

2021年度 5 月献立表

幼児弁当当り 28日 (金)

希望の家 カトリック保育園

日	10・24(月)	11・25(火)	12・26(水)	13・27(木)	14・28(金)	15・29(土)
昼食	カレーライス 春の彩りサラダ	麦ごはん 牛肉と新ごぼうの煮物 七干大根煮、 ちんげん菜の清汁	ごはん ★油淋鶏 春雨とひじきの中華サラダ 大根の清汁	パン カジキマグロの塩こうじ焼き あさりと春きゃべつの豆乳チャウダー	ごはん 豚肉のガーリック炒め 小松菜ののり和え ゆばのみそ汁	はいからうどん バナナ
材料	米 豚肉 新玉ねぎ、新じゃが芋 人参、アスパラ カレー粉、カレールウ ケチャップ、ソース 春きゃべつ きゅうり、空豆 カブ、桜えび マヨネーズ 米酢 塩	米、押麦 牛肉、新ごぼう 玉ねぎ、こんにゃく 青ねぎ、みりん 醤油、さとう、しょうゆ だし(削り節) 七干大根、人参 油あげ、キヌサヤ しょうゆ、みりん、さとう だし(削り節) ちんげん菜、しいたけ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米、ちりめんじゃこ 鶏肉、白ねぎ 片くり粉、サラダ油 米酢、さとう、しょうゆ 春雨、太もやし きゅうり、生ひじき 人参、ごま油 米酢、しょうゆ、さとう 大根、わかめ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	パン カジキマグロ 塩こうじ あさり、春きゃべつ 新じゃが芋 新玉ねぎ アスパラ、 赤パプリカ 豆乳、みそ、塩 鶏ガラ ローリエ コンスタチ ※0.1本見はあさりの出汁	米 豚肉、ニラ きゃべつ、人参 しめじ、にんにく しょうゆ、さとう サラダ油 小松菜、太もやし 豆苗、のり しょうゆ、さとう ゆば、みつば みそ だし(昆布、煮干し)	うどん 油あげ 玉ねぎ 小松菜 わかめ かまぼこ 天かす しょうゆ 醤油 みりん だし(昆布、削り節) バナナ
おやつ	きな粉むしパン 牛乳 小麦粉、きな粉 豆乳、さとう ベーキングパウダー	かむ昆布 菓子 スキムミルク ココア さとう	じゃがもち 牛乳 じゃが芋 片くり粉、塩 しょうゆ	糸内豆チャハン 牛乳 米 糸内豆、青ねぎ しょうゆ	ごぼんかん 菓子 牛乳	菓子
17・31(月)	18(火)	19(水)	6・20(木)	7・21(金)	8・22(土)	
昼食	ごはん じゃがマーボー もずくスープ	豆ごはん ちくわのかき揚げ 干草和え 長芋のみそ汁	ごはん ★子ニジアオロース 白菜のごま和え 麦夫の清汁	するがごはん 火炒り豆腐 さつま芋のみそ汁	麦ごはん 鱈の西京焼き フキと厚あげの炊いたん ほうれん草の清汁	鶏五目ごはん わかめのみそ汁
材料	米 豚ミンチ、鶏レバー 新じゃが、芋 玉ねぎ、人参 ピーマン スナップエンドウ 土生姜、赤みそ 酒、さとう、しょうゆ 片くり粉、サラダ油 レタス、もずく 青ねぎ 土生姜、白ねぎ 鶏ガラ、塩、しょうゆ	米 うすいえんどう、塩 ちくわ、新玉ねぎ みつば、塩 小麦粉、サラダ油 春きゃべつ、人参 ちんげん菜、油あげ しょうゆ、さとう 長芋 ニラ みそ だし(昆布、煮干し)	米 牛肉、ピーマン 玉ねぎ、たけのこ しょうゆ、さとう サラダ油 白菜、人参 太もやし ごま しょうゆ、さとう 麦、青ねぎ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 ちりめんじゃこ、桜えび 酒、しょうゆ、さとう 木綿豆腐 豚ミンチ、玉ねぎ しいたけ、人参 うすいえんどう しょうゆ、さとう、みりん さつま芋 豆苗 みそ だし(昆布、煮干し)	米、押麦 サワラ、白みそ 酒、みりん、しょうゆ 厚あげ フキ 人参 しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) ほうれん草 南瓜 しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏肉、人参 しいたけ、油あげ 小松菜 ひじき しょうゆ、みりん 酒、さとう だし(削り節) わかめ 青ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)
おやつ	ココナッツパンケーキ 牛乳 小麦粉、白玉粉 ココナツミルク さとう ベーキングパウダー	焼ビーフン 牛乳 ビーフン、鶏ミンチ 玉ねぎ、ピーマン しょうゆ、塩 サラダ油	煮干し 菓子 スキムミルク ココア さとう	うどんぎょうざ 牛乳 うどん、鶏ミンチ きゃべつ、ニラ しょうゆ、塩 片くり粉、サラダ油	ぶどうゼリー 牛乳 ぶどうジュース アガー さとう	菓子

☆：多文化メニュー♡：旬の食材 仕入の都合により献立が変更になる場合があります。ご了承ください