



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪

3月 よていこんだて表

城陽市立学校給食センター 富野幼稚園

3月5日(水)			3月7日(金)			3月12日(水)			3月14日(金)		
ごはん 白菜のみそ汁 鶏肉のこはくあげ			ごはん さつまいもスープ かますの唐揚げ 水菜のおひたし 城陽市の白菜を使用!			ごはん ポークカレー きゅうりとキャベツのサラダ			ごはん 厚揚げの野菜あんかけ 梅おかかサラダ 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	65 g	
(赤) 油揚げ	6 g		(黄) さつまいも	17 g		(赤) 豚肉スライス	24 g		(赤) (冷) 絹厚揚げ	49 g	
(緑) 大根	17 g		(緑) 玉ねぎ	26 g		塩	0.04 g		(赤) 豚肉スライス	17 g	
(緑) えのきたけ	6 g		(緑) 人参	9 g		こしょう	0.01 g		(緑) 玉ねぎ	23 g	
(緑) 人参	9 g		(赤) ショルダーベーコン	8 g		カレー粉	0.13 g		(緑) 人参	19 g	
(緑) 白菜	30 g		(緑) にら	3 g		ローレル	0.03 g		(緑) 干しいたけ	0.6 g	
(緑) 青ねぎ	3 g		冷凍ブイヨン(粉)	4.3 g		(緑) セロリ	3 g		(緑) 青ねぎ	4 g	
(赤) 中辛みそ	6 g		濃口しょうゆ	0.9 g		(緑) しょうが	0.4 g		(緑) しょうが	0.3 g	
(赤) こうじみそ	1.1 g		淡口しょうゆ	1.7 g		(緑) おろしにんにく	0.3 g		濃口しょうゆ	0.6 g	
削り節	2 g		塩	0.2 g		(緑) 人参	17 g		淡口しょうゆ	4.5 g	
水	81 g		こしょう	0.02 g		(黄) じゃが芋	34 g		(黄) 三温糖	0.9 g	
(赤) 鶏肉むね(唐揚げ小)	45 g		水	89.3 g		(緑) 玉ねぎ	34 g		みりん	1.9 g	
(緑) しょうが	1.3 g		(赤) 粉付かます 開き(30~35g)	1 切		アレルゲンフリーカレーフレーク	13 g		酒	0.9 g	
酒	0.9 g		(黄) 米油	3 g		トマトケチャップ	0.9 g		(黄) でんぷん	1.1 g	
濃口しょうゆ	1.3 g		(緑) みずな	6 g		ガラムマサラ	0.02 g		削り節	1.5 g	
淡口しょうゆ	1.3 g		(緑) 白菜	17 g		ウスターソース	0.9 g		水	38 g	
(黄) 米粉	7 g		(緑) 人参	4 g		水	72 g		(緑) キャベツ	21 g	
(黄) 米油(揚げ油)	3 g		(黄) 三温糖	0.3 g		(緑) きゅうり	9 g		(緑) きゅうり	6 g	
			濃口しょうゆ	0.4 g		(緑) キャベツ	26 g		(緑) 人参	4 g	
			淡口しょうゆ	0.8 g		(緑) (冷) ホールコーン	7 g		(赤) 鶏ささみ水煮	4 g	
			(黄) 白いりごま	0.3 g		塩	0.2 g		(赤) 花かつお	0.8 g	
			(黄) 白すりごま	0.3 g		こしょう	0.01 g		(黄) 三温糖	0.8 g	
						(黄) 三温糖	0.3 g		淡口しょうゆ	0.6 g	
						濃口しょうゆ	1.3 g		(緑) 梅肉	1 g	
						酢	1.2 g				
						(黄) 米油	0.2 g				



春休みの間も元気に過ごしてくださいね!
1年間ありがとうございました。



栄養量	エネルギー (和カロリ-)	たんぱく質 (グラム)	脂肪 (グラム)												
	388	17	9.3		350	11.5	6.9		388	11.2	7.7		372	15.5	8.1