



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪

5月 よていこんだて表

NO 1

城陽市立学校給食センター 幼稚園

5月2日(金)				5月7日(水)				5月9日(金)				5月14日(水)				5月16日(金)			
ごはん(減量) 豆乳みそ汁 鶏肉のねぎ塩ソース 豆乳プリン				ごはん ビーフカレー フルーツのヨーグルトあえ				ごはん 吉野煮 土佐和え				ひじきごはん 鶏のさっぱり煮 いそか和え				ごはん 中華スープ 酢鶏			
城陽市の青ねぎを使用!																城陽市の玉ねぎを使用!			
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	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	59 g	(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	65 g	(黄) 精白米	65 g	(黄) 精白米	65 g	(黄) 精白米	65 g
(赤) 豚肉スライス	15 g	(赤) 牛肉スライス	24 g	(赤) 鶏肉	26 g	(赤) 鶏肉	26 g	(赤) 鶏肉	26 g	(赤) ひじきご飯の素	19 g	(赤) 豚肉スライス	15 g	(赤) 鶏肉	30 g	(赤) 豚肉スライス	15 g	(赤) 鶏肉	30 g
(赤) (冷) 油揚げ	4 g	赤ワイン	1.7 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	26 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	26 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	26 g	(黄) 色紙切こんにゃく	17 g	(赤) 鶏肉	17 g	(赤) 色紙切こんにゃく	17 g	(赤) 鶏肉	17 g	(赤) 色紙切こんにゃく	17 g
(緑) 緑豆もやし	9 g	塩	0.04 g	(黄) (冷) 里芋 乱切り	26 g	(黄) (冷) 里芋 乱切り	26 g	(黄) (冷) 里芋 乱切り	26 g	(黄) じゃが芋	26 g	(黄) じゃが芋	26 g	(黄) じゃが芋	26 g	(黄) じゃが芋	26 g	(黄) じゃが芋	26 g
(緑) 玉ねぎ	17 g	こしょう	0.01 g	(緑) 人参	21 g	(緑) 人参	21 g	(緑) 人参	21 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	21 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	21 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	21 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	21 g	(赤) (冷) 絹厚揚げ	21 g
(緑) しめじ	7 g	カレー粉	0.13 g	(緑) 山城産たけのこ	26 g	(緑) 山城産たけのこ	26 g	(緑) 山城産たけのこ	26 g	(緑) たけのこ水煮	9 g	(緑) たけのこ水煮	9 g	(緑) たけのこ水煮	9 g	(緑) たけのこ水煮	9 g	(緑) たけのこ水煮	9 g
(緑) 人参	9 g	ローレル	0.03 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	17 g
(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) セロリ	4.3 g	(黄) 三温糖	1.4 g	(黄) 三温糖	1.4 g	(黄) 三温糖	1.4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g
(赤) 豆乳	12.8 g	(緑) しょうが	0.4 g	淡口しょうゆ	4.3 g	淡口しょうゆ	4.3 g	淡口しょうゆ	4.3 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g
(赤) 中辛みそ	6 g	(緑) おろしにんにく	0.3 g	濃口しょうゆ	0.6 g	濃口しょうゆ	0.6 g	濃口しょうゆ	0.6 g	削り節	1.7 g	削り節	1.7 g	削り節	1.7 g	削り節	1.7 g	削り節	1.7 g
(赤) こうじみそ	1 g	(緑) 人参	17 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	濃口しょうゆ	4.7 g	濃口しょうゆ	4.7 g	濃口しょうゆ	4.7 g	濃口しょうゆ	4.7 g	濃口しょうゆ	4.7 g
煮干	2.1 g	(黄) じゃが芋	34 g	酒	0.4 g	酒	0.4 g	酒	0.4 g	米酢	1.7 g	米酢	1.7 g	米酢	1.7 g	米酢	1.7 g	米酢	1.7 g
水	68 g	(緑) 玉ねぎ	34 g	(黄) でんぷん	0.9 g	(黄) でんぷん	0.9 g	(黄) でんぷん	0.9 g	(黄) 三温糖	1.9 g	(黄) 三温糖	1.9 g	(黄) 三温糖	1.9 g	(黄) 三温糖	1.9 g	(黄) 三温糖	1.9 g
(赤) 鶏もも皮つき(60g)	1 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	13.2 g	削り節	1.7 g	削り節	1.7 g	削り節	1.7 g	酒	0.9 g	酒	0.9 g	酒	0.9 g	酒	0.9 g	酒	0.9 g
酒	1 g	トマトケチャップ	0.9 g	水	31 g	水	31 g	水	31 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g
塩	0.2 g	ガラムマサラ	0.02 g	(緑) こまつな	9 g	(緑) こまつな	9 g	(緑) こまつな	9 g	水	34 g	水	34 g	水	34 g	水	34 g	水	34 g
こしょう	0.01 g	ウスターソース	0.9 g	(緑) キャベツ	21 g	(緑) キャベツ	21 g	(緑) キャベツ	21 g	(緑) キャベツ	30 g	(緑) キャベツ	30 g	(緑) キャベツ	30 g	(緑) キャベツ	30 g	(緑) キャベツ	30 g
(緑) 青ねぎ	3 g	水	72 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) きゅうり	9 g	(緑) きゅうり	9 g	(緑) きゅうり	9 g	(緑) きゅうり	9 g	(緑) きゅうり	9 g
(緑) 白ねぎ	1 g	(緑) みかん缶	17 g	(赤) 花かつお	0.7 g	(赤) 花かつお	0.7 g	(赤) 花かつお	0.7 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g
冷凍ブイヨン(チン)	1 g	(緑) りんご缶	17 g	(黄) 三温糖	0.4 g	(黄) 三温糖	0.4 g	(黄) 三温糖	0.4 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g
塩	0.1 g	(緑) 黄桃缶	17 g	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	淡口しょうゆ	1.3 g	淡口しょうゆ	1.3 g	淡口しょうゆ	1.3 g	淡口しょうゆ	1.3 g	淡口しょうゆ	1.3 g
(黄) 白いりごま	0.7 g	(赤) ヨークアシド	26 g							みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g	みりん	0.9 g
(黄) ごま油	0.5 g									(赤) きざみのり	0.2 g	(赤) きざみのり	0.2 g	(赤) きざみのり	0.2 g	(赤) きざみのり	0.2 g	(赤) きざみのり	0.2 g
(黄) でんぷん	0.4 g																		
水	8 g																		
(黄) 豆乳プリン(30g)	1 g																		
栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
	468	20.8	14.8		431	11.2	8.3		347	14.3	4.7		332	14.6	4.5		422	15.1	12.4

精白米は城陽産・山城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♪

5月 よていこんだて表

NO 2

城陽市立学校給食センター 幼稚園

5月21日(水)			5月23日(金)			5月28日(水)			5月30日(金)		
ごはん 七宝湯 マーボー厚揚げ			ごはん 鶏団子のくず汁 春巻き ポテトサラダ			ごはん 新じゃがのカレーそぼろ煮 小松菜のおかかマヨサラダ			ごはん 玉ねぎのみそ汁 さけの塩焼き 味付けおかか 手巻きのり		
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) 鶏肉	17 g		(赤) 鶏つくね	25.5 g		(黄) じゃが芋	51 g		(赤) (冷) 油揚げ	9 g	
(赤) かまぼこ	9 g		(緑) 人参	8.5 g		(緑) 玉ねぎ	34 g		(緑) キャベツ	13 g	
(緑) キャベツ	21 g		(緑) 玉ねぎ	21.3 g		(緑) 人参	17 g		(緑) 玉ねぎ	34 g	
(緑) 人参	9 g		(緑) チンゲンサイ	12.8 g		(赤) 鶏肉ミンチ	26 g		(緑) 青ねぎ	4 g	
(緑) しょうが	0.4 g		(緑) しょうが	0.4 g		(緑) エリンギ	9 g		(赤) 干しわかめ	0.4 g	
(緑) にら	4.3 g		淡口しょうゆ	3.6 g		(緑) (冷) むき枝豆	6 g		(赤) 中辛みそ	6.0 g	
(緑) 干しいたけ	0.4 g		塩	0.1 g		(緑) しょうが	0.3 g		(赤) こうじみそ	1.0 g	
塩	0.2 g		みりん	0.2 g		淡口しょうゆ	3.5 g		削り節	2.1 g	
こしょう	0.01 g		(黄) でんぷん	0.9 g		(黄) 三温糖	1.6 g		水	89.3 g	
淡口しょうゆ	2.0 g		削り節	1.7 g		酒	1.7 g		(赤) 鮭(一汐・40g)	1 切	
濃口しょうゆ	0.6 g		水	85 g		カレー粉	0.3 g		(赤) 骨丸ごと味付けおかか	1.7 g	
(黄) でんぷん	1.3 g		(黄) 春巻き(50g)	1 こ		削り節	1.7 g		(赤) 手巻きのり(4枚)	1 袋	
冷凍ブイヨン(チン)	5.1 g		(黄) 米油(揚げ油)	5 g		水	26 g				
水	89 g		(黄) じゃが芋	19 g		(緑) こまつな	11 g				
(赤) (冷) 絹厚揚げ	38 g		(緑) 玉ねぎ	3 g		(緑) 人参	8 g				
(緑) 玉ねぎ	10 g		(緑) 人参	3 g		(緑) 緑豆もやし	18 g				
(赤) 豚肉ミンチ	17 g		(赤) ボンレスハムダイス	6 g		(赤) 花かつお	0.3 g				
(緑) 人参	4 g		塩	0.07 g		(黄) ノンエッグマヨネーズ	2.9 g				
(緑) しょうが	0.4 g		こしょう	0.0 g		淡口しょうゆ	1.4 g				
(緑) おろしにんにく	0.2 g		酢	0.5 g							
(赤) 赤みそ	4.3 g		(黄) ノンエッグマヨネーズ	3.8 g							
トウバンジャン	0.02 g										
(黄) ごま油	0.6 g										
(黄) 三温糖	1.2 g										
濃口しょうゆ	0.5 g										
(黄) でんぷん	0.3 g										



城陽市の青ねぎを使用!

セルフ手巻きおにぎりで
す! しっかり手を洗っ
て作しましょう♪



いっしょに食べるっていいね



家族でほっとする
食事の時間を
楽しめるといいですね!

精白米は城陽産・山城産ヒノヒカリを使用しています。