



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



6月 よていこんだて表



NO.1

城陽市立学校給食センター 富野幼稚園

6月4日(水)				6月6日(金)				6月11日(水)				6月13日(金)			
麦ごはん 春雨スープ カルちゃんたっぷり！豚みそ丼 城陽市のたまねぎを使用！				ごはん シーフードカレー きゅうりとキャベツのサラダ 城陽市のたまねぎを使用！				ごはん 切干大根とじゃがいもの煮物 いわしの梅しょうゆ煮 城陽市の梅を使用！				ごはん 厚揚げの中華煮(いか) たくあん和え			
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) 麦		6	g	(赤) 切りいか		17	g	(赤) 豚肉スライス		26	g	(赤) 豚肉スライス		13	g
(赤) 鶏肉		16	g	(赤) ツナ(ノンオイル)		9	g	(黄) 米油		0.9	g	(赤) (冷) 絹厚揚げ		41	g
(黄) 緑豆はるさめ		3	g	塩		0.04	g	(緑) 切り干し大根		5	g	(緑) 玉ねぎ		51	g
(緑) 玉ねぎ		21	g	こしょう		0.01	g	(黄) じゃが芋		43	g	(緑) 人参		13	g
(緑) 人参		9	g	カレー粉		0.1	g	(緑) 人参		13	g	(赤) 切りいか		9	g
(緑) キャベツ		13	g	ローレル		0.03	g	(黄) 突きこんにやく		26	g	(緑) チンゲンサイ		9	g
(緑) にら		3	g	(緑) セロリ		4	g	(黄) 濃口しょうゆ		5.1	g	(緑) (冷) ホールコーン		6	g
(緑) しょうが		0.4	g	(緑) しょうが		0.4	g	(黄) 三温糖		1.7	g	(緑) おろしにんにく		0.43	g
濃口しょうゆ		0.4	g	(緑) おろしにんにく		0.3	g	(黄) 水		27	g	(緑) しょうが		0.5	g
淡口しょうゆ		3.4	g	白ワイン		0.9	g	(赤) いわしの梅しょうゆ煮 (50 g)		1	こ	(黄) 三温糖		0.3	g
塩		0.2	g	(緑) 人参		17	g	城陽産の梅を使ってタレ を作り、いわしと一緒に 煮込みました！ 	(黄) オイスターソース		1	g			
こしょう		0.02	g	(黄) じゃが芋		34	g		塩		0.1	g			
削り節		2	g	(緑) 玉ねぎ		43	g		こしょう		0.02	g			
水		85	g	アレルゲンフリーカレーフレーク		13	g		濃口しょうゆ		3.7	g			
(赤) 豚肉スライス		24	g	トマトケチャップ		0.9	g		(黄) でんぷん		1.2	g			
(緑) 人参		9	g	ガラムマサラ		0.02	g		水		25	g			
(緑) 切り干し大根		3	g	ウスターソース		0.9	g		(緑) キャベツ		15	g			
(緑) こまつな		15	g	水		72	g		(緑) きゅうり		15	g			
(緑) 緑豆もやし		21	g	(緑) きゅうり		9	g		(緑) きざみたくあん		5	g			
酒		3.4	g	(緑) キャベツ		26	g		(赤) 塩昆布		0.8	g			
(黄) 上白糖		1.2	g	(緑) (冷) ホールコーン		7	g	(黄) 白いりごま		0.6	g				
みりん		2.6	g	塩		0.2	g	淡口しょうゆ		0.4	g				
オイスターソース		0.9	g	こしょう		0.01	g								
濃口しょうゆ		0.4	g	(黄) 三温糖		0.3	g								
(赤) 赤みそ		5.1	g	淡口しょうゆ		1.3	g								
トウバンジャン		0.02	g	酢		1.2	g								
(黄) 白いりごま		0.9	g	(黄) 米油		0.2	g								
(黄) でんぷん		0.4	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)
	358	15.1	4.8		372	10.9	5.7		423	20.1	7.4		362	14.3	7.2



精白米は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♪



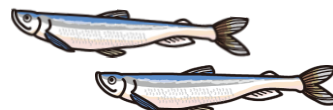
6月 よていこんだて表



NO.2

城陽市立学校給食センター 富野幼稚園

6月18日(水)				6月20日(金)				6月25日(水)				6月27日(金)			
ごはん 野菜のごま煮 鶏肉の唐揚げレモンソース				麦ごはん わかめスープ 切干大根入りビビンバ				ごはん 具だくさんみそ汁 ししゃもの唐揚げ さくらんぼゼリー 城陽市のたまねぎ・青ねぎを使用！				ごはん 元気肉じゃが 小松菜のおかかマヨサラダ 城陽市のたまねぎ・ じゃがいもを使用！			
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		59	g	(黄) 精白米		65	g	(黄) 精白米		65	g
(赤) 豚肉スライス		20	g	(黄) 麦		6	g	(赤) (冷) 油揚げ		6.0	g	(赤) 豚肉スライス		24	g
(赤) (冷) 絹厚揚げ		26	g	(赤) 鶏肉		13	g	(赤) 鶏肉		13	g	(黄) じゃが芋		43	g
(黄) 突きこんにやく		20	g	(赤) 干しわかめ		0.7	g	(緑) 緑豆もやし		10	g	(緑) 玉ねぎ		43	g
(黄) じゃが芋		44	g	(緑) 人参		9	g	(緑) キャベツ		10	g	(緑) 人参		13	g
(緑) 人参		19	g	(緑) 玉ねぎ		17	g	(緑) 人参		9	g	(緑) しめじ		9	g
(緑) ごぼう		10	g	(緑) 緑豆もやし		13	g	(緑) 玉ねぎ		10	g	(黄) 色紙切こんにやく		17	g
(緑) (冷) グリンピース		5	g	(緑) 青ねぎ		2	g	(緑) 青ねぎ		4	g	(緑) にら		7	g
(黄) 白いりごま		1.5	g	削り節		1	g	(赤) 中辛みそ		6	g	(緑) おろしにんにく		0.4	g
(黄) 三温糖		2.4	g	冷凍ブイヨン(丼)		4	g	(赤) こうじみそ		1.1	g	(黄) 三温糖		2.6	g
濃口しょうゆ		3.4	g	淡口しょうゆ		4.3	g	削り節		2	g	濃口しょうゆ		6.1	g
淡口しょうゆ		1	g	水		94	g	水		89	g	コチュジャン		0.9	g
酒		1.2	g	(赤) 豚肉細切り		25	g	(赤) 粉付きししゃも(15g)		2	尾	(黄) 白いりごま		1.7	g
みりん		1.1	g	(緑) ぜんまい水煮		4	g	(黄) 米油(揚げ油)		3	g	水		17	g
煮干		1.3	g	(緑) 切り干し大根		4	g	(黄) さくらんぼゼリー(50g)		1	こ	(緑) こまつな		11	g
水		31	g	(緑) 人参		9	g					(緑) 人参		8	g
(赤) 鶏肉		51	g	(緑) 緑豆もやし		17	g					(緑) 緑豆もやし		18	g
(緑) しょうが		0.4	g	(緑) チンゲンサイ		13	g					(赤) 花かつお		0.3	g
酒		1	g	酒		0.3	g					(黄) ノンエッグマヨネーズ		2.9	g
(黄) でんぶん		9.4	g	(黄) 三温糖		1.5	g					淡口しょうゆ		1.4	g
(黄) 米油(揚げ油)		5.1	g	濃口しょうゆ		3.1	g								
淡口しょうゆ		1.9	g	淡口しょうゆ		2	g								
(黄) 三温糖		2.1	g	みりん		0.3	g								
レモン汁		1.7	g	(緑) おろしにんにく		0.3	g								
白ワイン		0.9	g	(黄) ごま油		0.4	g								
水		2	g	(黄) 白いりごま		0.9	g								
				一味唐辛子		0.01	g								
				プチドリッパ		0.3	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)
	585	22.6	21.4		337	14.5	4.9		414	14	10.1		366	12.3	6.1



精白米は山城産ヒノヒカリを使用しています。