



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



10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

10月2日(金)				10月7日(水)				10月9日(金)				10月14日(水)				10月16日(金)			
ごはん キャベツのみそ汁 赤魚の塩焼き ひじきの炒め煮				枝豆ごはん ちゃんぽん麺 土佐和え				ごはん 秋野菜カレー キャベツとにんじんと コーンのサラダ 城陽市の寺田いもを使用！				ごはん 肉じゃが 小松菜のおかかマヨサラダ 城陽市のこまつなを使用！				ごはん 白玉麩のすまし汁 さんまの塩焼き きゅうりのごまあえ 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	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	70 g	(黄) 精白米	70 g	(黄) 精白米	70 g	(黄) 精白米	70 g	(黄) 精白米	70 g	(黄) 精白米	70 g	(黄) 精白米	70 g	(黄) 精白米	70 g
(黄) 切り麩	1.7 g	(緑) (冷)おき枝豆	6 g	(赤) 鶏肉	26 g	(赤) 鶏肉	26 g	(赤) 牛肉スライス	26 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g	(赤) 干しわかめ	0.4 g
(緑) キャベツ	21 g	塩	0.2 g	塩	0.04 g	塩	0.04 g	(黄) じゃがいも	51 g	(黄) 白玉麩	0.9 g	(黄) 白玉麩	0.9 g	(黄) 白玉麩	0.9 g	(黄) 白玉麩	0.9 g	(黄) 白玉麩	0.9 g
(緑) 人参	9 g	(赤) たきこみわかめ	0.7 g	こしょう	0.01 g	こしょう	0.01 g	(緑) 玉ねぎ	51 g	(緑) 玉ねぎ	26 g	(緑) 玉ねぎ	26 g	(緑) 玉ねぎ	26 g	(緑) 玉ねぎ	26 g	(緑) 玉ねぎ	26 g
(緑) 玉ねぎ	19 g	(黄) ちゃんぽん麺	28 g	カレー粉	0.1 g	カレー粉	0.1 g	(黄) 突きこんにやく	26 g	(緑) 人参	9 g	(緑) 人参	9 g	(緑) 人参	9 g	(緑) 人参	9 g	(緑) 人参	9 g
(緑) しめじ	6 g	(緑) おろしにんにく	0.2 g	ローレル	0.03 g	ローレル	0.03 g	(緑) 人参	17 g	(緑) (冷) 三度豆	4 g	(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) 青ねぎ	4 g
(緑) 青ねぎ	4 g	(緑) しょうが	0.3 g	(緑) セロリ	4 g	(緑) セロリ	4 g	(黄) 三温糖	2 g	濃口しょうゆ	3.7 g	塩	0.1 g	塩	0.1 g	塩	0.1 g	塩	0.1 g
(赤) 中辛みそ	6 g	濃口しょうゆ	0.4 g	(緑) しょうが	0.4 g	(緑) しょうが	0.4 g	淡口しょうゆ	1.4 g	淡口しょうゆ	4.3 g	だし昆布	0.7 g	だし昆布	0.7 g	だし昆布	0.7 g	だし昆布	0.7 g
(赤) こうじみそ	1 g	(赤) 豚肉スライス	7 g	(緑) おろしにんにく	0.3 g	(緑) おろしにんにく	0.3 g	酒	0.7 g	削り節	1.9 g	削り節	1.9 g	削り節	1.9 g	削り節	1.9 g	削り節	1.9 g
削り節	2.1 g	(赤) 切りいか	5 g	(緑) 人参	17 g	(緑) 人参	17 g	水	26 g	水	98 g	水	98 g	水	98 g	水	98 g	水	98 g
水	85 g	(赤) かまぼこ (ピンク)	5 g	(黄) さつまいも	17 g	(黄) さつまいも	17 g	(緑) こまつな	11 g	(赤) さんま筒切り	1 こ	(赤) さんま筒切り	1 こ	(赤) さんま筒切り	1 こ	(赤) さんま筒切り	1 こ	(赤) さんま筒切り	1 こ
(赤) 赤魚	1 切	(緑) (冷)ホールコーン	4 g	(緑) 玉ねぎ	9 g	(緑) 玉ねぎ	9 g	(緑) 人参	8 g	(一タ・40g)		(一タ・40g)		(一タ・40g)		(一タ・40g)		(一タ・40g)	
(一タ・50g)		(緑) キャベツ	13 g	(緑) しめじ	9 g	(緑) しめじ	9 g	(緑) 緑豆もやし	18 g	(緑) きゅうり	11 g	(緑) きゅうり	11 g	(緑) きゅうり	11 g	(緑) きゅうり	11 g	(緑) きゅうり	11 g
(赤) 芽ひじき	2 g	(緑) 玉ねぎ	13 g	(緑) エリンギ	9 g	(緑) エリンギ	9 g	(赤) 花かつお	0.3 g	(緑) キャベツ	9 g	(緑) キャベツ	9 g	(緑) キャベツ	9 g	(緑) キャベツ	9 g	(緑) キャベツ	9 g
(赤) (冷) 油揚げ	7 g	(緑) 緑豆もやし	13 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	13.2 g	アレルゲンフリーカレーフレーク	13.2 g	(黄) ノンエッグマヨネーズ	2.9 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	3 g	(緑) 人参	4 g	トマトケチャップ	0.9 g	トマトケチャップ	0.9 g	淡口しょうゆ	1.4 g	(黄) 白すりごま	0.4 g	(黄) 白すりごま	0.4 g	(黄) 白すりごま	0.4 g	(黄) 白すりごま	0.4 g	(黄) 白すりごま	0.4 g
濃口しょうゆ	2 g	冷豚豚骨スープ白湯	5.4 g	(緑) トマト水煮	1.7 g	(緑) トマト水煮	1.7 g	水	72 g	(黄) 三温糖	0.2 g	(黄) 三温糖	0.2 g	(黄) 三温糖	0.2 g	(黄) 三温糖	0.2 g	(黄) 三温糖	0.2 g
(黄) 三温糖	1.4 g	酒	1.7 g	(緑) ガラムマサラ	0.02 g	(緑) ガラムマサラ	0.02 g	(緑) キャベツ	30 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g	濃口しょうゆ	1.3 g
煮干	0.3 g	淡口しょうゆ	2.6 g	ウスターソース	0.9 g	ウスターソース	0.9 g	(緑) 人参	4 g	水	0.6 g	水	0.6 g	水	0.6 g	水	0.6 g	水	0.6 g
水	7 g	塩	0.3 g	水	72 g	水	72 g	(緑) (冷)ホールコーン	9 g	(黄) 米油		(黄) 米油		(黄) 米油		(黄) 米油		(黄) 米油	
		こしょう	0.03 g	(緑) キャベツ	9 g	(緑) キャベツ	9 g	塩	0.2 g										
		水	68 g	(緑) 人参	4 g	(緑) 人参	4 g	(黄) 三温糖	0.5 g										
		(黄) でんぷん	0.4 g	(緑) (冷)ホールコーン	9 g	(緑) (冷)ホールコーン	9 g	淡口しょうゆ	1.4 g										
		(緑) こまつな	9 g	塩	0.2 g	塩	0.2 g	こしょう	0.02 g										
		(緑) キャベツ	21 g	(黄) 三温糖	0.5 g	(黄) 三温糖	0.5 g	酢	1.3 g										
		(緑) 人参	4 g	淡口しょうゆ	1.4 g	淡口しょうゆ	1.4 g	(黄) 米油	0.6 g										
		(赤) 花かつお	0.7 g	こしょう	0.02 g	こしょう	0.02 g												
		(黄) 三温糖	0.4 g	酢	1.3 g	酢	1.3 g												
		濃口しょうゆ	1.6 g	(黄) 米油	0.6 g	(黄) 米油	0.6 g												



和食を楽しむ献立



精白米は山城産ヒノヒカリ等を使用しています。



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



10月 よていこんだて表



城陽市立学校給食センター

富野幼稚園

NO 2

10月21日(水)			10月23日(金)			10月28日(水)			10月30日(金)		
いもころごはん なめこ汁 あじのおろし煮			栗ごはん おでん キャベツのおひたし			麦ごはん ハッシュドポーク スイートポテトサラダ			ごはん 筑前煮 たくあん和え		
城陽市の寺田いもを使用！						城陽市の寺田いもを使用！					
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 63 g			(黄) 精白米 63 g			(黄) 精白米 63 g			(黄) 精白米 70 g		
濃口しょうゆ 0.7 g			(黄) くり(むき) 15 g			(黄) 麦 7 g			(赤) 鶏肉 26 g		
淡口しょうゆ 3.2 g			塩 0.7 g			(赤) 豚肉スライス 26 g			(赤) 揚げボール 26 g		
(黄) さつまいも 39 g			酒 0.9 g			赤ワイン 0.9 g			(緑) 人参 17 g		
(黄) 米油(揚げ油) 3 g			(赤) 鶏肉 21 g			塩 0.2 g			(緑) たけのこ水煮 17 g		
(赤) (冷) 油揚げ 9 g			(赤) 揚げボール 13 g			こしょう 0.02 g			(緑) ごぼう 21 g		
(緑) なめこ水煮 13 g			(緑) 大根 47 g			ガーリック 0.02 g			(黄) サイコロこんにゃく 21 g		
(緑) キャベツ 17 g			(緑) 人参 17 g			(緑) 玉ねぎ 55 g			(緑) (冷) 三度豆 6 g		
(緑) 玉ねぎ 17 g			(黄) サイコロこんにゃく 17 g			(緑) 人参 17 g			(黄) 三温糖 1.2 g		
(緑) 人参 9 g			(赤) キャロットミニがんと 10 g			(緑) マッシュルーム 9 g			みりん 0.9 g		
(赤) 中辛みそ 5.4 g			濃口しょうゆ 2.4 g			(緑) エリンギ 9 g			濃口しょうゆ 2.3 g		
(赤) 赤みそ 1.7 g			淡口しょうゆ 2.4 g			ブラウンルウ 11 g			淡口しょうゆ 2.6 g		
削り節 2.6 g			(黄) 三温糖 1.7 g			デミグラスソース 1.7 g			削り節 1.7 g		
水 89 g			削り節 1.5 g			トマトケチャップ 4.3 g			水 34 g		
(赤) あじのおろし煮 1 こ (50g)			水 38 g			(緑) トマト水煮 2.6 g			(緑) キャベツ 15 g		
			(緑) キャベツ 21 g			ローレル 0.05 g			(緑) きゅうり 15 g		
			(緑) 緑豆もやし 21 g			ウスターソース 0.4 g			(緑) きざみたくあん 5 g		
			(赤) 花かつお 0.9 g			冷凍ブイヨン(チン) 2.6 g			(赤) 塩昆布 0.8 g		
			濃口しょうゆ 2.1 g			水 51 g			(黄) 白いりごま 0.6 g		
			(黄) 三温糖 0.5 g			(黄) さつまいも 26 g			淡口しょうゆ 0.3 g		
						(緑) 玉ねぎ 4 g					
						(緑) 人参 4 g					
						(赤) ボンレスハムダイス 9 g					
						塩 0.1 g					
						こしょう 0.01 g					
						酢 0.7 g					
						(黄) ノンエッグマヨネーズ 5.1 g					



食べ残すと...



10月は食品ロス削減月間です。
残さず食べて地球にやさしい
行動をしましょう。

精白米は山城産ヒノヒカリ等を使用しています。