

## 11月 給食献立表(宇治幼稚園)



מוזומוזומומומומומומומומומומ 2025年 Н 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) 油/三温糖/米·発芽玄米 キャベツ/切干大根・人参 マヨドレ・醤油・みりん・だし 白身角フライ/油揚げ 白身魚フライ・マヨキャベツ 和メニュ-甲苹 切干大根の炒め煮 わかめ・みそ インゲン/オレンジ 火 4 ごはん 里芋と若布のみそ汁 オレンジ 鮭フレーク・焼きのり 米·発芽玄米 5 水 おにぎり(サケ) しょうが・にんにく・キャベツ 醤油・みりん・だし 厚揚げ・みそ/木綿豆腐 油・三温糖/さつま芋/米 ケイちゃん風 ご当地メニュー 発芽玄米 しめじ・人参・ピーマン/レモン さつま芋のレモン煮 「 岐阜県 」 6 木 ごはん オクラ/りんご オクラと豆腐のお吸い物 リンゴ 味付き油揚げ/ちくわ うどん/油・片栗粉・三温糖 白菜・ねぎ/青菜・人参・えのき みりん・だし・醤油 刻みきつねうどん ちくわの蒲焼き 花かつお バナナ 7 金 めんの日 いろいろ野菜のおかか和え バナナ 大豆ミートのハンバーグ 油/スパゲティ/米 ケチャップ・ソース・塩 玉葱・マッシュルーム 煮込みハンバーグ みんな大好き スパソテー わかめ 発芽玄米 トマト水煮/キャベツ・人参 こしょう・醤油・だし رة ٺين 月 10 メニュー ごはん コーン/えのき/オレンジ えのきと若布のスープ オレンジ コーンコロッケ/ツナ缶 油/マカロニ/米・発芽玄米 胡瓜・キャベツ・人参・コーン ソース・マヨドレ・醤油・だし コーンコロッケ コロッケ 具沢山のマカロニサラダ ごはん カリフラワー・椎茸/りんご 火 メニュー 11 カリフラワーと椎茸のスープ リンゴ ごま昆布・焼きのり 米•発芽玄米 12 水 おにぎり(ごま昆布) メバル/納豆/油揚げ・みそ 片栗粉/白ごま/米 しょうが・ねぎ・玉葱・もやしだし・醤油・みりん メバルの五目あんかけ 和 オクラ納豆 発芽衣米 赤パプリカ・黄パプリカ/オクラ メニュー 13 木 ごはん 大根/オレンジ 大根と油揚げのみそ汁 オレンジ 大豆ミート/油揚げ 米·発芽玄米/片栗粉·油 ゆかりの素/しょうが・にんにく みりん・醤油・だし ゆかりごはん 大豆ミートのから揚げ 小町和え 木綿豆腐・みそ 白ごま/じゃが芋 もやし/大根・人参・しめじ・ねぎ 14 金 明日は 具沢山のみそ汁 パイナップル 「七五三」です パイナップル いりごま・油・三温糖/春雨 胡瓜・キャベツ・人参・木耳 みりん・醤油・だし 赤魚・みそ/ツナ缶 赤魚の胡麻みそ焼き ごま油/米・発芽玄米 華風和え ごはん ブロッコリー・カリフラワー・玉葱 ごまで 月 17 花野菜のスープ Caを摂ろう りんご リンゴ 米・発芽玄米・油・じゃが芋 玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 純カレー・ケチャップ 大豆・みそ カレーライス 片栗粉 コーン/みかん ソース・こしょう・塩 コールスロ-18 火 カレーの日 手作りドレッシング みかん しらす干し・焼きのり 米•発芽玄米 おにぎり(しらす) 19 水 豆プラス/春巻き 青菜・キャベツ・人参・もやし 醤油・みりん・塩・こしょう ラーメン・油 お野菜たっぷり醤油ラーメン シューストポテト 木耳・コーン/オレンジ 春巻き 20 木 めんの日 北海道産シューストポテト オレンジ 焼きのり 米·発芽玄米 菜めしの素 26 水 おにぎり(菜めし) タラ/花かつお/豆プラス 油・三温糖/米・発芽玄米 オクラ/南瓜/大根/りんご 醤油・みりん・だし タラの付け焼き オクラのおかか和え わかめ・みそ 南瓜のそぼろ煮 旬の食材を 27 木 ごはん 大根の若布のみそ汁 リンゴ 胡瓜・キャベツ・人参/白菜 醤油・みりん・マヨドレ・だし 厚揚げ/ちくわ/みそ 片栗粉・油・三温糖/春雨 厚揚げの甘辛焼き みんな大好き

米·発芽玄米

しめじ/オレンジ

材料等の都合により献立を変更することがございます。

白菜としめじのみそ汁

メニュー

オレンジ

春雨サラダ

ごはん

28

金