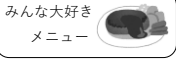
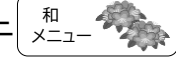
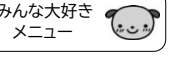
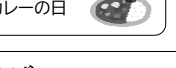
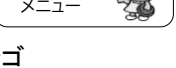
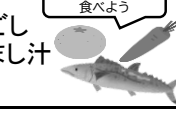
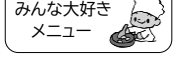




4月 給食予定献立表(宇治幼稚園)



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)
10	木	Caたっぷりお魚バーグ 花野菜のソテー ごはん 椎茸とねぎのスープ オレンジ 	お魚バーグ	油/米・発芽玄米	ブロッコリー カリフラワー・玉葱・人参 椎茸・ねぎ/オレンジ	塩・こしょう・醤油 だし
11	金	そばろ丼 春巻き 麩と若布のみそ汁 バナナ 	豆プラス/春巻き わかめ・みそ	米・発芽玄米 三温糖・油/麩	にんにく・しょうが・もやし にら/バナナ	みりん・醤油・塩 だし
14	月	カレイの照り焼き いろいろ野菜の和風マカロニ ごはん 里芋と若布のみそ汁 リンゴ 	カレイ/ツナ缶 わかめ・みそ	三温糖・油 マカロニ/米 発芽玄米・里芋	玉葱・インゲン・コーン しめじ・赤パプリカ りんご	醤油・みりん・塩 こしょう・だし
15	火	ポークチャップ風 三色ナムル ごはん 豆苗とえのきのスープ オレンジ 	大豆ミート	油・三温糖・白ごま ごま油/米 発芽玄米	玉葱・椎茸/もやし・青菜 人参/豆苗・えのき オレンジ	ケチャップ・醤油 だし
16	水	おにぎり(ゆかり) 	焼きのり	米・発芽玄米	ゆかりの素	
17	木	麻婆飯 もやしの華風和え 貝割れとコーンのスープ パイナップル 	豆プラス・木綿豆腐 みそ/ツナ缶	米・発芽玄米 三温糖・ごま油 片栗粉・いりごま	玉葱・ねぎ・椎茸 グリンピース/もやし 豆苗・人参/貝割れ コーン/パイナップル	醤油・みりん・だし
18	金	菜めしごはん 豆腐の竜田揚げ 磯煮 白菜とねぎのみそ汁 リンゴ 	木綿豆腐/ひじき 油揚げ・みそ	米/片栗粉・油 三温糖	菜めしの素/しょうが 人参・インゲン/白菜 ねぎ/りんご	醤油・みりん・だし
21	月	カレーライス※なぞなぞ:カレーライスの材料が分かるかな?(答えは下にも!) コールドスロー オレンジ 	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/オレンジ	純カレー ケチャップ・ソース・こしょう 塩・8大アルゲン不使用 フレンチドレッシング
22	火	お野菜たっぷりソース焼きそば 焼き芋 若布スープ バナナ 	油揚げ・わかめ	焼きそば・油 さつま芋	人参・玉葱/キャベツ もやし・ピーマン・木耳 コーン/バナナ	塩・ソース・醤油 だし
23	水	おにぎり(塩昆布) 	塩昆布・焼きのり	米・発芽玄米		
24	木	大豆ミートのから揚げ 切干大根の炒め煮 ごはん 若布と玉葱のみそ汁 リンゴ 	大豆ミート/油揚げ わかめ・みそ	片栗粉・油/三温糖 米・発芽玄米	しょうが・にんにく 切干大根・人参 インゲン/玉葱/りんご	みりん・醤油・だし
25	金	サワラの西京焼き キャベツと春人参のごまよごし ごはん 玉葱と若布のすまし汁 オレンジ 	サワラ・みそ わかめ	三温糖・油 すりごま/米 発芽玄米	キャベツ・人参・しめじ 玉葱/オレンジ	みりん・醤油・だし
28	月	ハンバーグのトマトソース煮 コーンとインゲンのソテー ごはん 麩と若布のみそ汁 リンゴ 	大豆ミートのハンバーグ わかめ・みそ	油/米・発芽玄米 麩	玉葱・マッシュルーム トマト水煮/コーン インゲン/りんご	ケチャップ・塩 こしょう・だし
30	水	おにぎり(サケ) 	鮭フレーク 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。

18日の答え:じゃがいも、ぶたにく、たまねぎ、にんじん、カレールウ

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、まずは食べやすいメニューで給食に慣れてもらう事から始めます。
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いきます。