



4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)
10	水	おにぎり(おかか) 	花かつお・焼きのり	米・発芽玄米		醤油
11	木	ナポリタンスパゲティ しらす入りコーンサラダ 若布スープ リンゴ 	豆ブラス しらす干し/わかめ	スパゲティ・油	玉葱・ピーマン・コーン キャベツ・人参/豆苗 りんご	ケチャップ 手作りドレッシング 醤油・だし
12	金	ブラウンシチュー しらすとブロッコリーのサラダ ごはん バナナ 	厚揚げ・みそ ツナ缶	じゃが芋・油 片栗粉/米	玉葱・人参・インゲン ブロッコリー・赤パプリカ 黄パプリカ/バナナ	ケチャップ・ソース 8大アレルゲン不使用 ゴマドレッシング
15	月	赤魚の照り焼き めかぶ納豆 白菜の浅漬け ごはん 里芋と若布のみそ汁 オレンジ 	赤魚 めかぶわかめ 納豆/わかめ・みそ	油・三温糖 いりごま/米 発芽玄米・里芋	白菜・人参・オレンジ	醤油・みりん・塩 だし
16	火	厚揚げの回鍋肉風炒め 小町和え ごはん 豆苗と若布のスープ リンゴ 	厚揚げ・みそ 油揚げ・わかめ	ごま油・三温糖 白ごま/米 発芽玄米	キャベツ・玉葱・人参 ピーマン・にんにく しょうが・もやし/豆苗 りんご	醤油・みりん・だし
17	水	おにぎり(しらす) 	しらす干し 焼きのり	米・発芽玄米		
18	木	タラの竜田揚げ ツナと春野菜のスープ煮 ごはん 麩と玉葱のみそ汁 パイナップル 	たら/ツナ缶・みそ	片栗粉・油・米 発芽玄米・麩	しょうが/キャベツ・玉葱 人参・インゲン・椎茸 パイナップル	醤油・みりん・だし
19	金	フライドチキン風 ブロッコリーのおかか和え ごはん えのきと貝割れのスープ バナナ 	大豆ミート 花かつお	小麦粉・油/米 発芽玄米	しょうが・にんにく ブロッコリー・人参 しめじ/えのき・貝割れ バナナ	塩・こしょう・醤油
22	月	カレーライス 白身魚フライ コールスロー 抹茶ケーキ 	大豆・みそ 白身魚フライ	米・発芽玄米・油 じゃが芋・片栗粉 ケーキックス	玉葱・人参・キャベツ 胡瓜・コーン	純カレー・ケチャップ・ソース こしょう・塩 8大アレルゲン不使用 フレンドレッシング
23	火	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 貝割れとえのきのスープ オレンジ 	大豆ミート	焼きそば・油 さつまいも	人参・玉葱・キャベツ もやし・ピーマン・木耳 貝割れ・えのき/オレンジ	ソース・醤油・だし
24	水	おにぎり(菜めし) 	焼きのり	米・発芽玄米	菜めしの素	
25	木	サワラの西京焼き 新じゃがと新玉葱のカレーソテー ごはん 麩と貝割れのすまし汁 甘夏 	サワラ・みそ 油揚げ	三温糖・油 新じゃが芋/米 発芽玄米・麩	新玉葱・青菜・人参 にんにく・貝割れ/甘夏	みりん・純カレー 塩・こしょう・醤油 だし
26	金	大豆ミートの生姜炒め 切干大根の炒め煮 ごはん 若布と豆苗のスープ パイナップル 	大豆ミート・油揚げ わかめ	油・三温糖・砂糖 米・発芽玄米	玉葱・人参・ピーマン しょうが/切干大根 豆苗	醤油・みりん・だし
30	火	南瓜コロッケ 野菜ソテー ごはん 麩と若布のみそ汁 リンゴ 	南瓜コロッケ わかめ・みそ	油/米・発芽玄米 麩	キャベツ・玉葱・人参 椎茸/りんご	塩・こしょう・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。



4月のメニューは、新入園児さんの初めての給食という事もあり、食べやすいメニューになっています。

まずは給食に慣れてもらう事から始めていきます。

園内の給食室には、最新式の「スチームコンベクション」が導入されており、野菜などはスチームで熱を通してあります。それにより、野菜本来の味が楽しめます。未来へはばたく子どもたちの「食」を真剣に考え、スタッフ一同心を込めて安心・安全な給食を提供してまいります。