

のせています♪				学校給食センター 小学校
4月11日(金)	4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水)	4月17日(木)
ごはん	味付けパン	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳 肉じゃが	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳 新メート・
土佐和え	春キャベツのクリーム煮 切干大根と	ポークカレー フルーツミックス(ゼリー)	じゃがいものみそ汁 鶏肉のみたらし焼き	からいも汁ファート 春雨のしょうゆ炒め
工在和人	きゅうりのマリネ	/ <u>\</u>	病内のかたらし焼き	一体的のしょうががの
		1年生の給食が 始まります		城陽市のキャベツを使用!
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	食品名 1人分量
(黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本	(黄) 味付けパン1 こ(赤) 牛乳1 本	(黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本		(黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本
(赤) 牛乳 1 本 (赤) 牛肉スライス 30 g		(赤) 牛乳 1 本 (赤) 豚肉スライス 30 g	14418	(赤) 牛乳 1 本 (赤) 油揚げ 15 g
(黄) じゃが芋 60 g	(緑) 人参 17 g	塩 0.05 g	(黄) じゃが芋 30 g	(黄) さつまいも 30 g
(緑) 玉ねぎ60 g(黄) 突きこんにゃく30 g		こしょう 0.01 g カレー粉 0.15 g		(緑) キャベツ 15 g (緑) 人参 8 g
(緑) 人参 20 g	(黄) じゃが芋 25 g	ローレル 0.03 g	(赤) 中辛みそ 7 g	(緑) 青ねぎ 5 g
(緑) (冷) 三度豆 5 g	(緑) (冷) ホールコーン 7 g	(緑) セロリ 5 g	(赤) こうじみそ 1.3 g	(赤) 中辛みそ 7 g
(黄) 三温糖2.4 g濃口しょうゆ4.3 g		(緑) しょうが 0.5 g (緑) おろしにんにく 0.3 g	削り節 2.5 g 水 105 g	(赤) こうじみそ 1.3 g 煮干 2.5 g
淡口しょうゆ 1.6 g	(赤) 脱脂粉乳 3 g	(緑) 人参 20 g	(赤) 鶏もも皮つき(60g) 1 こ	水 100 g
酒 0.8 g		(黄) じゃが芋 40 g	酒 1.2 g	(黄) 緑豆はるさめ 5 g
水 30 g (緑) こまつな 10 g		(緑) 玉ねぎ 40 g テレルゲンフリーカレーフレーク 15.5 g	塩 0.3 g こしょう 0.01 g	(赤) 豚肉スライス20 g(黄) 米油0.4 g
(緑) キャベツ 25 g	(黄) 生クリーム 3 g	トマトケチャップ 1g	(黄) 上白糖 2.4 g	(緑) キャベツ 15 g
(緑) 人参 5 g (赤) 花かつお 0.8 g	I	ガラムマサラ 0.02 g ウスターソース 1.1 g		(緑) 玉ねぎ 10 g (緑) 人参 5 g
(赤) 花かつお 0.8 g (黄) 三温糖 0.5 g		ウスターソース 1.1 g 水 85 g		(緑) 人参 5 g (緑) (冷) 三度豆 5 g
濃口しょうゆ 1.9 g	(緑) 切り干し大根 1.8 g	(黄) カットゼリー (ぶどう) 10 g	水 11 g	濃口しょうゆ 2.4 g
	(緑) きゅうり 10 g (緑) キャベツ 10 g	(黄) カットゼリー (りんご) 10 g (緑) 黄桃缶 20 g	(緑) しょうが 1 g (黄) でんぷん 0.8 g	塩 0.16 g こしょう 0.02 g
	酢 1.2 g	(緑) みかん缶 20 g	0.0 g	0.02 g
	レモン汁 0.5 g 塩 0.1 g			
	こしょう 0.01 g			
	(黄) 三温糖 0.6 g			
	淡口しょうゆ1.5 g(黄) オリーブオイル1 g			
			0000	
進級おめでとう		E DE DE LE CONTROL DE LA CONTR		
EMX0767CC/				
		क्रिक कार्य कराय		
MV.				
エネルギー たんぱく質 脂 肪 栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム)	エネルギー たんぱく質 脂肪 栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム)	エネルギー たんぱく質 脂 肪 栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム)	エネルギー たんぱく質 脂 肪 栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム)	エネルギー たんぱく質 脂 肪 栄養量 (キロカロリー) (ダラム) (グラム)
535 20.9 12.8	R 接		栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム)	571 22.4 17
			601 25.5 20.9	
4月18日(金)	4月21日(月)	4月22日(火)	4月23日(水)	4月24日(木)
ごはん	4月21日(月) きなこ揚げパン	4月22日(火) ごはん	4月23日(水) ごはん	4月24日(木) 麦ごはん
ごはん 牛乳	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳	4月22日(火) ごはん 牛乳 新メ	4月23日(水) ごはん 牛乳 新メ	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳
ごはん 牛乳 うすくず汁	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼
ごはん 牛乳	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳	4月22日(火) ごはん 牛乳 新メ	4月23日(水) ごはん 牛乳 新メ	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐井 もやしのナムル
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ (黄) 精白米 75 g	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄)精白米 68 g
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 25 g	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ 食品名 1人分量 (黄) 小型パン 1 こ (赤) きな粉 4 g (黄) 三温糖 4 g	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名 1人分量 (黄) 精白米 (万) 度 (元) 年乳 1 本 (赤) 干しわかめ 0.5 g	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 油揚げ 5 g	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐井 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄) 精白米 68 g (黄) 麦 7 g (赤) 牛乳 1 本
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 25 g (緑) 人参 10 g	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ 食品名 1人分量 (黄) 小型パン 1 こ (赤) きな粉 4 gg (焼き塩 0.02 g	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち **** (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 干しわかめ 0.5 g (縁) 山城産たけのこ 20 g	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 油揚げ (素) 色紙切こんにゃく (素) 色紙切こんにゃく (素) 15 g	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄) 精白米 68 g (黄) 麦 7 g (病) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 80 g
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 25 g (緑) 人参 10 g (緑) えのきたけ 7 g (緑) しめじ 7 g	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ 食品名 1人分量 (黄) 小型パン 1 こ (赤) きな粉 4 gg (焼き塩 0.02 gg (焼き塩 (揚) 米油 (揚げ油) 4 gg (赤) 牛乳 1 本	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名 1人分量	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 油揚げ (黄) 色紙切こんにゃく (歳) えのきたけ (縁) 玉ねぎ (素) 5 g (縁) 玉ねぎ (表) 5 g	4月24日(木) まごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄) 精白米 68 g (黄) 集 7 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 80 g (赤) 牛肉ミンチ 15 g (赤) 豚肉ミンチ 12 g
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 25 g (縁) えのきたけ 7 g (縁) しめじ 7 g (縁) しめじ 7 g (添) かまぼこ 10 g	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ 食品名 1人分量 (黄) 小型が 1 こ g g g g が 4 g g g g g が 4 g g g g が 4 g g g g	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 干しわかめ (緑) 山城産たけのこ (緑) 山城産たけのこ (緑) し坂産 20 g (緑) 人参 10 g g (緑) トしいたけ 0.7 g (泉) 干ししいたけ 0.7 g	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 色紙切こんにゃく 15 g (緑) えのきたけ 8 g (緑) 玉ねぎ 25 g (緑) 人参 10 g	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄) 精白米 68 g g 7 g g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 80 g (赤) 牛肉ミンチ 15 g g (赤) 豚肉ミンチ 12 g g (緑) しょうが 0.9 g
ではん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 早乳 1 本 (添) 点のきたけ 7 g (縁) えのきたけ 7 g (縁) しめじ 7 g (縁) しめじ 7 g (縁) しめじ 7 g (縁) しまぼこ 10 g (縁) 青ねぎ 5 g	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ 食品名 1人分量 (黄) 小型パン 1 こ (赤) きな粉 4 g g (焼き 0.02 g g (株) 4 g (株) 20 g (株) 20 g g g (株) 20 g g (k) 20 g g (k	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ 食品名 1人分量 (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 油揚げ (黄) 色紙切こんにゃく (緑) えのきたけ (緑) えのきたけ (緑) 玉ねぎ (緑) 人参 (緑) ごぼう	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄) 精白米 68 g (黄) 表 7 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 牛乳 15 g g (赤) 牛乳 15 g g (赤) 外肉ミンチ 15 g g (赤) 外肉ミンチ 12 g g (緑) おろしにんにく 0.3 g g
ごはん 牛乳 うすくず汁 さばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 (黄) 精コ米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 豆腐 25 g (緑) 人のきたけ 7 g (緑) 人のきたけ 7 g (緑) しかまぼこ 10 g (緑) 青ねぎ 5 g (緑) 青ねぎ 5 g 塩 0.05 g	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベツと ツナのサラダ 食品名 1人分量 (黄) 小型パン 1 こ (株) きな粉 4 g g g g g (株) 米油 (揚げ油) 4 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名 1人分量	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 色紙切こんにゃく (緑) えのきたけ (緑) えのぎたけ (緑) 人ごぼう (緑) しょうが (緑) 青ねぎ (緑) ちgg	4月24日(木) まごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 食品名 1人分量 (黄) 表 68 g g (赤) 年乳 1 本 68 g g g (赤) 年乳 1 5 g g g g g g g g g g g g g g g g g g
ではん 中乳 うすくず汁 さばのあっさり漬け 食品名 (黄) 精白米 (赤) 早乳 (赤) 早乳 (赤) 人えのきたけ (緑) 人えのかじに (緑) 人えのがほご (緑) 人まぎ (緑) (緑) しかまばご (緑) (緑) しかまばご (緑) (森) りょうゆ (森) 青口しょうゆ 塩 の.05 g みりん	4月21日(月) きなこ揚げパン 牛乳 ラビオリのトマト煮 春キャベーコン 1 こ g g g 会	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名 1人分量 (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) キリーカかめ (緑) 山城産たけのこ (緑) 人も 20 g g 10 g 10 g 10 g ಠ 10	4月23日(水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま唐揚げ 食品名 1人分量 (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 油揚げ (黄) 色紙紙切こんにゃく (緑) えてのきたけ (緑) えていきだけ (緑) 人がことが (緑) にょうが (緑) 青ねぎ (緑) ようゆ (緑) まっか	4月24日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 (黄) 精白米 68 g g g g g g g g g g g g g g g g g g
ではん 中乳 うすばのみそ煮 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 75 g 精白米 75 g (素) 牛乳 1 本 (赤) 生乳 1 な (赤) とし参 (縁) えのきたけ 7 g (縁) えのきたけ 7 g (縁) えいまぎ 10 g (縁) えいまぎ 10 g (縁) もいままぎ 5 g なりん 0.05 g ありん 0.05 g ののかるがん 1.5 g りのんぷん 1.5 g とりいるがん 1.5 g とりいるがん 1.5 g とりいるがん 1.5 g とりいるがん 1.5 g	4月21日(月) きなころ	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 (赤) 牛乳 20 g (緑) 入参 10 g (緑) 入参 10 g (緑) 入もしいたけ 0.7 g (緑) 入もしいたけ 20 g (緑) スカラー 20 g (ステート) 20	4月23日 (水) ごはん 牛乳 たぬき汁 鶏肉のごま 唐揚げ 食品名 1人分量 (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 色紙のきたけ (緑) こんにゃく (緑) 入ごにようが (緑) にょうが (緑) にょうが (緑) によっず (緑) によっず (緑) によっず (緑) によっず (緑) によっず (緑) によっず (泉) によっず (泉) でんぷん (素) こんぷん (素) こんぷん	4月24日(木) 麦にはん 牛乳、マー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー
ではん 中乳 うすばのみそ者 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 75 g 精乳 1 本 (赤) 牛乳 1 本 (赤) 牛乳 1 な (赤) 牛乳 1 な (赤) 上ののもいに 7 g g (縁) えのめに 7 g g (縁) えしょうゆ 6 g g りのいまぎ 10 g g はかけまずしょうゆ 6 g g りのいちまぎ 0.05 g g もりん 0.05 g g もりん 1.5 g g なりん 1.5 g g とりいるがん 1.5 g g とりん 0.05 g g	4月21日(月) きなころっている。 はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹汁 鰆の西京みそ焼き 桜もち 食品名 1人分量 (黄) 精白米 75 g (赤) 牛乳 1 本 75 g (赤) 牛乳 1 な 20 g (緑) 八一 10 で 20 g (緑) 下しいたけ 0.7 g (緑) 下しいたけ 0.7 g (緑) 下しいたけ 0.7 g (緑) 下しいたけ 2.5 g (緑) 下しようゆ 2.5 g ル 100 g 水 100 g (赤) 鰆 無塩(40g) 1 切	4月23日(水) ごはん 牛乳 き汁 素	4月24日(木) 麦にはん キュー・カー・カー・カー・サー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー
ではん 中乳 くず汁 さずかそ者 白菜のあっさり漬け 食品名 1人分量 食品名 75 g (素) 牛乳 1 本 (素) 牛乳 1 な 本 (緑) 人ののもい 7 g g (緑) 人ののじ 7 g g (緑) 人のめじ 7 g g (緑) 人のめじ 7 g g (緑) しかまぼこ 10 g g (緑) しかまび 110 g g g りん 0.05 g g かりん 0.5 g g かりし昆布 0.05 g g がりし昆布 2.4 g g 水 110 g g (赤) さばのみそ煮(50g) 1 こ	4月21日(月) きない	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹の西ち を協名 (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 十しわかめ (緑) 五豆腐 (緑) 人子しわたけ (緑) 五豆腐 (緑) 人子しようゆ (緑) 青の口し節 水 (赤) 毎年年 (赤) 100 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月23日 (水) ごはん 牛乳き汁・素糖 (大) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4月24日(木) 麦はん 牛乳、一豆腐丼 もやしのナムル 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 7 度
ではん 中うはのかっさり漬け をはずかそれである。 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 75 g本 (素) 牛乳 1 g本 (素) 牛乳 1 g素 (緑) 人名ののじにでするののではです。 (緑) (緑) いかまねざしょうゆ 6 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月21日(月) きない。	4月22日(火) ごはん 牛乳 若竹の西ち 食品名 1人分量 (黄) 精白米 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 中山城産たけのこ (赤) 人参ししいたけ (緑) 天しれぎ 20 gg(緑) 10 gg g(緑) 人 モ しおぎ 20 gg(緑) 10 gg g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月23日 (水) ごはん 牛た鶏 きかご ま 唐揚げ 食品名 1人分量 g本 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月24日(木) 麦はん キマはん キマ・カー ではんの ではない ではない ではない ではない ではない ではない ではない ではない
ではん (共乳 すが) ではん (大乳 すが) ではん (大乳 すが) では (大分 を) では (大分 を) では (大力 を) では (大力 を) では (大力 を) では (大力 を) がられる	4月21日(月) きない。	4月22日(火) ごはん 牛乳 一方のあち 食品名 1人分量 (黄) 精中乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 中山 豆の までは、(緑) 大干しわかめ 20 までは、(緑) 10 までは、(緑) 10 までは、(緑) 大干しおぎ 20 までは、(緑) 大干しおぎ 20 までは、(緑) 大干しおぎ 20 までは、(緑) 大干したけ 2.5 までは、(緑) 大田 はいたけ 2.5 までは、(緑) 大田 はいたけ 2.5 までは、(緑) 大田 はいたけ 2.5 までは、(緑) 大田 はいたけ 2.5 までは、(株) はいたけ 2.5 までは、(株) はいたけ 2.5 までは、(株) はいたけ 2.5 までは、(株) はいたけ 2.5 までは、(木) はいたけ 2	4月23日 (水) ごはん 牛乳 きかごま 唐揚げ 食品名 1人分量	4月24日(木) 麦はん キマはん キマーや
ではん (共乳 する) は (本乳 は かまれ は でからじぼこ (は緑) な (なり) は いんのもまれ は いんのもまれ は いんのもい は いんのからい は は いんのからい は いんのいらい は いんのい は いんのいらい は いんのい は いんの	4月21日(月) きればいい キャック	4月22日(火) ごはん 牛乳	4月23日 (水) ボはん 牛乳はた ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4月24日(木) 表はん 中マも
ではん (共乳 すが) では (株)	4月21日(月) きない	4月22日(火) ごはん 牛乳 一方のあち 食品名 (黄) 精中乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 (赤) 十しわかめ (緑) キ乳 (赤) 人干し切底 20 gg	4月23日 (水) ごはん 牛乳 きかごま 唐揚げ 食品名 1人分量 g 本 g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月24日(木) 表はん 中マも 日本
ではん (共乳 する) は (本乳 は かまれ は でからじぼこ (は緑) な (なり) は いんのもまれ は いんのもまれ は いんのもい は いんのからい は は いんのからい は いんのいらい は いんのい は いんのいらい は いんのい は いんの	4月21日(月) きな乳 オペナ ツナヤックのサイン は 1人分量 こ g g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月22日(火) ごはん 牛乳	4月23日 (水) ボスト (大) ボスト (大) ボスト (大) ボスト (大) ボスト (大) 「はん (大) ボスト (大) 「大) 「大) 「大) 「大) 「大) 「大) 「大)	4月24日(木) 表はん 中マも
ではん (共乳 すびのののののでは) は (は乳 すびのののののののののののののののののののののののののののののののののののの	4月21日(月) きな乳 けい ママッケ が	4月22日(火) ごはん 牛乳	4月23日 (水) ボはん 牛乳ぬののごま 1人分量 g本 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	4月24日 (木) またい。 本学 は は は は は は は は は は は は は は は は は は
ではん (共乳 すびのののののでは) は (は乳 すびのののののののののののののののののののののののののののののののののののの	4月21日(月) きな乳 けい ママラダ を乳 けい ママラダ を乳 けい ママラダ を乳 けい ママラダ を乳 が	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木) 表はん 中マも
ではん 中うさいでのある (黄) 牛乳 (素) 大元 (素)	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力) (月) を (力) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月	4月22日(火) ごはん 牛乳	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木) またい。 本学 は は は は は は は は は は は は は は は は は は
ではん 中うさいでのある (黄) 牛乳 (素) 大元 (素)	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力) (月) を (力) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木)
で ・	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力) (月) を (力) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木)
で ・	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力) (月) を (力) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木)
で ・	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力) (月) を (力) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木)
で ・	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力) (月) を (力) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月) (月	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 牛丸ぬののごまから、	4月24日 (木) ま 1月24日 (木) ま 1月24
 ごは乳すばずののある (大分子で) は で で で で で で で で で で で で で で で で で で	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きはいい (月) きな乳 (力 (大)	4月22日(火) ごはん	4月23日 (水) ボルル (水) ボルル (水) ボルル (ボッ) (ボッ) (ボッ) (ボッ) (ボッ) (ボッ) (ボッ) (ボッ)	4月24日 (木)
ではん 中うさいでのある (黄) 牛乳 (素) 大元 (素)	4月21日(月) きはいい (月) きはいい (月) きない (月) まない (月) ま	4月22日(火) ごはん 牛乳 清か 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のもち (様) 中野 のものものには、(様) 中野 のには、(株) のには、(は) のには) のには、	4月23日 (水) ボはん 中では、	4月24日 (木) またい。 本年 (本) を

4月 22

城陽市立学校給食センター

小学校



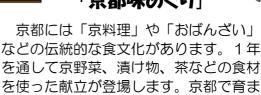
京都時的《日





う。

今年度のテーマ 「京都味めぐり」





れた伝統文化について知っていきましょ



進級・入学 おめでとうございます。🕶 🔽

色とりどりの花が、春の日差しを受けて咲 き誇る中、新学期がスタートしました。 日々成長しているこどもたち。1日1日を 大切に、体も心も大きくなってほしいと思い ます。



©京都府 まゆまろ 240036

1食あたりの栄養量を示しています。(中学年)

1食あたりの摂取基準

エネルギー: 650kcal たんぱく質: エネルギー全体の13~2 脂質: エネルギー全体の20%~30% -20%



食品を働きべつに、3色に色分けしています。 (黄)・・・エネルギーのもとになる食品 (赤)・・・からだをつくるもとになる食品 (緑)・・・からだの調子を整える食品

一 給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



一 給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。



給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。



