



城陽市のHPに  
毎日の給食写真を  
のせています♪



5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

5月1日(金)			5月8日(金)			5月13日(水)			5月15日(金)		
ごはん(減量) 玉ねぎのみそ汁 鶏肉の唐揚げ お茶風味 豆乳プリン  <b>城陽市の青ねぎを使用!</b>			ごはん さつまい さけの塩焼き 梅干し 手巻きのみ  <b>城陽市の青ねぎを使用!</b>			ごはん(減量) 赤しそふりかけ あんかけうどん かつおの揚げ南蛮漬け  <b>城陽市の青ねぎを使用!</b>			ごはん 塩豚汁 卵の花の炒り煮  <b>城陽市の青ねぎを使用!</b>		
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	63 g		(黄) 精白米	70 g		(黄) 精白米	63 g		(黄) 精白米	70 g	
(赤) (冷)油揚げ	9 g		(赤) 鶏肉	17 g		赤しそふりかけ(0.8g)	1 こ		(赤) 豚肉スライス	10 g	
(緑) キャベツ	13 g		(緑) 大根	17 g		(黄) (冷)うどん	40 g		(赤) (冷)豆腐	9 g	
(緑) 玉ねぎ	34 g		(緑) 人参	9 g		(赤) 鶏肉	23 g		(緑) 大根	26 g	
(緑) 青ねぎ	4 g		(黄) さつまいも	26 g		(緑) 人参	8 g		(緑) 人参	9 g	
(赤) 干しわかめ	0.4 g		(緑) 青ねぎ	3 g		(緑) 玉ねぎ	23 g		(黄) (冷)里芋 乱切り	13 g	
(赤) 中辛みそ	6 g		(赤) 中辛みそ	6 g		(緑) 青ねぎ	3 g		(緑) ごぼう	7 g	
(赤) こうじみそ	1 g		(赤) こうじみそ	1 g		(緑) しょうが	0.6 g		(緑) 青ねぎ	3 g	
削り節	2.1 g		削り節	2.1 g		淡口しょうゆ	4.3 g		塩こうじ	3.8 g	
水	94 g		水	81 g		みりん	1.0 g		塩	0.3 g	
(赤) 鶏肉	47 g		(赤) 鮭(40g)	1 切		酒	0.8 g		こしょう	0.01 g	
白ワイン	0.7 g		(緑) 梅干(小梅)	1 こ		(黄) でんぷん	1.5 g		削り節	1.7 g	
塩	0.3 g		(赤) 手巻きのみ(4枚)	1 袋		削り節	1.5 g		だし昆布	0.6 g	
てん茶	0.1 g					水	85 g		水	77 g	
こしょう	0.03 g					(赤) 粉付かつお(角切)	38 g		(赤) おから(生)	10 g	
(黄) 米粉	7.7 g					(黄) 米油(揚げ油)	5 g		(緑) 人参	5 g	
(黄) 米油(揚げ油)	5 g					(緑) 玉ねぎ	12 g		(黄) 米油	0.1 g	
(黄) 豆乳プリン(30g)	1 こ					(緑) 人参	3 g		(赤) (冷)油揚げ	7 g	
<b>八十八夜&amp;こどもの日献立</b>  			<b>セルフ手巻きおにぎりです!</b> <b>しっかり手を洗って</b> <b>作りましょう♪</b>  			(赤) 一味唐辛子	0.01 g		(緑) 青ねぎ	2 g	
						淡口しょうゆ	2.5 g		(緑) 干しいたけ	0.1 g	
						酒	0.6 g		みりん	1 g	
						(黄) 三温糖	1.7 g		淡口しょうゆ	2.4 g	
						酢	1.2 g		(黄) 上白糖	1.3 g	
						水	4.3 g		水	18 g	
									削り節	0.7 g	
									(黄) 米油	1.4 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)	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)
	527	17.7	18.8		381	21.7	3.8		432	21.4	7.3
									358	11.7	6.2

精白米は城陽産ヒトカリ等を使用しています。

