

2025年度 9月献立表

幼児弁当日 12日(金)
カトリック希望の家こども園

日	1・22(月)	2・16(火)	3・17(水)	4・18(木)	5・19(金)	6・20(土)
昼食	梅干しご飯 ☆回鍋肉 小松菜のすまし汁	ご飯 鶏肉と厚揚げの煮物 ♡まいたけのみそ汁	☆ピビンパ きゃべつのすまし汁	ご飯 豚肉の生姜炒め きゃべつの塩こうじ和え じゃが芋のみそ汁	わかめご飯 鮭のしょうゆ麹 照り焼き 小松菜のにんにく炒め 豆腐のみそ汁	スタミナ納豆ご飯 切干大根のすまし汁
	米 梅干し 豚肉 鶏レバー キャベツ ピーマン 赤パプリカ 玉ねぎ 赤みそ しょうゆ なたね油 小松菜 南瓜 しょうゆ だし(昆布、削り節)	米 鶏肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 里芋 しめじ 小松菜 だし(昆布、削り節) まいたけ わかめ 青ねぎ 赤みそ だし(昆布、煮干し)	米 牛ミンチ 茄子 豆もやし 人参 ほうれん草 米酢 しょうゆ ごま油 キャベツ しいたけ しょうゆ みりん 塩 だし(昆布、削り節)	米 豚肉 玉ねぎ 酒 しょうゆ麹 みりん 土生姜 なたね油 きゃべつ 人参 小松菜 油揚げ じゃがいも わかめ 米みそ だし(昆布、煮干し)	米 わかめご飯の素 鮭 酒 しょうゆ麹 小松菜 玉ねぎ 豆もやし コーン ウィンナー にんにく 豆腐 エリンギ 青ねぎ 赤みそ だし(昆布、煮干し)	米 ひきわり納豆 鶏ミンチ にんにく しょうゆ 三温糖 酒 切干大根 油あげ 人参 小松菜 しょうゆ みりん 塩 だし(昆布、削り節)
材料	米 梅干し 豚肉 鶏レバー キャベツ ピーマン 赤パプリカ 玉ねぎ 赤みそ しょうゆ なたね油 小松菜 南瓜 しょうゆ だし(昆布、削り節)	米 鶏肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 里芋 しめじ 小松菜 だし(昆布、削り節) まいたけ わかめ 青ねぎ 赤みそ だし(昆布、煮干し)	米 牛ミンチ 茄子 豆もやし 人参 ほうれん草 米酢 しょうゆ ごま油 キャベツ しいたけ しょうゆ みりん 塩 だし(昆布、削り節)	米 豚肉 玉ねぎ 酒 しょうゆ麹 みりん 土生姜 なたね油 きゃべつ 人参 小松菜 油揚げ じゃがいも わかめ 米みそ だし(昆布、煮干し)	米 わかめご飯の素 鮭 酒 しょうゆ麹 小松菜 玉ねぎ 豆もやし コーン ウィンナー にんにく 豆腐 エリンギ 青ねぎ 赤みそ だし(昆布、煮干し)	米 ひきわり納豆 鶏ミンチ にんにく しょうゆ 三温糖 酒 切干大根 油あげ 人参 小松菜 しょうゆ みりん 塩 だし(昆布、削り節)
おやつ	1日♡梨 22日♡柿 菓子 牛乳	焼きそば 中華麺 豚肉 キャベツ 牛乳	フルーツヨーグルト プレーンヨーグルト バナナ みかん缶 お茶	米粉のチーズ蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油 牛乳	鶏のフォー 鶏肉 フォー 鶏ガラスープの素 しょうゆ 牛乳	菓子
	ニチ♡梨 ニチ♡柿 かし ぎゅうにゅう	や 中華麺 豚肉 キャベツ ぎゅうにゅう	フルーツヨーグルト プレーンヨーグルト バナナ みかん缶 お茶	こめこ 米粉の チーズ蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 三温糖 豆乳 なたね油 ぎゅうにゅう	とり 鶏のフォー 鶏肉 フォー 鶏ガラスープの素 しょうゆ ぎゅうにゅう	かし
日	8・29(月)	9・30(火)	10・24(水)	11・25(木)	12・26(金)	13・27(土)
昼食	発芽玄米ご飯 からすがれいの天ぷら ♡さつまいもサラダ 大根のみそ汁	ご飯 和風ミートローフ うの花 わかめのみそ汁	乳児:食パン 幼児:バケツ ポークチャップ チーズ ポトフ	鶏肉とお豆のカレー きゅうりのピクルス 青梗菜のすまし汁	ご飯 麻婆厚揚げ ☆中華風 コーンスープ	ちゃんぽん麺 バナナ
	米 発芽玄米 カラスカレイ 塩麹 小麦粉 なたね油 さつま芋 じゃが芋 玉ねぎ きゅうり マヨドレ 米酢 塩麹 大根 ちんげん菜 油あげ 赤みそ だし(昆布、煮干し)	米 合挽きミンチ 玉ねぎ いんげん ひじき 木綿豆腐 赤みそ 片栗粉 塩 おから 人参 しいたけ ちくわ だし(昆布、削り節) わかめ 豆苗 塩 だし(昆布、削り節)	食パン バケツ 豚肉 玉ねぎ 人参 パプリカ ズッキーニ しめじ スライスチーズ ウィンナー キャベツ ブロッコリー じゃが芋 鶏ガラスープの素 しょうゆ 塩 ローリエ	米 鶏肉 玉ねぎ 人参 南瓜 エリンギ コーンスターチ きゅうり 米酢 三温糖 塩 ちんげんさい えのき しょうゆ みりん 塩 だし(昆布、削り節)	米 厚揚げ 豚ミンチ 鶏レバー 玉ねぎ 赤パプリカ ニラ 白ねぎ にんにく クリームコーン 鶏ガラスープの素 白ねぎ 生姜 塩 しょうゆ 片栗粉	中華麺 豚肉 キャベツ にんじん 太もやし 平天 小松菜 ちりめんじゃこ 鶏ガラスープの素 しょうゆ 塩 バナナ
材料	米 発芽玄米 カラスカレイ 塩麹 小麦粉 なたね油 さつま芋 じゃが芋 玉ねぎ きゅうり マヨドレ 米酢 塩麹 大根 ちんげん菜 油あげ 赤みそ だし(昆布、煮干し)	米 合挽きミンチ 玉ねぎ いんげん ひじき 木綿豆腐 赤みそ 片栗粉 塩 おから 人参 しいたけ ちくわ だし(昆布、削り節) わかめ 豆苗 塩 だし(昆布、削り節)	食パン バケツ 豚肉 玉ねぎ 人参 パプリカ ズッキーニ しめじ スライスチーズ ウィンナー キャベツ ブロッコリー じゃが芋 鶏ガラスープの素 しょうゆ 塩 ローリエ	米 鶏肉 玉ねぎ 人参 南瓜 エリンギ コーンスターチ きゅうり 米酢 三温糖 塩 ちんげんさい えのき しょうゆ みりん 塩 だし(昆布、削り節)	米 厚揚げ 豚ミンチ 鶏レバー 玉ねぎ 赤パプリカ ニラ 白ねぎ にんにく クリームコーン 鶏ガラスープの素 白ねぎ 生姜 塩 しょうゆ 片栗粉	中華麺 豚肉 キャベツ にんじん 太もやし 平天 小松菜 ちりめんじゃこ 鶏ガラスープの素 しょうゆ 塩 バナナ
おやつ	ジャムサンド 食パン いちごジャム 牛乳	♡焼き芋 さつまいも 牛乳	おかかごはん 米 かつおぶし しょうゆ 牛乳	ぶどうゼリー ぶどうジュース 粉寒天 三温糖 牛乳	かむ昆布 菓子 スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	菓子 ☆多文化メニュー ♡旬の食材や献立
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	かむ昆布 かし スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	かし ☆多文化メニュー ♡旬の食材や献立

仕入れ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。