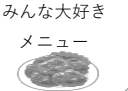




7月 給食献立表(宇治幼稚園)



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	火	大豆ミートのから揚げ 野菜炒め ごはん 豆腐と若布のみそ汁 オレンジ 	大豆ミート 豆プラス/木綿豆腐 わかめ・みそ	片栗粉・油/米 発芽玄米	しょうが・にんにく キャベツ・もやし・人参 玉葱・コーン/オレンジ	みりん・醤油・塩 こしょう・だし
2	水	おにぎり(菜めし) 	焼きのり	米・発芽玄米	菜めしの素	
3	木	高野豆腐のカツ 花野菜のごま和え ごはん キャベツと若布のみそ汁 パイナップル 	高野豆腐/わかめ みそ	小麦粉・パン粉・油 いりごま・三温糖 米・発芽玄米	ブロッコリー カリフラワー/キャベツ パイナップル	醤油・だし
4	金	厚揚げのトマトソース煮 マカロニサラダ ごはん 若布スープ オレンジゼリー 	厚揚げ/ツナ缶 わかめ ゼリーの素	油/マカロニ/米 発芽玄米	玉葱・しめじ・トマト水煮 胡瓜・人参・コーン 貝割れ	ケチャップ・ソース 塩・こしょう マヨドレ・だし・醤油
7	月	ちらし寿司 コーンコロッケ 三色ナムル 星の麩とオクラのお吸い物 パインケーキ 	刻みのり コーンコロッケ	米・発芽玄米・油 白ごま・ごま油/麩 ケーキックス	胡瓜・コーン/青菜 キャベツ・赤パプリカ オクラ/パイナップル	ちらし寿司の素 醤油・だし
8	火	メバルの付け焼き 具沢山のスパゲティサラダ ごはん 青菜とえのきのみそ汁 バナナ 	メバル/ツナ缶 みそ	油/スパゲティ/米 発芽玄米	胡瓜・玉葱・人参・コーン 青菜・えのき/バナナ	醤油・みりん マヨドレ・だし
9	水	おにぎり(おかか) 	花かつお・焼きのり	米・発芽玄米		醤油
10	木	お野菜たっぷり塩焼きそば 春巻き ベイクドポテト 若布スープ オレンジ 	油揚げ/春巻き わかめ	味なし焼きそば・油 じゃが芋	もやし・キャベツ・玉葱 人参・ピーマン・木耳 コーン/オレンジ	塩・醤油・だし
11	金	京揚げの生姜炒め キャベツおかか和え ごはん 麩と玉葱のみそ汁 メロン 	京揚げ/花かつお みそ	油・三温糖/米 発芽玄米/麩	しょうが・玉葱 赤パプリカ・黄パプリカ ピーマン・椎茸・キャベツ 人参・胡瓜/メロン	醤油・みりん・だし
14	月	ポークチャップ風 小町和え ごはん じゃが芋と若布のみそ汁 オレンジ 	大豆ミート/油揚げ わかめ・みそ	油・三温糖/白ごま 米・発芽玄米 じゃが芋	玉葱・しめじ・黄パプリカ 青菜・人参/オレンジ	ケチャップ・醤油 だし
15	火	カレーライス ツナ入りコールスロー バナナ 	大豆・みそ/ツナ缶	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 フレンチドレッシング
16	水	おにぎり(ごま昆布) 	ごま昆布・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。