城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪

4月　予定献立表

NO 1

城陽市立学校給食センター　　富野幼稚園

4月15日（水）

ごはん
ビーフカレー
フルーツポンチ

食品名	1人分量
（黄）精白米	70 g
（赤）牛肉スライス	26 g
赤ワイン	1.7 g
塩	0.04 g
こしょう	0.01 g
カレー粉	0.1 g
ローレル	0.03 g
（緑）セロリ	4 g
（緑）しょうが	0.4 g
（緑）おろしにんにく	0.3 g
（緑）人参	17 g
（黄）じゃがいも	34 g
（緑）玉ねぎ	34 g
アレルゲンフリーカレーフレーク	13 g
トマトケチャップ	0.9 g
ガラムマサラ	0.02 g
ウスターソース	0.9 g
水	72 g
（緑）みかん缶	17 g
（緑）りんご缶	21 g
（緑）黄桃缶	17 g
（緑）りんごジュース	17 g

栄養量	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　肪（g）
	448	11.1	8.4

4月17日（金）

たけのこごはん
春豚汁
いももち（みたらし）

新メニュー

城陽市の青ねぎを使用！

食品名	1人分量
（黄）精白米	63 g
たけのこごはんの素	18 g
（赤）豚肉スライス	17 g
（赤）油揚げ	7 g
（緑）人参	4 g
（緑）キャベツ	17 g
（赤）干しわかめ	0.3 g
（黄）色紙切こんにゃく	9 g
（緑）青ねぎ	4 g
（赤）中辛みそ	6 g
（赤）こうじみそ	1 g
削り節	2 g
水	94 g
（黄）いももち(30g)	1 こ
（黄）上白糖	1.2 g
みりん	0.6 g
濃口しょうゆ	1.2 g
水	5 g
（黄）でんぷん	0.3 g

春が旬のたけのこを使った、「たけのこごはん」の登場です。たけのこは、竹の若い芽を掘り起こしたものです。旬のたけのこの香りや味を楽しみましょう♪

栄養量	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　肪（g）
	355	11.7	5.9

4月22日（水）

麦ごはん
キャベツのみそ汁
こぎつね丼

城陽市の青ねぎを使用！

食品名	1人分量
（黄）精白米	63 g
（黄）麦	7 g
（黄）切り麸	2 g
（緑）キャベツ	21 g
（緑）人参	9 g
（緑）玉ねぎ	19 g
（緑）しめじ	6 g
（緑）青ねぎ	4 g
（赤）中辛みそ	6 g
（赤）こうじみそ	1 g
削り節	2 g
水	85 g
（赤）鶏肉	17 g
（赤）油揚げ	17 g
（緑）玉ねぎ	34 g
（緑）人参	9 g
（緑）しょうが	0.3 g
（黄）三温糖	0.8 g
みりん	0.9 g
酒	0.8 g
濃口しょうゆ	2.1 g
塩	0.3 g
水	13 g
（黄）でんぷん	0.5 g

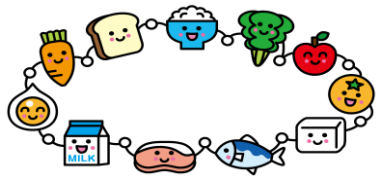
栄養量	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　肪（g）
	383	14.7	8

4月24日（金）

ごはん
切干大根とじゃがいもの煮物
小松菜のおかかマヨサラダ

城陽市のこまつなを使用！

食品名	1人分量
（黄）精白米	70 g
（赤）豚肉スライス	26 g
（黄）米油	0.9 g
（緑）切り干し大根	5 g
（黄）じゃがいも	43 g
（緑）人参	13 g
（黄）突きこんにゃく	26 g
濃口しょうゆ	5.1 g
（黄）三温糖	1.7 g
水	31 g
（緑）こまつな	11 g
（緑）人参	8 g
（緑）緑豆もやし	18 g
（赤）花かつお	0.3 g
（黄）ノンエッグマヨネーズ	2.9 g
淡口しょうゆ	1.4 g



栄養量	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　肪（g）
	373	12.1	6.2

精白米は城陽産ヒノヒカリ等を使用しています。