



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



2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

2月4日(水)				2月6日(金)				2月13日(金)				2月18日(水)											
ごはん 高野豆腐の中華煮 切干大根の炒めナムル				ごはん スパイシーチキンカレー キャベツとにんじんと コーンのサラダ りんご				ごはん 豆腐のすまし汁 みそ豚丼 チョコプリン				ごはん いものこ汁 モウカサメの竜田揚げ もやしとほうれん草のごま和え											
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	69	g	(黄) 精白米	69	g	(黄) 精白米	69	g	(黄) 精白米	69	g	(黄) 精白米	69	g	(赤) 鶏肉	11	g						
(赤) 鶏肉	9	g	(赤) 鶏肉	30	g	(赤) 干しわかめ	0.4	g	(赤) 鶏肉	11	g	(赤) 鶏肉	11	g	(赤) 鶏肉	11	g	(赤) 鶏肉	11	g			
(赤) ちくわ	9	g	塩	0.08	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(赤) 高野豆腐 1/20	6	g	こしょう	0.02	g	(緑) 玉ねぎ	21	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) 玉ねぎ	34	g	(緑) 玉ねぎ	34	g	(緑) 玉ねぎ	21	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) 山城産たけのこ	9	g	(黄) じゃが芋	21	g	(緑) 人参	9	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) 人参	13	g	(緑) 人参	17	g	(緑) えのきたけ	7	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) (冷) 三度豆	5	g	(緑) おろしにんにく	0.4	g	(緑) 青ねぎ	4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) しょうが	0.9	g	(緑) しょうが	0.4	g	塩	0.1	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) トマトケチャップ	3.4	g	(緑) トマト水煮	9	g	淡口しょうゆ	4.1	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) 三温糖	0.6	g	カレー粉	0.2	g	だし昆布	0.6	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) 濃口しょうゆ	4.3	g	アレルギーフリーカレーフレーク	12	g	削り節	1.5	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) でんぶん	0.7	g	チリパウダー	0.1	g	水	94	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) 水	51	g	ウスターソース	1.2	g	(赤) 豚肉スライス	38	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) 切り干し大根	4	g	水	64	g	(黄) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(赤) 牛肉ミンチ	15	g	(緑) キャベツ	30	g	(緑) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) ごま油	0.4	g	(緑) 人参	4	g	(緑) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) 人参	9	g	(緑) (冷) ホールコーン	9	g	(緑) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) いら	2	g	塩	0.2	g	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(緑) 白ねぎ	1	g	(黄) 三温糖	0.5	g	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) 三温糖	1.2	g	淡口しょうゆ	1.4	g	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) 濃口しょうゆ	2.3	g	こしょう	0.02	g	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) プチドリップ	0.2	g	酢	1.3	g	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) ごま油	0.4	g	(黄) 米油	0.6	g	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
(黄) 白いりごま	0.9	g	(緑) りんご1/6	1	こ	(赤) 米油	0.4	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g	(赤) 豆腐	15	g
				城陽市のキャベツを使用!								きれいにてを あらいましょう!											
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)	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)	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)	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)								
	392	14.8	7.9		413	13	6.8		490	20.2	13.6		389	17.6	6.8								

精白米は城陽産ヒノヒカリを使用しています。

