



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



3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

3月4日(水)				3月6日(金)				3月11日(水)				3月13日(金)					
ごはん ふりかけ(のりかつお) 具だくさんみそ汁 あじの南蛮漬け				ごはん 中華スープ 鶏肉の香味あんかけ 型抜きチーズ				ごはん ビーフカレー 海と畑のサラダ				ごはん 豚肉と大根の煮物 土佐和え					
城陽市の青ねぎを使用!																	
食品名	1人分量	食品名	1人分量	食品名	1人分量	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	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	(黄) 精白米	69 g	(黄) 精白米	69 g	(黄) 精白米	69 g		
ふりかけ(1.3g) (のりかつお)	1 こ	(赤) 豚肉スライス	17 g	(赤) 牛肉スライス	30 g	(赤) 豚肉スライス	21 g	(赤) 豚肉スライス	21 g	(赤) 豚肉スライス	21 g	(赤) 豚肉スライス	21 g	(赤) さつま揚げ	13 g		
(赤) 油揚げ	9 g	(緑) 玉ねぎ	17 g	赤ワイン	1.7 g	(赤) かつま揚げ	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		
(赤) 豚肉スライス	15 g	(緑) 人参	9 g	塩	0.04 g	こしょう	0.01 g	(緑) 大根	51 g	(緑) 大根	51 g	(緑) 大根	51 g	(緑) 人参	21 g		
(緑) 緑豆もやし	10 g	(緑) 緑豆もやし	13 g	カレー粉	0.1 g	(緑) 濃口しょうゆ	3.4 g	(緑) 人参	21 g	(緑) 人参	21 g	(緑) 人参	21 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g		
(緑) キャベツ	10 g	(緑) 干しいたけ	0 g	ローレル	0.03 g	(黄) ごま油	0.2 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	濃口しょうゆ	3.4 g		
(緑) 人参	9 g	(緑) チンゲンサイ	13 g	(緑) セロリ	4 g	冷凍ブイヨン(チン)	4.3 g	淡口しょうゆ	1.5 g	淡口しょうゆ	1.5 g	淡口しょうゆ	1.5 g	みりん	0.9 g		
(緑) 玉ねぎ	10 g	塩	0.3 g	(緑) しょうが	0.4 g	水	81 g	(黄) 三温糖	1.3 g	(黄) 三温糖	1.3 g	(黄) 三温糖	1.3 g	水	34 g		
(緑) 青ねぎ	4 g	こしょう	0.02 g	(緑) おろしにんにく	0.3 g	水	81 g	(黄) 水	34 g	(黄) 水	34 g	(黄) 水	34 g	(緑) こまつな	9 g		
(赤) 中辛みそ	6 g	(黄) ごま油	0.2 g	(緑) 人参	17 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	12.3 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(緑) キヤベツ	21 g
(赤) 白みそ	1.3 g	冷凍ブイヨン(チン)	4.3 g	(黄) じゃが芋	34 g	トマトケチャップ	0.9 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(緑) 人参	4 g
削り節	2.1 g	水	81 g	(緑) 玉ねぎ	34 g	ガラムマサラ	0.02 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g	(赤) 花かつお	0.7 g		
水	85 g	(赤) 鶏肉	47 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	12.3 g	ウスターソース	0.9 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g	(黄) 三温糖	0.4 g		
(赤) 粉付あじ(ドレス)	36 g	(緑) おろしにんにく	0.5 g	トマトケチャップ	0.9 g	水	68 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	濃口しょうゆ	1.6 g		
(黄) 米油(揚げ油)	3 g	(緑) 濃口しょうゆ	0.4 g	ガラムマサラ	0.02 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g
(緑) 玉ねぎ	5 g	酒	1.7 g	ウスターソース	0.9 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g
(緑) パプリカ(赤)	2 g	(黄) でんぷん	9.4 g	水	68 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g
(緑) ピーマン	2 g	(黄) 米油(揚げ油)	3.4 g	(赤) 鶏肉	47 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g	(赤) ツナ(ノンオイル)	8 g
(黄) 三温糖	3 g	(緑) 白ねぎ	2.6 g	(緑) おろしにんにく	0.5 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g	(赤) 大豆(ドライパック)	6 g
酢	3 g	(緑) セロリ	2.6 g	(緑) 濃口しょうゆ	0.4 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g	(緑) キヤベツ	12 g
淡口しょうゆ	1 g	(緑) しょうが	0.5 g	酒	1.7 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g	(緑) きゅうり	3 g
塩	0.04 g	(緑) パセリ	0.0 g	(黄) でんぷん	9.4 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	(緑) 人参	4 g
こしょう	0.01 g	(黄) 上白糖	1.7 g	(黄) 米油(揚げ油)	3.4 g	(緑) (冷) ホールコーン	4 g	(緑) (冷) ホールコーン	4 g	(緑) (冷) ホールコーン	4 g	(緑) (冷) ホールコーン	4 g	(緑) (冷) ホールコーン	4 g	(緑) (冷) ホールコーン	4 g
水	0.7 g	濃口しょうゆ	3.3 g	(緑) 白ねぎ	2.6 g	濃口しょうゆ	1.2 g	濃口しょうゆ	1.2 g	濃口しょうゆ	1.2 g	濃口しょうゆ	1.2 g	濃口しょうゆ	1.2 g	濃口しょうゆ	1.2 g
		トマトケチャップ	2.3 g	(緑) セロリ	2.6 g	酢	1 g	酢	1 g	酢	1 g	酢	1 g	酢	1 g	酢	1 g
		(黄) でんぷん	0.09 g	(緑) しょうが	0.5 g	(黄) 三温糖	0.8 g	(黄) 三温糖	0.8 g	(黄) 三温糖	0.8 g	(黄) 三温糖	0.8 g	(黄) 三温糖	0.8 g	(黄) 三温糖	0.8 g
		水	0.2 g	(緑) パセリ	0.0 g	(黄) 米油	0.6 g	(黄) 米油	0.6 g	(黄) 米油	0.6 g	(黄) 米油	0.6 g	(黄) 米油	0.6 g	(黄) 米油	0.6 g
		(赤) 型抜きチーズ(10g)	1 こ	(黄) 酢	2.3 g	(黄) 白いりごま	0.2 g	(黄) 白いりごま	0.2 g	(黄) 白いりごま	0.2 g	(黄) 白いりごま	0.2 g	(黄) 白いりごま	0.2 g	(黄) 白いりごま	0.2 g



こ
んな子いるかな?



ただしく うつくしい
しせいで しょくじができること
すてきだね!



精白米は城陽産ヒノヒカリを使用しています。