

2020年度 3月 献立表

幼児弁当 12日(金)
希望の家 カトリック保育園

	1.15.29(月)	2.16.30(火)	3(水)	4.18(木)	5.19(金)	6(土)
置餐	ごはん 鶏の山椒焼 白菜と菊菜ののり和え 大根のみそ汁	スタミナ納豆ごはん ★チアプチェ 豆腐の青菜汁	田舎ちらし寿司 豚汁 米・高野豆腐 かんぴょう・菜の花 しんじょう・ちりめんじゃこ 味噌・さとう・しょうゆ・塩	麦ごはん 魚の竜田揚げ 五目きんぴら 小松菜の青菜汁	パン ★ジャーマンポテト ★ミネストローネ	ツナひじきごはん わかめのみそ汁
材料	米・ちりめんじゃこ 鶏肉・ごま油 にんにく・土生姜 しょうゆ	米・鶏ミンチ ひきわり納豆 にんにく・しょうゆ 酒・さとう・みそ	豚肉・大根・人参 さつま芋・油あげ・菊菜 こんにゃく・みそ だし(昆布・削り節)	米・押麦 サワラ・土生姜 酒・しょうゆ・みりん サラダ油・片くり粉	パン じゃが芋・玉ねぎ ウインナー・パセリ しょうゆ・塩 サラダ油	米 ひじき ツナ缶 人参・小松菜 しょうゆ・酒・みりん だし(削り節)
	白菜・たまご 菊菜・人参・のり しょうゆ・さとう	韓国春雨・牛ミンチ ほうれん草・人参 玉ねぎ・しいたけ しょうゆ・さとう・ごま油	17(水) ★魯肉飯 さつま汁	ごはん・しんじょう ちくわ・人参・こんにゃく しょうゆ・酒・さとう ごま・サラダ油	マカロニ・大豆 キャベツ ブロッコリー 南瓜 ケチャップ トマトジュース(無塩) ソース・塩・さとう	わかめ 豆腐 みそ だし(昆布・煮干し)
	大根 油あげ みそ だし(昆布・煮干し)	豆腐 わかめ しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節)	米・豚肉・玉ねぎ しいたけ・土生姜 しょうゆ・酒・さとう さつま芋・大根・人参 油あげ・ごはん こんにゃく・みそ だし(昆布・削り節)	小松菜・玉ねぎ しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節)		
	かま昆布 菓子 スキムミルク ココア さとう	うどんかりんとう 牛乳 うどん 塩 サラダ油	きな粉ちんすこう 牛乳 きな粉 小麦粉 さとう ラード	★チヂミ 牛乳 豚ミンチ・玉ねぎ ニラ・小麦粉 しょうゆ・ごま油	焼そば 牛乳 中華麺・豚肉 キャベツ・たまご・人参 ソース・サラダ油	菓子
8.22(月)	9.23(火)	10.24(水)	11.25(木)	12(金)	13(土)	
置餐	ごはん 豚肉と厚あげの煮物 春きゃべつと菜の花のみそ汁	ごはん ★麻婆豆腐 白菜のスープ	★マッサマンカレー 大根スープ	麦ごはん 豆腐ハンバーグ ポテトサラダ 麦夫の青菜汁	ごはん 鶏のからあげ ♡ユールローサラダ ほうれん草の青菜汁 米 鶏肉・塩・こしょう 片くり粉・サラダ油	はいからうどん バナナ
材料	米・ちりめんじゃこ 豚肉・厚あげ たまご・小松菜 カブ・しいたけ しょうゆ・酒・みりん だし(削り節)	米 木綿豆腐 豚ミンチ・玉ねぎ ニラ・人参・鶏レバー 赤みそ・土生姜 酒・さとう・しょうゆ ごま油・片くり粉	米 鶏肉・じゃが芋 玉ねぎ・人参 にんにく・鶏ガラ ローリエ・ココナツミルク カレーペースト・タマリンド ユンスターチ	米・押麦 木綿豆腐 鶏ミンチ・玉ねぎ ひじき・パン粉・みそ	春きゃべつ・きゃうり・カブ 人参・味噌・さとう・塩・サラダ油 ほうれん草・めいじ・塩 しょうゆ・だし(昆布・削り節)	うどん 油あげ 玉ねぎ ほうれん草 わかめ かまぼこ 天かす しょうゆ・酒・みりん だし(昆布・削り節)
	春きゃべつ 菜の花 みそ だし(昆布・煮干し)	白菜・ちんげん菜 エリンギ 白ねぎ・土生姜 鶏ガラ しょうゆ・塩	大根・水菜 しいたけ・きゃべつ 鶏ガラ 白ねぎ・土生姜 しょうゆ・塩	じゃが芋 きゃうり・人参 マヨネーズ・味噌・塩	26(金) コーンライス 鶏のからあげ ♡リンゴサラダ ほうれん草の青菜汁 米・スイートコーン・塩	バナナ
				麦・豆苗 しょうゆ・塩 だし(昆布・削り節)	鶏肉・塩・こしょう 片くり粉・サラダ油 春きゃべつ・きゃうり・カブ 人参・味噌・さとう・塩・サラダ油 ほうれん草・めいじ・塩 しょうゆ・だし(昆布・削り節)	
	マカロニ・きな粉 牛乳 マカロニ きな粉 さとう	オレンジゼリー 牛乳 オレンジジュース アガー さとう	焼きもち スキムミルク ココア さとう さつま芋	11日 リンゴ 25日 いよかん 菓子 牛乳	12日 ユガラスク・牛乳 フランスパン・さとう・ラード 26日 ココアケーキ 牛乳 ココア・小麦粉・豆乳 さとう・サラダ油 ベーキングパウダー 豆乳ホイップ	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