



5月 給食予定献立表(宇治幼稚園)



2025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	お野菜たっぷり醤油ラーメン 切干大根のナムル パンプキンコロッケ パイナップル 	豆プラス/南瓜コロッケ	ラーメン・油/いりごま ごま油	もやし・キャベツ・玉葱・人参 木耳/切干大根・インゲン パイナップル	醤油・みりん・塩・こしょう
2	金	ちらし寿司 おかかブロッコリー 手まり麩と豆苗のお吸い物 グレーゼリー 	刻みのり 花かつお/ゼリーの素	米・発芽玄米/手まり麩	胡瓜・コーン・ブロッコリー/豆苗	ちらし寿司の素・醤油・だし
7	水	おにぎり(ゆかり) 	焼きのり	米・発芽玄米	ゆかりの素	
8	木	大豆ミートの生姜炒め 磯煮 ごはん 大根と油揚げのみそ汁 オレンジ 	大豆ミート/ひじき・ちくわ 油揚げ・みそ	油・三温糖/米・発芽玄米	玉葱・しょうが/人参・インゲン 大根/オレンジ	醤油・みりん・だし
9	金	クリームシチュー コーンサラダ ごはん バナナ 	厚揚げ・みそ・豆乳	じゃが芋・油・片栗粉/米 発芽玄米	玉葱・人参・インゲン/コーン キャベツ・胡瓜/バナナ	塩・こしょう 8大アレルゲン不使用 フレンドレッシング
12	月	さごしの付け焼き 春雨の和風サラダ ごはん 具沢山のみの汁 リンゴ 	さごし/油揚げ・みそ	油/春雨・いりごま/米 発芽玄米	胡瓜・コーン・人参・椎茸/大根 ごぼう・えのき・ねぎ/りんご	醤油・みりん・マヨドレ・だし
13	火	油淋鶏風 春キャベツのお浸し ごはん 玉葱と油揚げのみそ汁 オレンジ 	大豆ミート/花かつお 油揚げ・みそ	片栗粉・油/米・発芽玄米	ねぎ・しょうが/春キャベツ・人参 しめじ/玉葱/オレンジ	醤油・みりん・酢・だし
14	水	おにぎり(サケ) 	鮭フレーク・焼きのり	米・発芽玄米		
15	木	カレーライス コールスロー バナナ 	大豆・みそ	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/バナナ	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	金	車麩のみそマヨ炒め ごま昆布納豆 ごはん 豆腐とねぎのみそ汁 オレンジ 	みそ/ごま昆布・納豆 木綿豆腐・みそ	車麩・油・三温糖/米 発芽玄米	玉葱・人参・椎茸/ねぎ オレンジ	マヨドレ・醤油・だし
19	月	メパルのムニエル・トマトソース マカロニソテー ごはん ねぎと若布のみそ汁 パイナップル 	メパル/わかめ・みそ	小麦粉・油・三温糖 マカロニ/米・発芽玄米	玉葱・マッシュルーム トマト水煮・にんにく/ピーマン ほうれん草・ねぎ/パイナップル	塩・こしょう・ケチャップ だし
20	火	ビビンバ 春巻き もずくスープ オレンジ 	豆プラス/春巻き/もずく	米・発芽玄米・白ごま ごま油・三温糖・油	もやし・ほうれん草・人参 しょうが・にんにく/オレンジ	みりん・醤油・塩・だし
21	水	おにぎり(塩昆布) 	塩昆布・焼きのり	米・発芽玄米		
22	木	大豆ミートのから揚げ 具沢山の春雨サラダ ごはん 切干大根と若布のみそ汁 リンゴ 	大豆ミート/ツナ缶/わかめ みそ	片栗粉・油/春雨/米 発芽玄米	しょうが・にんにく/コーン・胡瓜 玉葱・人参/切干大根/りんご	みりん・醤油・マヨドレ・だし
27	火	白身魚フライ 切干大根の炒め煮 ごはん 里芋と若布のみそ汁 オレンジ 	白身魚フライ/ちくわ わかめ・みそ	油/三温糖/米・発芽玄米 里芋	切干大根・人参/オレンジ	醤油・みりん・だし
28	水	おにぎり(菜めし) 	焼きのり	米・発芽玄米	菜めしの素	
29	木	豆ごはん アジの竜田揚げ 春キャベツのおかか和え もずくのお吸い物 ストロベリーケーキ 	アジ/花かつお/もずく	米/片栗粉・油/花麩 いちごジャム/ケーキックス	グリーンピース/しょうが 春キャベツ・人参	塩・醤油・みりん・だし
30	金	厚揚げの甘辛焼き 青菜ともやしの胡麻よごし ごはん なすと油揚げのみそ汁 パイナップル 	厚揚げ/油揚げ・みそ	片栗粉・油・三温糖 すりごま/米・発芽玄米	青菜・もやし・人参/なす パイナップル	醤油・みりん・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。