



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



9月

よていこんだて表



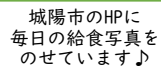
NO 1

城陽市立学校給食センター 富野幼稚園

9月4日(金)				9月9日(水)				9月11日(金)				9月16日(水)			
ごはん 元気肉じゃが 梅おかかサラダ				枝豆ごはん ちゃんぽん麺 バンバンジー風サラダ				麦ごはん 野菜スープ タコライス スライスチーズ				ごはん じゃがいものみそ汁 いわしのしょうが煮 小松菜のごま和え			
城陽市の梅を使用！															
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		
(黄) 精白米	70 g			(黄) 精白米	63 g			(黄) 精白米	63 g			(黄) 精白米	70 g		
(赤) 豚肉スライス	26 g			(緑) (冷)おき枝豆	6 g			(黄) 麦	7 g			(赤) (冷) 油揚げ	9 g		
(黄) じゃがいも	43 g			塩	0.2 g			(赤) ショルダーベーコン	13 g			(黄) じゃがいも	26 g		
(緑) 玉ねぎ	43 g			(赤) たきこみわかめ	0.7 g			(緑) 玉ねぎ	30 g			(緑) 玉ねぎ	26 g		
(緑) 人参	13 g			(黄) ちゃんぽん麺	26 g			(黄) じゃがいも	21 g			(緑) 青ねぎ	4 g		
(緑) しめじ	9 g			(緑) おろしにんにく	0.2 g			(緑) 人参	9 g			(赤) 中辛みそ	6 g		
(黄) 突きこんにゃく	17 g			(緑) しょうが	0.3 g			(緑) みずな	3 g			(赤) こうじみそ	1.1 g		
(緑) にら	7 g			濃口しょうゆ	0.4 g			冷凍ブイヨン(特)	5 g			削り節	2.1 g		
(緑) おろしにんにく	0.4 g			(赤) 豚肉スライス	9 g			淡口しょうゆ	2.6 g			水	89 g		
(黄) 三温糖	2.6 g			(赤) 切りいか	4 g			塩	0.1 g			(赤) いわしのしょうが煮	1 g		
濃口しょうゆ	6.1 g			(赤) かまぼこ (ピンク)	4 g			こしょう	0.02 g			(50g)			
コチュジャン	0.9 g			(緑) (冷)ホールコーン	4 g			ガーリック	0.02 g			(緑) こまつな	7 g		
(黄) 白いりごま	1.7 g			(緑) キャベツ	13 g			水	85 g			(緑) キャベツ	14 g		
水	20 g			(緑) 玉ねぎ	13 g			(赤) 牛肉ミンチ	11 g			(緑) 人参	3 g		
(緑) キャベツ	21 g			(緑) 緑豆もやし	13 g			(赤) 豚肉ミンチ	26 g			(黄) 白いりごま	0.3 g		
(緑) きゅうり	6 g			(緑) 人参	4 g			(緑) キャベツ	26 g			(黄) 白すりごま	0.3 g		
(緑) 人参	4 g			冷凍豚骨スープ白湯	5 g			(緑) 玉ねぎ	21 g			(黄) 上白糖	0.2 g		
(赤) 鶏ささみ水煮	4 g			酒	2 g			(緑) 人参	9 g			濃口しょうゆ	1 g		
(赤) 花かつお	0.8 g			淡口しょうゆ	3 g			トマトケチャップ	5.1 g						
(黄) 三温糖	0.8 g			塩	0.3 g			(緑) トマト水煮	3.4 g						
淡口しょうゆ	0.5 g			こしょう	0.03 g			塩	0.3 g						
(緑) 梅肉	1 g			水	68 g			こしょう	0.01 g						
				(黄) どんぶり	0.4 g			ウスターソース	1.6 g						
				(赤) 鶏ささみ水煮	9 g			濃口しょうゆ	0.9 g						
				(緑) きゅうり	9 g			赤ワイン	0.9 g						
				(緑) キャベツ	13 g			(緑) おろしにんにく	0.2 g						
				(緑) 人参	7 g			カレー粉	0.1 g						
				濃口しょうゆ	0.9 g			チリパウダー	0.01 g						
				酢	1 g			(赤) スライスチーズ	1 枚						
				(赤) 中辛みそ	0.4 g			(20g)							
				(黄) 上白糖	1.2 g										
				(黄) 白すりごま	1.3 g										
				(黄) ごま油	0.3 g										
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	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)
	376	13.9	4.4		358	13.5	4.9		466	19.0	14.7		438	19.3	9.4



精白米は山城産ヒノヒカリ等を使用しています。



よていこんだて表



NO 2

城陽市立学校給食センター

富野幼稚園



きょう じゅうごや
今日は十五夜



じゅうごや いもめいげつ

十五夜は「芋名月」ともいいます。

ことし がつ にち

今年は9月25日です。

9月18日(金)				9月25日(金)				9月30日(水)			
ごはん 豚肉とじゃがいもの煮物 きゅうりのあっさり漬け				菜めし(減量) 月見汁 里芋のそぼろ煮 十五夜デザート 城陽市の青ねぎを使用！				桜ごはん (しょうゆごはん) 具だくさんみそ汁 さんまの揚げ煮丼 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	
(黄)	精白米	70	g	(黄)	精白米	63	g	(黄)	精白米	68	g
(赤)	豚肉スライス	21	g		菜めしのもと	1.4	g		濃口しょうゆ	2	g
(黄)	サイコロこんにゃく	17	g	(赤)	(冷)油揚げ	4	g		酒	1.1	g
(赤)	(冷)絹厚揚げ	21	g	(緑)	玉ねぎ	17	g	(赤)	(冷)油揚げ	6	g
(黄)	じゃがいも	43	g	(緑)	とうがん	17	g	(赤)	豚肉スライス	13	g
(緑)	人参	21	g	(緑)	人参	9	g	(緑)	緑豆もやし	10	g
(緑)	玉ねぎ	26	g	(緑)	青ねぎ	4	g	(緑)	キャベツ	10	g
(緑)	(冷)三度豆	4	g		淡口しょうゆ	4.3	g	(緑)	人参	9	g
	濃口しょうゆ	3.6	g		塩	0.1	g	(緑)	玉ねぎ	10	g
	淡口しょうゆ	1.5	g		だし昆布	0.4	g	(緑)	青ねぎ	4	g
	みりん	0.9	g		削り節	1.3	g	(赤)	中辛みそ	6	g
(黄)	三温糖	1.4	g		水	85	g	(赤)	白みそ	1.3	g
	水	26	g	(赤)	鶏肉ミンチ	13	g		削り節	2.1	g
(緑)	キャベツ	30	g	(黄)	(冷)里芋丸	34	g		水	89	g
(緑)	きゅうり	9	g	(緑)	人参	7	g	(赤)	粉付きさんま(15g)	2	こ
(緑)	人参	4	g	(緑)	(冷)三度豆	4	g	(黄)	米油(揚げ油)	5	g
(赤)	塩昆布	1.6	g	(黄)	三温糖	0.9	g	(緑)	しょうが	0.5	g
	みりん	0.7	g		濃口しょうゆ	1.4	g		濃口しょうゆ	2.5	g
	淡口しょうゆ	0.5	g		淡口しょうゆ	0.9	g	(黄)	三温糖	0.8	g
					みりん	1.1	g		酒	1.6	g
					削り節	0.9	g		水	5	g
				(黄)	でんぷん	0.4	g	桜ごはんの上に さんまをのせて 食べましょう！			
					水	16	g				
				(黄)	十五夜デザート	1	こ				
				(28g) 十五夜献立							
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	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)
	375	13.3	5.4		367	10.6	4.3		456	16.8	16.4

精白米は山城産ヒノヒカリ等を使用しています。