



城陽市のHPに  
毎日の給食写真を  
のせています♪



# 2月 予定献立表

NO 1

城陽市立学校給食センター 富野幼稚園

2月5日(水)				2月7日(金)				2月12日(水)				2月14日(金)			
ごはん スパイシーチキンカレー フルーツのヨーグルトあえ				ごはん じゃぶ 白菜の梅肉和え りんご  <b>城陽市の白菜・梅を使用!</b>				ごはん 豆腐のすまし汁 鱈のみそだれ 土佐和え				キャロットピラフ オニオンスープ チキンカツのトマトソースかけ チョコプリン			
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	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	(黄) 精白米	59 g	(黄) 精白米	59 g	キャロットピラフの素	18.6 g		
(赤) 鶏肉	26 g	(赤) 鶏肉	30 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g	(赤) 鶏肉	18.6 g	(赤) 鶏肉	18.6 g	(緑) 玉ねぎ	38 g		
塩	0.08 g	(赤) 豆腐	26 g	(赤) 豆腐	13 g	(赤) 豆腐	13 g	塩	0.08 g	(赤) 豆腐	13 g	(赤) ポークウィンナー	13 g		
こしょう	0.02 g	(緑) 玉ねぎ	26 g	(緑) 玉ねぎ	21 g	(緑) 玉ねぎ	21 g	こしょう	0.02 g	(緑) 玉ねぎ	21 g	(緑) 人参	9 g		
(緑) 玉ねぎ	34 g	(緑) 大根	26 g	(緑) 人参	9 g	(緑) 人参	9 g	(緑) 玉ねぎ	34 g	(緑) 大根	26 g	(緑) 人参	9 g		
(黄) じゃが芋	21 g	(緑) 白ねぎ	9 g	(緑) 白ねぎ	4 g	(緑) 白ねぎ	4 g	(黄) じゃが芋	21 g	(緑) 白ねぎ	9 g	(緑) 型抜き人参	0.2 g		
(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	6 g	(緑) えのきたけ	7 g	(緑) えのきたけ	7 g	(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	6 g	(緑) (冷)ホールコーン	5.1 g		
(緑) おろしにんにく	0.4 g	(緑) ごぼう	6 g	(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) おろしにんにく	0.4 g	(緑) ごぼう	6 g	(緑) パセリ	0.4 g		
(緑) しょうが	0.4 g	(黄) 糸こんにゃく	17 g	塩	0.09 g	塩	0.09 g	(緑) しょうが	0.4 g	(黄) 糸こんにゃく	17 g	淡口しょうゆ	4.1 g		
(緑) トマト水煮	8.5 g	(黄) 三温糖	0.9 g	淡口しょうゆ	4.1 g	淡口しょうゆ	4.1 g	(緑) トマト水煮	8.5 g	(黄) 三温糖	0.9 g	だし昆布	0.6 g		
カレー粉	0.2 g	濃口しょうゆ	5.6 g	だし昆布	0.6 g	だし昆布	0.6 g	カレー粉	0.2 g	濃口しょうゆ	5.6 g	削り節	1.5 g		
アレルゲンフリーカレーフレーク	12.8 g	酒	0.9 g	削り節	1.5 g	削り節	1.5 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	12.8 g	酒	0.9 g	水	98 g		
チリパウダー	0.09 g	酒	0.9 g	水	2.1 g	水	2.1 g	チリパウダー	0.09 g	酒	0.9 g	(赤) 鱈(無塩・50g)	1 切		
ウスターソース	1.2 g	酒	0.9 g	(赤) 中辛みそ	3 g	(赤) 中辛みそ	3 g	ウスターソース	1.2 g	酒	0.9 g	(黄) 三温糖	2 g		
水	72 g	酒	0.9 g	(黄) 三温糖	2 g	(黄) 三温糖	2 g	水	72 g	酒	0.9 g	酒	0.7 g		
(緑) みかん缶	17 g	(緑) 白菜	38 g	酒	0.7 g	酒	0.7 g	(緑) みかん缶	17 g	(緑) 白菜	38 g	みりん	1 g		
(緑) りんご缶	17 g	(緑) みずな	9 g	みりん	1 g	みりん	1 g	(緑) りんご缶	17 g	(緑) みずな	9 g	水	0.8 g		
(緑) 黄桃缶	17 g	(緑) 人参	6 g	水	0.8 g	水	0.8 g	(緑) 黄桃缶	17 g	(緑) 人参	6 g	(緑) こまつな	9 g		
(赤) ヨークアシド	25.5 g	(赤) 花かつお	0.9 g	(緑) こまつな	9 g	(緑) こまつな	9 g	(赤) ヨークアシド	25.5 g	(赤) 花かつお	0.9 g	(緑) キャベツ	21 g		
		(黄) 三温糖	1.2 g	(緑) キャベツ	21 g	(緑) キャベツ	21 g			(黄) 三温糖	1.2 g	(緑) 人参	4 g		
		淡口しょうゆ	0.9 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g			淡口しょうゆ	0.9 g	(赤) 花かつお	0.7 g		
		(緑) 梅肉	1.5 g	(赤) 花かつお	0.7 g	(赤) 花かつお	0.7 g			(緑) 梅肉	1.5 g	(黄) 三温糖	0.4 g		
		(緑) りんご1/6	1 個	(黄) 三温糖	0.4 g	(黄) 三温糖	0.4 g			(緑) りんご1/6	1 個	濃口しょうゆ	1.6 g		
				濃口しょうゆ	1.6 g	濃口しょうゆ	1.6 g								
												(赤) チキンカツ(50g)	1 個		
												(黄) 米油(揚げ油)	5 g		
												(緑) マッシュルーム	2 g		
												(緑) トマト水煮	10 g		
												(緑) おろしにんにく	0.05 g		
												(黄) オリーブオイル	0.15 g		
												トマトケチャップ	1.6 g		
												(黄) 三温糖	0.3 g		
												ウスターソース	0.3 g		
												赤ワイン	0.4 g		
												冷凍ブイヨン(チキ)	0.35 g		
												塩	0.03 g		
												こしょう	0.01 g		
												(黄) チョコプリン(40g)	1 個		
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)	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)
	408	12	6.3		342	13.8	3.2		357	17.2	6.4		559	17.5	16.5



精白米は城陽産ヒノヒカリを使用しています。



城陽市のHPに  
毎日の給食写真を  
のせています♪



# 2月 予定献立表

NO 2

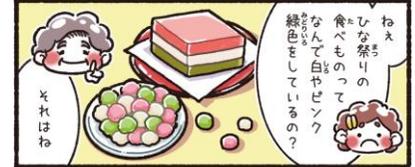
城陽市立学校給食センター 富野幼稚園



2月19日(水)			2月21日(金)			2月26日(水)			2月28日(金)		
ごはん 筑前煮 キャベツとしめじのおひたし			ごはん おでん 小松菜のおかかマヨサラダ			ごはん 冬野菜のみそ汁 さばの塩焼き もやしとほうれん草のごま和え			ちらし寿司 ゆばのうすくず汁 鶏肉の梅ソース焼き ひなまつりデザート		
			城陽市の大根を使用!			城陽市の大根を使用!			城陽市の梅を使用!		
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	65 g		(黄) 精白米	65 g		(黄) 精白米	59 g	
(赤) 鶏肉	26 g		(赤) 鶏肉	21 g		(赤) 油揚げ	9 g		(赤) ちらし寿司の素	20.2 g	
(赤) 揚げボール	26 g		(赤) 揚げボール	13 g		(黄) (冷)里芋 乱切り	26 g		(赤) きざみのり(0.5g)	1 こ	
(緑) 人参	17 g		(緑) 大根	47 g		(緑) 人参	9 g		(緑) 大根	30 g	
(緑) たけのこ水煮	17 g		(緑) 人参	17 g		(緑) 大根	21 g		(緑) 玉ねぎ	9 g	
(緑) ごぼう	21 g		(黄) サイコこんにやく	17 g		(緑) 春菊	4 g		(緑) 人参	9 g	
(黄) サイコこんにやく	21 g		(赤) キャロットミニがんと	10.2 g		(赤) 中辛みそ	6.0 g		(緑) しめじ	9 g	
(緑) (冷) 三度豆	6 g		濃口しょうゆ	2.4 g		(赤) こうじみそ	1.1 g		(緑) みずな	6 g	
(黄) 三温糖	1.2 g		淡口しょうゆ	2.4 g		煮干	2.1 g		(緑) しょうが	0.3 g	
みりん	0.9 g		(黄) 三温糖	1.7 g		水	81 g		(赤) 乾燥ゆば	1.7 g	
濃口しょうゆ	2.3 g		削り節	1.5 g		(赤) さば(一汐・50g)	1 切		みりん	0.4 g	
淡口しょうゆ	2.6 g		水	34 g		(緑) ほうれん草	9 g		塩	0.1 g	
削り節	1.7 g		(緑) こまつな	11 g		(緑) 緑豆もやし	26 g		淡口しょうゆ	3.4 g	
水	30 g		(緑) 人参	8 g		(緑) 人参	7 g		(黄) でんぷん	1.3 g	
(緑) キャベツ	21 g		(緑) 緑豆もやし	18 g		(黄) 白いりごま	0.7 g		削り節	2.6 g	
(緑) 緑豆もやし	17 g		(赤) 花かつお	0.3 g		(黄) 白すりごま	0.7 g		だし昆布	0.4 g	
(緑) しめじ	4 g		(黄) ノンエッグマヨネーズ	2.9 g		(黄) 三温糖	0.3 g		水	85 g	
(赤) 花かつお	0.7 g		淡口しょうゆ	1.4 g		(黄) 濃口しょうゆ	2.1 g		(赤) 鶏もも皮つき(60g)	1 こ	
濃口しょうゆ	1.9 g					みりん	0.3 g		酒	1 g	
(黄) 三温糖	0.4 g								塩	0.15 g	
									こしょう	0.02 g	
									白ワイン	2 g	
									(緑) 梅ペースト	2 g	
									酢	0.43 g	
									淡口しょうゆ	2 g	
									みりん	1 g	
									(黄) 上白糖	2 g	
									(黄) でんぷん	0.45 g	
									水	5.2 g	
									(黄) 三色花ゼリー(45g)	1 こ	



まつ いろ  
ひな祭りの色



女の子の成長を祈るひな祭り。  
春を表す色にも注目してみましょう。

少し早いですが、2月28日に「ひな祭り献立」を実施します！ちらし寿司、だしの利いたすまし汁、城陽産の梅を使った甘酸っぱい鶏肉の梅ソース焼きをいただきます。デザートの色にも注目です！

精白米は城陽産ヒノヒカリを使用しています。