚)	6 g 1 袋	(緑)	ハシ しょうが		
	きゅうり	30 g 9 g	(緑)	人参		9 g	(31)	1 5 6 07 7	(+12)	1 20	(緑)		1- (0.4 g 0.3 g
	人参	4 g	(緑)	にら		3 g					(11/31/)	アレルゲンフリー		13 g
(赤	塩昆布	1.6 g	(11/5/)	濃口しょうり	Ф	3.2 g						トマトケチ		0.9 g
(5).	みりん	0.9 g		淡口しょう的		0.9 g						ガラムマサ		0.01 g
	淡口しょうゆ	0.7 g		酒	,	0.7 g	(ウスターソ		0.9 g
	,x = 0 01 7 17	V. 7 B	(黄)			0.7 g		セルフ手	巻きおに	ぎり		水	• •	72 g
				おろしにんに	こく	0.03 g		にして食			(黄)	カットゼリー	- (ぶどう)	9 g
	~ (i)	× -	(4.3.)	オイスターン		0.3 g	l	COCE	\d\J\;	•)	(黄)			9 g
		(2)	(黄)			0.7 g	ì				(緑)			17 g
				塩		0.2 g						みかん缶		17 g
				こしょう		0.01 g			J MAN				- .	J
		(%) o ·		水		7 g		2.0)(11 1	S / //	•
		2						9						,
									Y GOD			000	700	
	*							4						
	1			T .						T		*	~	
栄養量	エネルギー たんぱく! (キロカリー) (グラム)	質脂肪(グラム)	栄養量	エネルギー (キロカリー)	たんぱく質 (グラム)	脂 肪 (グラム)	栄養量	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂肪(グラム)	栄養量	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂肪(グラム)
	355 12.8	5. 2	小及主	337	15. 1	4. 6	-17.00	371	20. 2	6. 4	-17.04.	414	9. 7	8. 2
_	•													



城陽市のHPに 毎日の給食写真を のせています♪

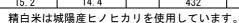


NO 2

城陽市立学校給食センター

幼稚園

9月20日(金)	9月25日(水)	9月27日(金)
ごはん 春雨スープ 鶏肉の唐揚げ 梅ソースがけ	桜ごはん 具だくさんみそ汁 さんまの揚げ煮丼	ごはん みそワンタンスープ 赤魚の野菜あんかけ 新メニュー
食品名1人分量(黄) 精白米65 g(赤) 豚原豆はぎ21 g(緑) 私参 (緑) なったい21 g(緑) (緑) なったい3 g(緑) (緑) (緑) (緑) (緑) (緑) (緑) (緑) (緑) (緑)	食品名 1人分量 64 g g f h f f f f f f f f f f f f f f f f	食品名 1人分量 (黄) 精白米 65 g (黄) 別の 9 g g (赤) 3 g g g g (緑) 4.3 g g g g g g g g g g g g g g g g g g g
栄養量 エネルギー (キロカロリー) たんぱく質 (ヴラム) 脂肪 (グラム) 457 15.2 14.4	業養量 エネルギー (キロカロ)ー) (グ・ラム) (グ・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D・D	栄養量 エネルギー (キロカロリー) (グラム) (グラム) (グラム) 脂肪 (グラム) (グラム) (グラム) (グラム) (グラム) 391 16.2 7.7







いいことたくさん!









epilus 給食にどんな地場産物が使われているか 探してみましょう。