

2023年度 5月献立表

幼児弁当日 26日(金)
カトリック希望の家こども園

日	1・15・29 (月)	2・16・30 (火)	17・31 (水)	18 (木)	19 (金)	6・20 (土)
昼食	ごはん ♡鶏じゃが ♡春きゃべつの甘酢和え 豆腐のすまし汁	♡しらす丼 ♡蕪の浅漬け 豚汁	麦ごはん ♡鯖の天ぷら ♡新玉ねぎのおかか和え もずくのすまし汁	♡豆ごはん ♡春野菜の炊き合わせ 小松菜のみそ汁	ごはん ☆チャブチエ もやしのおひたし わかめスープ	ツナひじきご飯 チーズ じゃが芋のみそ汁
材料	米 鶏肉 新じゃが 新玉ねぎ 人参 スナップエンドウ 糸こんにゃく しょうゆ さとう みりん だし(削り節) 春キャベツ きゅうり わかめ 米酢 さとう しょう 豆腐 しめじ しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 釜揚げしらす あさつき しょうゆ しお ごま油 蕪 人参 小松菜 塩昆布 豚肉 大根 さつまいも こんにゃく 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 鯖 しお 小麦粉 サラダ油 新玉ねぎ もやし アスパラ 人参 かつお節 しょうゆ さとう もずく えのき 三つ葉 しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 うすいえんどう しお 春きゃべつ 人参 たまねぎ ふき たけのこ 鶏肉 しょうゆ さとう みりん だし(削り節) 小松菜 厚揚げ みそ だし(昆布・煮干し)	米 ちりめんじゃこ 韓国春雨 牛肉 パプリカ アスパラ 新玉ねぎ しょうゆ さとう 酒 ごま油 豆もやし 青梗菜 人参 しょうゆ さとう わかめ 鶏ガラ しいたけ 白ネギ 青ねぎ しょうゆ	米 ツナ缶 ひじき 小松菜 人参 ちりめんじゃこ しょうゆ さとう みりん 酒 スライスチーズ じゃがいも 油揚げ たまねぎ みそ だし(昆布・煮干し)
おやつ	うるめ干し(幼児) じゃこ(乳児) お菓子 スキムミルク スキムミルク さとう ココア	手作り塩パン 牛乳	清見オレンジ お菓子 牛乳	豆乳くずもち 牛乳	うどんぎょうざ 牛乳	お菓子
材料		中力粉 ドライイースト 塩 さとう オリーブオイル		豆乳 片栗粉 さとう きな粉	うどん 豚ミンチ にら きゃべつ しょうゆ サラダ油	
8・22 (月)	9・23 (火)	10・24 (水)	11・25 (木)	12・26 (金)	13・27 (土)	
昼食	♡するがごはん すき焼き風煮 ♡新玉ねぎのみそ汁	パン ♡ジャーマンポテト チーズ ♡蕪のポトフ	麦ごはん ♡豚肉の生姜焼き おからのたいたん きゃべつのみそ汁	☆キーマカレー きゅうりのピクルス ♡レタスのスープ	ごはん カジキのみそ焼き 切干大根のごま和え 青梗菜のすまし汁	鶏南蛮うどん チーズ バナナ
材料	米 ちりめんじゃこ 桜えび しょうゆ 酒 牛肉 焼き豆腐 白菜 白ねぎ 絹さや 糸こんにゃく 麩 しょうゆ さとう みりん 酒 新玉ねぎ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	フランスパン 新じゃが ウインナー 新玉ねぎ 空豆 しょうゆ しお バター スライスチーズ 蕪 人参 アスパラ セロリ 鶏ガラ ローリエ しお	米 押麦 豚肉 玉ねぎ 三度豆 土生姜 しょうゆ さとう 酒 おから 人参 しいたけ 油揚げ しょうゆ さとう だし(削り節) きゃべつ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 豚ミンチ 鶏レバー 人参 玉ねぎ ピーマン トマトケチャップ カレー粉 カレールウ ガラムマサラ ソース さとう きゅうり 米酢 さとう サラダ油 しお レタス あしたば 鶏ガラ 白ねぎ しお	米 カジキマグロ みそ 酒 みりん 切干大根 人参 もやし 小松菜 ごま しょうゆ さとう 青梗菜 油揚げ しょうゆ だし(昆布・削り節)	うどん 鶏肉 油揚げ 白ねぎ ちりめんじゃこ 小松菜 人参 しょうゆ みりん だし(昆布・削り節) スライスチーズ バナナ
おやつ	いちご お菓子 牛乳	おかかおにぎり 牛乳	かむ昆布 お菓子 スキムミルク	にゅうめん 牛乳	ココナツパンケーキ 牛乳	お菓子
材料		米 かつお節 しょうゆ	スキムミルク さとう ミロ	そうめん 天かす 三つ葉 しょうゆ だし(削り節)	小麦粉 さとう ベーキングパウダー ココナツミルク サラダ油	

☆: 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