

## 10月 給食献立表(宇治幼稚園)



## 2025年

2025	牛				<b>V</b>	
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	水	おにぎり(ゆかり)	焼きのり	米•発芽玄米	ゆかりの素	
2	木	73-181.7	厚揚げ・みそ/ツナ缶 わかめ	油・三温糖/スパゲティ/米発芽玄米	大根・人参・ピーマン・しょうが 胡瓜・玉葱・コーン/豆苗 オレンジ	みりん・だし・マヨドレ・醤油
3	金	カレーうどん ねぎ塩やっこ ちくわと胡瓜とキャベツのごまよごし バナナ	油揚げ/木綿豆腐/ちくわ	うどん・片栗粉・ごま油 すりごま	玉葱・青梗菜・椎茸・ねぎ コーン・にんにく・しょうが/胡瓜 キャベツ・人参/バナナ	
6	月	アジの西京焼き 春雨サラダ 人参と星の麩と若布のお吸い物 パイナップル	アジ・みそ/ツナ缶 わかめ	三温糖·油 米·発芽玄米/春雨 麩	胡瓜・キャベツ・コーン・玉葱 人参/パイナップル	みりん・マヨドレ・醤油 だし
7	火	大豆ミートの磯辺焼き 大根の煮付け ごはん キャベツと若布のみそ汁 メニュー メニュー オレンジ	大豆ミート・あおのり粉 かまぼこ/わかめ・みそ		しょうが/大根・人参・椎茸 キャベツ/オレンジ	醤油・みりん・だし
8	水	おにぎり(菜めし)	焼きのり	米·発芽玄米	菜めしの素	
9	木	厚揚げの照りマヨ炒め 小町和え ごはん 青菜とえのきのみそ汁 パイナップル	厚揚げ/油揚げ・みそ	三温糖・油/いりごま/米発芽玄米	玉葱・ピーマン・人参・椎茸 もやし・青菜・えのき パイナップル	醤油・みりん・マヨドレ・だし
14	火	白身魚フライ	白身魚フライ/油揚げ わかめ・みそ	油/三温糖/米·発芽玄米	切干大根・人参・インゲン/玉葱 オレンジ	醤油・みりん・だし
15		おにぎり(サケ)	鮭フレーク・焼きのり	米•発芽玄米		
16	木	メバルの生姜焼き 南瓜のそぼろ煮 ごはん 具沢山みそ汁 バナナ	メバル/豆プラス/油揚げ みそ	油・三温糖/米・発芽玄米 じゃが芋・ごま油	しょうが/南瓜/大根・人参ごぼう・糸蒟蒻・椎茸/バナナ	醤油・みりん・だし
17	金	さつま芋ごはん タラのみそ田楽 三色野菜のごま納豆 木の子たっぷりけんちん汁 柿	タラ・みそ/納豆/木綿豆腐		青菜・切干大根・人参/えのき しめじ・まいたけ・椎茸・ごぼう ねぎ/柿	塩・みりん・だし・醤油
20	月	栗コロッケ	栗コロッケ/ひじき・ちくわ 油揚げ・みそ	油/三温糖/米·発芽玄米 里 芋	人参・インゲン/キャベツ・大根 パイナップル	醤油・みりん・だし
21	火	京揚げと大根の照り煮 マカロニサラダ ごはん 若布とねぎのみそ汁 メニュー メニュー	京揚げ/ツナ缶/わかめみそ	三温糖/マカロ二/米発芽玄米	大根・人参・糸蒟蒻/胡瓜・玉葱 コーン・ねぎ/オレンジ	醤油・みりん・だし・マヨドレ
22	水	おにぎり(おかか)	花かつお・焼きのり	米•発芽玄米		醤油
24	金	ハッシュドポーク風 コールスロー ストロベリー豆乳ヨーグルト	大豆・みそ/豆乳ヨーグルト	米・発芽玄米/油/片栗粉 いちごジャム	玉葱・マッシュルーム グリンピース/キャベツ・胡瓜 コーン	ケチャップ・ソース 8大アレルケン不使用 フレンチト・レッシンク
27	月	ホッケの塩焼き チャプチェ ごはん 切干大根と若布のみそ汁 <sup>魚を食べよう!</sup> オレンジ	ホッケ/豆プラス/わかめ みそ		玉葱・赤パプリカ・木耳 にんにく/切干大根/オレンジ	塩・みりん・醤油・だし
28	火	スラミートのから揚げ しらす入りキャベツの煮浸し ごはん さつま芋と油揚げのみそ汁 パイナップル	大豆ミート/しらす干し 油揚げ・みそ	片栗粉・油/米・発芽玄米 さつま芋	しょうが・にんにく/キャベツ 青菜・糸蒟蒻・しめじ・人参 パイナップル	みりん・醤油・だし
29		おにぎり(塩昆布)	塩昆布・焼きのり	米·発芽玄米		
30	木	厚揚げと小松菜のサッと炒め 大根の甘みそかけ ごはん 花麩と豆苗のお吸い物 柿	厚揚げ/みそ	発芽玄米/花麩	小松菜・玉葱・えのき・人参 大根/豆苗/柿	醤油・みりん・だし
31	金		油揚げ/南瓜コロッケ 花かつお/ゼリーの素	スパゲティ・油	玉葱・コーン・ピーマン・椎茸 ブロッコリー	ケチャップ・醤油