



12月 給食予定献立表(宇治幼稚園)



2023年

日	曜	献立	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1	金	大豆ミートとさつま芋のみそマヨ 小町和え ごはん 白菜と若布のスープ パイナップル 	大豆ミート・みそ 油揚げ/わかめ	さつま芋・三温糖 片栗粉・油 いりごま/米 発芽玄米	しめじ・赤パプリカ インゲン/もやし/白菜 パイナップル	マヨドレ・みりん 醤油・だし
4	月	お野菜たっぷりソース焼きそば 花野菜のサラダ 若布のスープ リンゴ 	豆プラス/わかめ	焼きそば・油	人参・玉葱・キャベツ もやし・ピーマン・木耳 ブロッコリー カリフラワー・コーン 白菜/りんご	塩・ソース 手作りドレッシング 醤油・だし
5	火	煮込み豆腐ハンバーグ インゲンとコーンのソテー ごはん 若布と麩のスープ オレンジ 	豆腐ハンバーグ わかめ	油/米・発芽玄米 麩	玉葱・椎茸/インゲン コーン/オレンジ	ケチャップ・ソース 塩・こしょう・醤油 だし
6	水	おにぎり(おかか) 	花かつお・焼きのり	米・発芽玄米		醤油
7	木	南瓜ごはん タラの西京焼き 三色野菜のごまよごし 豆腐と貝割れのお吸い物 みかん 	タラ・みそ 木綿豆腐	米・発芽玄米 三温糖・油 すりごま	南瓜/白菜・青菜・人参 貝割れ/みかん	塩・みりん・醤油 だし
8	金	コーンコロケ(乳・卵不使用) しらす入り野菜炒め ごはん ねぎと若布のみそ汁 パイナップル 	コーンコロケ しらす干し/わかめ みそ	油/米・発芽玄米	キャベツ・玉葱・人参 ピーマン/ねぎ パイナップル	ケチャップ・塩 こしょう・だし
11	月	高野豆腐のから揚げ 切干大根の炒め煮 ごはん 麩と玉葱のみそ汁 柿のケーキ 	高野豆腐/油揚げ みそ	片栗粉・油/三温糖 米・発芽玄米/麩 三温糖 ケーキックス	しょうが・にんにく 切干大根・人参 グリーンピース/玉葱/柿	醤油・みりん・だし
12	火	肉じゃが煮 白身魚フライ ごはん もやしと油揚げのみそ汁 みかん 	大豆ミート 白身魚フライ 油揚げ・みそ	じゃが芋・油 三温糖/米 発芽玄米	玉葱・糸蒟蒻・人参 インゲン/もやし/みかん	醤油・みりん・だし
13	水	おにぎり(菜めし) 	焼きのり	米・発芽玄米	菜めしの素	
14	木	星の人参ごはん 赤魚の付け焼き スパゲティサラダ 星の麩と椎茸のスープ イチゴゼリー 	赤魚/ツナ缶 ゼリーの素	米・発芽玄米/油 スパゲティ/麩	菜めしの素・人参/胡瓜 玉葱・コーン/椎茸	醤油・みりん マヨドレ・だし
15	金	カレーライス 蓮根の甘辛煮 コールスロー リンゴ 	大豆・みそ	米・発芽玄米・油 じゃが芋・片栗粉	玉葱・人参/蓮根 キャベツ・胡瓜・コーン りんご	純カレー ケチャップ・ソース こしょう・塩・醤油・みりん 7大アレルギー不使用 フレンチドレッシング
18	月	三色丼 ちくわと大根の旨煮 キャベツと油揚げのみそ汁 オレンジ 	豆プラス/ちくわ 油揚げ・みそ	米・発芽玄米 三温糖・油	コーン・青菜/大根 人参・糸蒟蒻/キャベツ オレンジ	醤油・みりん・塩 だし

材料等の都合により献立を変更することがございます。