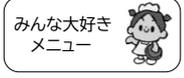




9月 給食献立表(宇治幼稚園)



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)
2	火	パンキンコロク 春雨入り華風和え ごはん 具沢山のみそ汁 オレンジ 	南瓜コロク/ツナ缶 油揚げ・みそ	油/春雨・ごま油・三温糖 米・発芽玄米	キャベツ・胡瓜・人参・コーン 木耳/青菜・大根・ねぎ オレンジ	ケチャップ・醤油・酢・だし
3	水	おにぎり(菜めし) 	焼きのり	米・発芽玄米	菜めしの素	
4	木	中華飯 春巻き 若布スープ バナナ 	豆プラス/春巻き わかめ	米・発芽玄米・ごま油 片栗粉・油	もやし・白菜・玉葱・人参・木耳 コーン/バナナ	醤油・みりん・だし
5	金	大豆ミートの生姜炒め 三色野菜のお浸し ごはん キャベツと油揚げのみそ汁 青りんごゼリー 	大豆ミート/油揚げ・みそ ゼリーの素	油・三温糖/米・発芽玄米	玉葱・ピーマン・しょうが/もやし 青菜・人参/キャベツ	醤油・みりん・だし
8	月	サバの煮付け 切干大根の和風マヨ和え ごはん 白菜とえのきのみそ汁 オレンジ 	サバ/ちくわ・みそ	三温糖・米・発芽玄米	しょうが/切干大根・人参・胡瓜 白菜・えのき/オレンジ	醤油・みりん・だし・マヨドレ
9	火	高野豆腐と茄子のみそ炒め しらす入り胡瓜ともやしのごま和え ごはん えのきと若布のお吸い物 パイナップル 	高野豆腐・みそ/しらす干し わかめ	油・三温糖/すりごま/米 発芽玄米	なす・しょうが/にんにく・玉葱 人参・ピーマン/胡瓜・もやし えのき/パイナップル	醤油・みりん・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	ねばとろ丼 具沢山のスパゲティサラダ 茄子と油揚げのみそ汁 食べる小魚 	しらす干し・納豆 めかぶわかめ/ツナ缶 油揚げ・みそ/食べる小魚	米・発芽玄米・いりごま スパゲティ	オクラ・赤パプリカ・黄パプリカ 胡瓜・キャベツ・人参・コーン なす	醤油・だし・マヨドレ
12	金	和風豆腐ハンバーグ キャベツのソテー ごはん じゃが芋と貝割れのみそ汁 バナナ 	木綿豆腐・豆プラス/ちくわ みそ	パン粉・油・片栗粉/米 発芽玄米/じゃが芋	玉葱・ねぎ/キャベツ・人参 貝割れ/バナナ	醤油・みりん・だし・塩 こしょう
16	火	白身魚フライ 磯煮 ごはん 麩と玉葱のみそ汁 オレンジ 	白身魚フライ/ひじき 油揚げ・みそ	油/三温糖/米・発芽玄米 麩	人参・インゲン/玉葱/オレンジ	醤油・みりん・だし
17	水	おにぎり(しらす) 	しらす干し・焼きのり	米・発芽玄米		
18	木	大豆ミートのから揚げ 野菜炒め ごはん 大根と若布のみそ汁 バナナ 	大豆ミート/豆プラス 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・木耳/大根 バナナ	みりん・醤油・塩・こしょう だし
19	金	麻婆飯 無限トマト おなかブロッコリー パイナップル 	豆プラス・木綿豆腐・みそ 花かつお	米・発芽玄米・三温糖 ごま油・片栗粉/すりごま	玉葱・ねぎ・椎茸・グリーンピース トマト/ブロッコリー パイナップル	醤油・みりん
22	月	お野菜たっぷりソース焼きそば フライドポテト 若布スープ オレンジ 	豆プラス/わかめ	焼きそば・油/じゃが芋	キャベツ・玉葱・人参・ピーマン 木耳/コーン/オレンジ	塩・ソース・醤油・だし
24	水	おにぎり(おかか) 	花かつお・焼きのり	米・発芽玄米		醤油
25	木	カレーライス 厚揚げの甘辛焼き コールスロー オレンジ 	大豆・みそ/厚揚げ	米・発芽玄米・油・じゃが芋 片栗粉・三温糖	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・醤油 みりん・8大アレルゲン不使用 ゴマドレッシング
26	金	菜めしごはん 高野豆腐の揚げ煮 春雨サラダ 青菜としめじのお吸い物 バナナ 	高野豆腐/ツナ缶	米・発芽玄米/片栗粉・油 三温糖/春雨	菜めしの素・キャベツ・胡瓜 人参・コーン/青菜・しめじ バナナ	醤油・みりん・だし・マヨドレ
29	月	ナポリタンスパゲティ 若布とコーンのサラダ 椎茸とねぎのスープ オレンジ 	豆プラス・わかめ	スパゲティ・油	玉葱・ピーマン/コーン・キャベツ 胡瓜/椎茸・ねぎ/オレンジ	ケチャップ・マヨドレ
30	火	木の子ごはん さんまの塩焼き 車麩の角煮風 切干大根と油あげのみそ汁 梨 	豆プラス/さんま/油揚げ みそ	米・発芽玄米/油/三温糖 車麩・片栗粉	まいたけ・しめじ・椎茸・人参 インゲン/切干大根/梨	醤油・みりん・塩・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。