



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせてています♪



1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

1月14日(水)

きなこ揚げパン
ラビオリのトマト煮
シャキシャキツナサラダ

城陽市のキャベツを使用！

1月16日(金)

ごはん
チキンカレー
フルーツカクテル

1月21日(水)

ごはん
厚揚げの野菜あんかけ
ゆずおかか和え
てらす☆いもプリン
(寺田いも+荒州)

新メニュー

食品名		1人分量	食品名		1人分量	食品名		1人分量
(黄)	小型パン	1 こ	(黄)	精白米	65 g	(黄)	精白米	65 g
(赤)	きな粉	3 g	(赤)	鶏肉	26 g	(赤)	(冷) 紬厚揚げ	51 g
(黄)	三温糖	3 g	塩	0.04 g	(赤)	豚肉スライス	19 g	
	焼き塩	0.02 g	こしょう	0.01 g	(緑)	玉ねぎ	23 g	
(黄)	米油 (揚げ油)	3 g	カレー粉	0.1 g	(緑)	人参	19 g	
(赤)	鶏肉	17 g	ローレル	0.03 g	(緑)	干ししいたけ	0.6 g	
(赤)	ショルダーベーコン	10 g	(緑)	セロリ	4 g	(緑)	青ねぎ	5 g
(緑)	玉ねぎ	34 g	(緑)	しょうが	0.4 g	(緑)	しょうが	0.3 g
(緑)	人参	13 g	(緑)	おろしにんにく	0.3 g	(緑)	濃口しょうゆ	0.6 g
(黄)	ラビオリ	21 g	(緑)	人参	17 g	(緑)	淡口しょうゆ	4.5 g
(緑)	パセリ	0.04 g	(黄)	じゃが芋	34 g	(黄)	三温糖	0.9 g
(緑)	トマト水煮	10 g	(緑)	玉ねぎ	34 g	(緑)	みりん	1.9 g
	トマトケチャップ	7 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	13 g	(緑)	酒	0.9 g	
	トマトピューレ	4 g	トマトケチャップ	0.9 g	(黄)	でんぶん	1 g	
(黄)	小麦粉	0.8 g	ガラムマサラ	0.02 g	(緑)	削り節	1 g	
	ウスターソース	1 g	ウスターソース	0.9 g	水	38 g		
	冷凍ブイヨン(チキン)	5 g	水	72 g	(緑)	白菜	27 g	
	こしょう	0.02 g	(黄)	新カクテルゼリー	17 g	(緑)	こまつな	7 g
	水	43 g	(緑)	みかん缶	17 g	(緑)	緑豆もやし	13.6 g
(赤)	ツナ(ノンオイル)	6 g	(緑)	りんご缶	17 g	(赤)	花かつお	1 g
(緑)	人参	4 g				(緑)	濃口しょうゆ	1.5 g
(緑)	玉ねぎ	8 g				(緑)	ユズ果汁	0.4 g
(緑)	みずな	7 g				(黄)	城陽産さつまいも 豆乳プリン (60 g)	1 こ
(緑)	キャベツ	20 g						
(黄)	ノンエッグマヨネーズ	4 g						
	塩	0.1 g						
	こしょう	0.01 g						
栄養量		エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂 肪 (グラム)	栄養量	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	脂 肪 (グラム)
371		15.5	12.9		404	11.3	6.2	526



城陽市の寺田いも・白菜・青ねぎを使用！

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
のせてあります♪



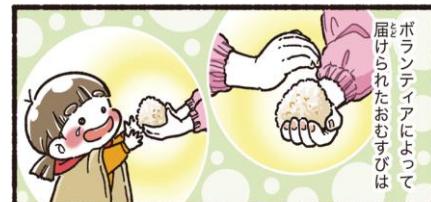
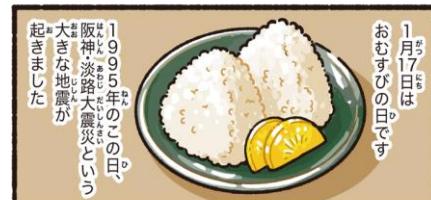
1月 よていこんだて表

城陽市立学校給食センター NO 2
富野幼稚園

1月23日(金)			1月28日(水)			1月30日(金)			
ごはん とり野菜汁 春雨のしょうゆ炒め			ごはん 生麩のすまし汁 さわらの竜田揚げ 白菜のごまあえ	新メニュー		ごはん かしわのシュシュ 九条ネギのごママヨ和え			
城陽市の青ねぎを使用！			城陽市の白菜・青ねぎを使用！			城陽市の白菜・青ねぎを使用！			
食品名	1人分量		食品名	1人分量		食品名	1人分量		
(黄) 精白米	65 g		(黄) 精白米	65 g		(黄) 精白米	65 g		
(赤) 鶏肉	11 g		(赤) 生ふ	8 g		(赤) 鶏肉	30 g		
(赤) 油揚げ	17 g		(緑) 玉ねぎ	17 g		(赤) 焼き豆腐	26 g		
(緑) 玉ねぎ	21 g		(緑) 人参	9 g		(黄) 切り麩	2 g		
(緑) 人参	4 g		(緑) えのきたけ	7 g		(緑) 人参	6 g		
(緑) 青ねぎ	4 g		(緑) 青ねぎ	4 g		(緑) 玉ねぎ	30 g		
(赤) 中辛みそ	6 g		塩	0.2 g		(緑) 白菜	17 g		
コチュジャン	0.5 g		淡口しょうゆ	3.4 g		(緑) 春菊	3.4 g		
(黄) 三温糖	0.3 g		だし昆布	0.4 g		(緑) 青ねぎ	5 g		
削り節	2 g		削り節	3 g		(黄) 突きこんにゃく	21 g		
水	89 g		水	98 g		(黄) 三温糖	2 g		
(黄) 緑豆はるさめ	4 g		(赤) 鰯の竜田揚げ(40 g)	1 g		(黄) 濃口しょうゆ	5.1 g		
(黄) 米油	0.2 g		(黄) 米油(揚げ油)	4 g		(黄) 濃口しょうゆ	1.3 g		
(赤) 豚肉スライス	17 g		(緑) 白菜	22 g		みりん	1.7 g		
(黄) 米油	0.2 g		(緑) 人参	4 g		水	26 g		
(緑) キャベツ	17 g		(黄) 白いりごま	0.4 g		(緑) 青ねぎ	10 g		
(緑) 玉ねぎ	13 g		(黄) 白すりごま	0.4 g		(緑) 大根	16 g		
(緑) 人参	4 g		(黄) 三温糖	0.2 g		(赤) 人参	5 g		
(緑) (冷) 三度豆	4 g		濃口しょうゆ	1.3 g		(黄) ボンレスハムスライス	8 g		
濃口しょうゆ	2 g		プチドリップ	0.2 g		(黄) ノンエッグマヨネーズ	5 g		
塩	0.1 g					(黄) 白すりごま	1.3 g		
こしょう	0.02 g					塩	0.1 g		
						こしょう	0.02 g		
						淡口しょうゆ	0.3 g		
 <p>寒くても暑くても 毎日手洗い</p>			 <p>みんなで食べると おいしいね</p>						
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	
	383	15.6	9.6		365	13.6	8.7		



おむすびのひ



たもの
食べ物の大切さと、みんなで
ささあこころまなひ
支え合う心を学ぶ日にしましょう。

精白米は城陽産ヒノヒカリを使用しています。