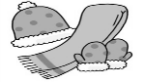




12月 給食予定献立表(宇治幼稚園)



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)
2	月	大豆ミートのハンバーグ 南瓜の甘煮 ごはん 花麩と貝割れのお吸い物 リンゴケーキ	大豆ミートのハンバーグ	油・三温糖/米 発芽玄米/花麩 ケーキミックス	南瓜/貝割れ りんご	ケチャップ・醤油 みりん・だし
3	火	牛蒡ごはん さごしの塩焼き ひじきの煮付け 白菜としめじのみそ汁 オレンジ	豆プラス/さごし ひじき・油揚げ みそ	米・発芽玄米/油 三温糖	ごぼう・椎茸・人参 グリーンピース/白菜 しめじ/オレンジ	醤油・みりん・だし 塩
4	水	おにぎり(しらす)	しらす干し 焼きのり	米・発芽玄米		
5	木	麻婆丼 ツナと大根の炒め煮 白菜と若布のみそ汁 みかん	豆プラス・木綿豆腐 ツナ缶・わかめ みそ	米・発芽玄米 三温糖・ごま油 片栗粉・油	玉葱・椎茸 グリーンピース/大根 人参/白菜/みかん	みりん・醤油 だし
9	月	味噌カツ いろいろ野菜のスパサラダ ごはん 若布スープ パイナップル	みそ/油揚げ わかめ	車麩・小麦粉 パン粉・油・三温糖 スパゲティ/米 発芽玄米	玉葱・赤パプリカ 黄パプリカ・ピーマン コーン・貝割れ パイナップル	みりん・塩・こしょう 手作りドレッシング だし・醤油
10	火	お野菜たっぷり味噌ラーメン 春巻き ブロッコリーのお浸し オレンジ	豆プラス・みそ 春巻き	ラーメン・油 ごま油	もやし・玉葱・人参・木耳 ブロッコリー/オレンジ	みりん・塩・こしょう だし・醤油
11	水	おにぎり(ゆかり)	焼きのり	米・発芽玄米	ゆかりの素	
12	木	フライドチキン風 花野菜のソテー ごはん アルファベットマカロニのスープ いちごゼリー	大豆ミート/油揚げ ゼリーの素	小麦粉・油/米 発芽玄米/マカロニ	しょうが・にんにく ブロッコリー カリフラワー・赤パプリカ 黄パプリカ・コーン	塩・こしょう・醤油 だし
13	金	カレーライス お豆腐ナゲット コールスロー みかん	大豆・みそ 豆プラス・木綿豆腐	米・発芽玄米/油 じゃが芋・片栗粉 片栗粉	玉葱・人参/キャベツ 胡瓜・コーン/みかん	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 ゴマドレッシング
16	月	お野菜たっぷりソース焼きそば ちくわの蒲焼き ふかし芋 オレンジ	油揚げ/ちくわ	焼きそば・油 片栗粉・三温糖 さつま芋	人参・玉葱・キャベツ ピーマン・木耳 オレンジ	塩・ソース・醤油 みりん
17	火	さつま芋ごはん タラのマヨ照り焼き 小松菜のサツと炒め 木の子汁 りんご	タラ/豆プラス・みそ	米・発芽玄米 さつま芋・黒ごま 片栗粉・油・三温糖 ごま油	小松菜/キャベツ・コーン にんにく/えのき・しめじ またけ・ねぎ/りんご	塩・みりん・マヨドレ 醤油・こしょう・だし
18	水	おにぎり(菜めし)	焼きのり	米・発芽玄米	菜めしの素	

材料等の都合により献立を変更することがございます。