

ねんと がつこんだてひょう  
2022年度5月献立表

幼児弁当日 27日(金)  
希望の家 カトリック保育園

日	2・16・30(月)	17・31(火)	18(水)	19(木)	6・20(金)	7・21(土)
昼食	ごはん もやし肉みそ火炒め ♡きゃべつの甘酢和え わかめの清汁	パン ☆ ジャーマンポテト ♡ 豆乳チパウダー	♡ 豆ごはん すき焼き風煮 ほうれん草のみそ汁	♡ たけのことフキの ちらし寿司 具だくさんみそ汁	麦ごはん ♡ 鱈の竜田揚げ ちんげん菜のごま和え ♡ レタスとアスパラの清汁	あんかけ丼 大根のみそ汁
材料	米 豚ミンチ、鶏レバー 太もやし、ニラ 人参、白菜、玉ねぎ 土生姜、赤みそ しょうゆ、酒、さとう サラダ油 春きゃべつ 米酢、さとう、塩 わかめ、しいたけ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	パン じゃが芋 玉ねぎ ウインター しょうゆ、みりん、サラダ油 きゃべつ ちんげん菜、カブ パプリカ、南瓜 鶏肉 鶏ガラ、ローリエ 豆乳、塩 コンスターチ	米、うまいえんどう、塩 牛肉、白菜 焼豆腐 玉ねぎ、人参 新ごぼう 糸こんにゃく、麦 しょうゆ、酒 みりん、さとう だし(削り節) ほうれん草 みそ だし(昆布、煮干し)	米 たけのこと、フキ ちりめんじゃこ 高野豆腐 しいたけ、人参 米酢、さとう、塩 しょうゆ、みりん 木綿豆腐 じゃが芋、大根 油あげ、こんにゃく 青ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	米、押麦 鱈、土生姜 しょうゆ、酒、サラダ油 ちんげん菜 太もやし 人参、きゃうり ごま しょうゆ、さとう、塩 レタス、アスパラ まいたけ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 木綿豆腐 鶏ミンチ ちりめんじゃこ 玉ねぎ 小松菜 人参 しょうゆ、酒、みりん 片くり粉 だし(削り節) 大根、油あげ みそ だし(昆布、煮干し)
おやつ	昆布 菓子 スキムミルク ココア さとう	♡ するがおいぎり 牛乳 米 梅えび、ちりめんじゃこ しょうゆ、塩、さとう	ココナッツパンケーキ 牛乳 小麦粉、白玉粉 ココナッツミルク さとう ベーキングパウダー	焼ビーフン 牛乳 ビーフン、豚ミンチ きゃべつ、玉ねぎ しょうゆ、サラダ油	♡ ぼんかん 菓子 牛乳	菓子
9・23(月)	10・24(火)	11・25(水)	12・26(木)	13・27(金)	14・28(土)	
昼食	☆ キーマカレー きゃうりのピクルス もやしスープ	♡ しらす丼ぶり 高野豆腐の オランダ煮 そうめんのみそ汁	麦ごはん カジキマグロの 塩こうじ焼き 七干大根と人参のきんぴら 小松菜の清汁	ごはん 豚肉のオイスター火炒め むじき煮 じゃが芋のみそ汁	ごはん 鶏肉と厚あげの煮物 ほうれん草とぜんまいのナムル 麦夫のみそ汁	鶏わがめうどん バナナ
材料	米 牛ミンチ、玉ねぎ 人参、ピーマン じゃが芋 カレー粉、カレールウ ケチャップ、ソース サラダ油 きゃうり 米酢、さとう、塩 太もやし、わかめ 鶏ガラ、白ねぎ しょうゆ、塩	米 釜あげしらす、あじさき しょうゆ、塩、ごま油 高野豆腐 鶏肉、南瓜 玉ねぎ、ちんげん菜 パプリカ しょうゆ、さとう、みりん 片くり粉、サラダ油 そうめん 豆苗 みそ だし(昆布、削り節)	米、押麦 カジキマグロ 塩こうじ 七干大根 人参 レモン、油あげ しょうゆ、みりん 酒、さとう、ごま油 小松菜 玉ねぎ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 豚肉、玉ねぎ きゃべつ オイスターソース 酒、さとう、サラダ油 むじき 人参 大豆水煮、ツナ缶 しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) じゃが芋、油あげ みそ だし(昆布、煮干し)	米、ちりめんじゃこ 鶏肉、厚あげ 白菜、南瓜 大根、あしたば 空豆 しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) (ほうれん草、太もやし ぜんまい ごま油、塩) 麦夫、みそ みそ だし(昆布、煮干し)	うどん 鶏肉 ちりめんじゃこ わかめ きゃべつ、人参 小松菜 厚あげ しょうゆ、みりん、酒 だし(昆布、削り節) バナナ
おやつ	うどんぎょうざ 牛乳 うどん、豚ミンチ きゃべつ、ニラ 片くり粉、しょうゆ サラダ油	じゃがもち 牛乳 じゃが芋 片くり粉、塩 しょうゆ	りんごゼリー 牛乳 りんごジュース アガー さとう	じゃこ(もも、ゆり) うるめ干し(ちゅうりっぷ、こすずらん) 菓子 スキムミルク ミロ さとう	きな粉むしパン 牛乳 小麦粉、きな粉 豆乳、さとう、サラダ油 ベーキングパウダー	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