


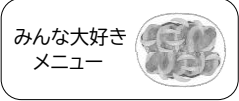








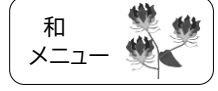
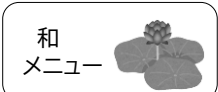



# 7月 給食予定献立表(宇治幼稚園)



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	月	タラのおろしソース キャベツ入りスパサラダ ごはん 玉葱と若布のみそ汁 パイナップル 	タラ/ツナ缶 わかめ・みそ	油・三温糖 スパゲティ/米 発芽玄米	大根・しょうが・ねぎ キャベツ・胡瓜 コーン/玉葱 パイナップル	醤油・みりん マヨドレ・だし
2	火	大豆ミートチャップ 三色野菜と油揚げのおかか和え ごはん 麩と豆苗のスープ オレンジ 	大豆ミート 油揚げ 花かつお	油・三温糖/米 発芽玄米/麩	玉葱・しょうが にんにく/キャベツ 青菜・人参/豆苗 オレンジ	ケチャップ 醤油・だし
3	水	おにぎり(サケ) 	鮭フレーク 焼きのり	米・発芽玄米		
4	木	お野菜たっぷり冷やしサラダうどん フライドパンプキン(抹茶塩) メロン 	ツナ缶	うどん・白ごま ごま油/油	もやし・胡瓜・人参 しめじ/南瓜/メロン	醤油・みりん だし・マヨドレ 抹茶・塩
5	金	星の人参のせ菜めしごはん コーンコロケ レタスと胡瓜のサラダ 星の麩とオクラのお吸い物 すいか  	コーンコロケ ツナ缶/わかめ	米・発芽玄米 油/麩	人参・菜めしの素 レタス・胡瓜・キャベツ 赤パプリカ・コーン オクラ/すいか	8大アレルギー不使用 ゴマドレッシング 醤油・だし
8	月	高野豆腐カツ 磯煮 ごはん 具沢山のみそ汁 いちご蒸しパン 	高野豆腐 ひじき・ちくわ 油揚げ・みそ	小麦粉・パン粉 油/三温糖/米 発芽玄米/里芋 いちごジャム ケーキミックス	人参・コーン インゲン/大根 えのき・ごぼう ねぎ	ケチャップ ソース・醤油 みりん・だし
9	火	太刀魚の塩焼き 中華風春雨サラダ ごはん 茄子とねぎのみそ汁 オレンジ 	太刀魚 豆プラス/みそ	油/春雨 白ごま・三温糖 ごま油/米 発芽玄米	胡瓜・もやし・木耳 なす/ねぎ/オレンジ	塩・醤油・酢 だし
10	水	おにぎり(ゆかり) 	焼きのり	米・発芽玄米	ゆかりの素	
11	木	カレーライス 白身魚フライ コールスロー すいか 	大豆・みそ 白身魚フライ	米・発芽玄米 油・じゃが芋 片栗粉	玉葱・人参 キャベツ・胡瓜 コーン/すいか	純カレー ケチャップ・ソース こしょう・塩 8大アレルギー不使用 フレンチドレッシング
12	金	豆腐の甘辛焼き 野菜炒め ごはん 若布と貝割れのお吸い物 メロン 	木綿豆腐 豆プラス わかめ	片栗粉・油 三温糖/米 発芽玄米	キャベツ・玉葱 人参・ピーマン 貝割れ/メロン	醤油・塩 こしょう・だし
16	火	気仙沼産カツオカツ 切干大根の炒め煮 ごはん 具沢山のみそ汁 オレンジ 	気仙沼産カツオカツ ちくわ/油揚げ みそ	油/三温糖/米 発芽玄米/里芋	切干大根・人参 インゲン/大根 ごぼう・ねぎ オレンジ	ケチャップ 醤油・みりん だし
17	水	おにぎり(塩昆布) 	塩昆布 焼きのり	米・発芽玄米		

材料等の都合により献立を変更することがございます。