



2月 給食予定献立表(宇治幼稚園)



2024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	木	中華飯 三色野菜のごま和え 豆苗スープ リンゴ  どんぶりの日	厚揚げ/わかめ	米・発芽玄米・三温糖 片栗粉/すりごま	白菜・もやし・玉葱・人参・木耳 青菜/豆苗/りんご	みりん・醤油・だし
2	金	自分でまきまき！大きな恵方巻 コーンコロッケ 具沢山のみそ汁 節分豆  2月3日は節分です。 今年の恵方は「東北東」	高野豆腐・ツナ缶・焼きのり コーンコロッケ/木綿豆腐 みそ/節分豆	米・発芽玄米・三温糖/油 里芋	コーン・胡瓜・人参/大根・しめじ ごぼう・ねぎ	酢・塩・マヨドレ・だし
5	月	大豆ミートの生姜炒め 切干大根の煮付け ごはん 麩とキャベツのみそ汁 バナナ  和 メニュー	大豆ミート/油揚げ 米	油・三温糖/米・発芽玄米 麩	しょうが・玉葱・人参・ピーマン 切干大根・コーン・グリーンピース キャベツ/バナナ	醤油・みりん・だし
6	火	ちぎって入れてね！のりのみそ汁 白身魚の磯辺焼き 拌三絲 ごはん いよかん  2月6日は 「のりの日」	焼きのり・みそ/白身魚 あおのり粉	片栗粉・油/春雨・三温糖 ごま油/米・発芽玄米	えのき/胡瓜・人参・木耳 いよかん	だし・醤油・酢
7	水	おにぎり(おかか) 	花かつお・焼きのり	米・発芽玄米		醤油
8	木	ごぼう入りつくね 三色ナムル ごはん 白菜と若布のみそ汁 手作り抹茶クッキー  和 メニュー	豆プラス・木綿豆腐 わかめ・みそ	パン粉・片栗粉・油 三温糖/白ごま・ごま油 米・発芽玄米 小麦粉・三温糖・油	ごぼう・玉葱/もやし・青菜・人参 白菜	塩・こしょう・醤油・みりん だし・バニラエッセンス 抹茶
9	金	お魚ハンバーグのトマトソース煮 コーンとインゲンのスパンテー ごはん 若布スープ パイナップル  みんな大好き メニュー	お魚バーグ/わかめ	油/スパゲティ/米 発芽玄米	玉葱・しめじ/トマト水煮/コーン インゲン/貝割れ/パイナップル	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・コンソメ・だし・醤油
13	火	クリームシチュー ハートのコロッケ ブロッコリーとコーンのサラダ ごはん ストロベリーケーキ  2月14日は 「バレンタインデー」	油揚げ・みそ 豆乳/ハートのコロッケ	じゃが芋・油・片栗粉 米・発芽玄米 ケーキミックス いちごジャム	人参・玉葱 ブロッコリー・コーン	塩・こしょう 7大アレルギー不使用 ゴマドレッシング
14	水	おにぎり(塩昆布) 	塩昆布・焼きのり	米・発芽玄米		
15	木	厚揚げステーキ(ニラもやしソース) ごま昆布納豆 ごはん 具沢山のみそ汁 リンゴ  和 メニュー	厚揚げ/納豆/油揚げ わかめ・みそ	油・片栗粉・ごま油/米 発芽玄米/里芋	にら・もやし・人参・木耳 ごま昆布・ねぎ/大根・ごぼう りんご	醤油・みりん・だし
16	金	ポークチャップ風 野菜炒め ごはん えのきスープ いよかん  みんな大好き メニュー	大豆ミート	油・三温糖/米・発芽玄米	玉葱・しめじ/キャベツ・人参 ピーマン/えのき・あさつき いよかん	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・醤油・だし
19	月	チキンライス風 南瓜コロッケ キャベツサラダ ABCスープ パイナップル  あじごはんの日	豆プラス/南瓜コロッケ	米・発芽玄米・油/マカロニ	玉葱・人参・コーン・グリーンピース キャベツ・胡瓜・赤パプリカ えのき/パイナップル	ケチャップ・塩・こしょう マヨドレ・だし
20	火	冬野菜たっぷりみそうどん 春巻き おかかブロッコリー オレンジ  めんの日	油揚げ・みそ/春巻き ツナ缶・花かつお	うどん・里芋・ごま油/油	キャベツ・大根・蓮根・人参 椎茸/ブロッコリー・カリフラワー オレンジ	醤油・みりん・だし
21	水	おにぎり(ゆかり) 	焼きのり	米・発芽玄米	ゆかりの素	
22	木	ぶり大根 春雨の胡麻和え ごはん 青菜と油揚げのみそ汁 いよかん  和 メニュー	ぶり/油揚げ・みそ	三温糖/春雨 すりごま・ごま油 米・発芽玄米	大根・インゲン・しょうが/胡瓜 人参・コーン/青菜/いよかん	醤油・だし
26	月	カレーライス 大豆ミートのから揚げ コールスロー パイナップル  カレーの日	みそ/大豆ミート	米・発芽玄米・油/じゃが芋 車麩・片栗粉	玉葱・人参・しょうが/にんにく キャベツ・胡瓜・コーン パイナップル	純カレー・ケチャップ ソース・こしょう・塩・みりん 醤油 7大アレルギー不使用 フレンドレッシング
27	火	白身魚フライ 具沢山のマカロニサラダ ごはん 切干大根と油揚げのみそ汁 いよかん  みんな大好き メニュー	白身魚フライ/ツナ缶 油揚げ・みそ	油/マカロニ/米・発芽玄米	キャベツ・胡瓜・人参・コーン 切干大根/いよかん	マヨドレ・だし
28	水	おにぎり(しらす) 	しらす干し・焼きのり	米・発芽玄米		
29	木	車麩のみそダレ焼き 干し柿と菜の花の白和え ごはん すまし汁 オレンジ  薬膳料理	みそ/木綿豆腐・みそ わかめ	車麩・油・三温糖/すりごま 米・発芽玄米	玉葱・ピーマン・しょうが/干し柿 菜の花・こんにゃく・木耳/ねぎ 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。