



2024年度 1月献立表

※幼児弁当日:18日
カトリック希望の家こども園

日	15・29(月)	16・30(火)	17・31(水)	4・18(木)	5・19(金)	6・20(土)
昼食	麦ご飯 鱈のしょうゆ焼 ほうれん草の納豆和え ♥とろろ汁	チキンライス 冬野菜の 豆乳シチュー チーズ	小えびご飯 ♥お煮しめ ♥田作り(ごまめ) みそ汁	ミンチカレー ライス すまし汁	ご飯 ☆プルコギ ♥たたきごぼう (乳児:ごぼうのごま煮) みそ汁	煮込みうどん チーズ バナナ
材料	米 胚芽押麦 鱈 しょうゆ 酒 ほうれん草 ひきわり納豆 金時人参 刻み昆布 キャベツ 花かつお しょうゆ さとう 長芋 小松菜 えのき茸 しょうゆ だし(昆布、削り節)	米 鶏もも肉 玉ねぎ スイートコーン 三度豆 ケチャップ ダイストマト缶 塩 しょうゆ なたね油 ベーコン 白菜 ブロッコリー カリフラワー 聖護院かぶら 人参 じゃが芋 豆乳 バター なたね油 米粉 塩 鶏ガラ ローリエ チーズ	米 小えび 鶏肉 ごぼう れんこん 海老芋 こんにゃく 干し椎茸 人参 厚あげ しょうゆ さとう 煮干し ごま しょうゆ みりん さとう 酒 麩 ほうれん草 みそ だし(煮干し、昆布)	米 鶏ミンチ 玉ねぎ じゃが芋 かぼちゃ 大豆 カレールー ケチャップ とんかつソース しょうゆ 豆乳 米粉 キャベツ 千切り大根 わかめ しょうゆ だし(昆布、削り節)	米 牛肉 豆もやし 玉ねぎ 人参 ピーマン 春雨 しょうゆ さとう なたね油 ごま油 ごぼう ごま しょうゆ さとう 米酢 里芋 厚あげ 水菜 みそ だし(煮干し、昆布)	うどん 鶏ミンチ 白菜 人参 小松菜 青ねぎ ちりめんじゃこ だし(昆布、削り節) しょうゆ みりん 塩 チーズ バナナ 
おやつ	♥みかん 菓子 牛乳	お好み焼き 豚ミンチ キャベツ 絹豆腐 天かす 小麦粉 マヨドレ 粉かつお とんかつソース 青のり 牛乳	ナポリタン スパゲティ ウィナー 玉ねぎ なたね油 スイートコーン ケチャップ ダイストマト缶 塩 牛乳	かむ昆布 菓子 スキムミルク スキムミルク ココア さとう	5日♥七草がゆ 牛乳 春の七草 米 塩 だし(花かつお) 19日 クッパ 牛乳 米 鶏ミンチ 小松菜 だし(花かつお) しょうゆ 塩	菓子 
昼食	じゃごご飯 鶏のごま天ぷら ♥かぶの千枚漬け 石狩汁	ご飯 ♥鯛の照り焼き ♥紅白なます♥黒豆煮 豚汁	ご飯 麻婆春雨 高野豆腐煮 ワンタンスープ	麦ご飯 鶏すき焼き ♥京のお雑煮	ご飯 豚のスタミナ焼き ひじきサラダ ☆ソ・パス	味噌ラーメン チーズ バナナ
材料	米 ちりめんじゃこ 鶏もも肉 黒ごま 小麦粉 米粉 しょうゆ なたね油 聖護院かぶ 刻み昆布 壬生菜 米酢 さとう 塩 鮭 じゃが芋 キャベツ 人参 白ねぎ バター みそ だし(煮干し、昆布)	米 鯛 しょうゆ 酒 みりん さとう 大根 金時人参 米酢 さとう 塩 黒豆 ざらめ しょうゆ 豚肉 大根 ごぼう 里芋 白ねぎ こんにゃく みそ だし(昆布、削り節)	米 豚ミンチ 鶏レバー 韓国春雨 玉ねぎ 赤パプリカ 白ねぎ 青ねぎ にんにく 生姜 赤みそ ごま油 しょうゆ さとう なたね油 片栗粉 高野豆腐 だし(削り節、昆布) しょうゆ さとう ワンタン皮 ゆり根 小松菜 鶏ガラ 塩 生姜	米 胚芽押麦 鶏肉 玉ねぎ にんにく 人参 白菜 青ねぎ 菊菜 糸こんにゃく えのき茸 麩 焼き豆腐 しょうゆ さとう 里芋 聖護院大根 金時人参 ほうれん草 花かつお 白みそ 米みそ だし(昆布、削り節)	米 豚肉 玉ねぎ にんにく 生姜 しょうゆ さとう 酒 ひじき ブロッコリー 太もやし スイートコーン ごま 米酢 しょうゆ 塩 なたね油 さとう ウィナー キャベツ 大根 マカロニ 鶏ガラ ローリエ 豆乳 塩	中華麺 豚ミンチ キャベツ 太もやし 小松菜 人参 スイートコーン ちりめんじゃこ 無添加中華だし だし(削り節) みそ しょうゆ パナナ チーズ <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> ソ・パスはフィリピンで食べられているスープです </div>
おやつ	ココア蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー ココア さとう 豆乳 なたね油 牛乳	りんごと人参の ジャムサンド 食パン りんご 人参 さとう 米粉 牛乳	フライドポテト じゃが芋 なたね油 塩 牛乳	バナナヨーグルト バナナ ヨーグルト さとう お茶	幼児:めざし ゆり・ばら 煮干し もも:しらす干し 菓子 スキムミルク スキムミルク ココア さとう	菓子 ☆多文化メニュー ♥旬の食材や献立

※お知らせ 幼児クラスで作った[しょうゆ焼]が完成しました！12/15からお給食で使っています。味付けがまるやかになりとても美味しいですよ！(^^)