

2024年度 9月 献立表

幼児クラス お弁当日 13日(金)

カリッ希望の家こども園

日	2 (月)	3.17 (火)	4.18 (水)	5.19 (木)	6.20 (金)	7 (土)
昼食	梅干しごはん 回鍋肉 小松菜の清汁	★ピビンパ きゃべつの清汁	ごはん 鶏と厚あじの煮物 ♡まいたけのみそ汁	5日 とうもろこしごはん 19日 ごはん 高野豆腐の揚げだし ひじき煮 ★鶏のフオー(バナム料理)	発芽玄米ごはん ♡魚のしょうゆこうじ ★空心菜のんにく炒め 豆腐のみそ汁	スタミナ納豆ごはん 七草大根の清汁 米 ひきわり納豆、鶏ミンチ にんにく、しょうゆ、三温糖
材料	米、梅干し 豚肉、鶏レバー きゃべつ、玉ねぎ ピーマン、人参 赤みそ、三温糖 しょうゆ、土生香 なたね油 小松菜 南瓜 しょうゆ、みりん、塩 だし(昆布、削り節)	米 牛ミンチ 茄子、豆もやし 人参、ほうれん草 米酢、三温糖 しょうゆ、塩 ごま油 きゃべつ、しいたけ しょうゆ、みりん、塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏肉、厚あじ 玉ねぎ、人参 ごと芋、しめじ 小松菜 しょうゆ、みりん だし(削り節) まいたけ わかめ、青ねぎ みそ、みりん だし(昆布、煮干し)	米、(5日のみ)とうもろこし、塩 高野豆腐 片くり粉、なたね油 しょうゆ、みりん、三温糖 だし(削り節) ひじき、人参 小松菜、大豆、ツナ しょうゆ、みりん だし(削り節) 鶏肉、たまご みそ、フオー 鶏がら、しょうゆ、塩 白ねぎ	米、発芽玄米 魚、酒 しょうゆこうじ、みりん 空心菜 玉ねぎ、たまご コーン、ウイナー にんにく、しょうゆこうじ ごま油 豆腐、エリンギ 青ねぎ みそ、みりん だし(昆布、煮干し)	酒、みそ、なたね油 七草大根、油あげ 人参、しいたけ しょうゆ、塩、みりん だし(昆布、削り節) 21 (土) きつねうどん バナナ うどん 油あげ、玉ねぎ、人参 小松菜、ちりめんじゃこ しょうゆ、みりん だし(昆布、削り節) バナナ
おやつ	♡梨 菓子 牛乳	乳児：クワパ 幼児：トック 米、トック 鶏ミンチ、みそ しょうゆ、みりん、塩 だし(昆布、削り節)	煮干し ばらごま、しらす干し 菓子 スキムミルク ココア さとう	オレンジゼリー 牛乳 オレンジジュース 粉寒天 三温糖	うどんきょうざ 牛乳 うどん 豚ミンチ、きゃべつ ニラ、片くり粉 しょうゆ、塩、なたね油	菓子
9.30 (月)	10.24 (火)	11.25 (水)	12.26 (木)	13.27 (金)	14.28 (土)	
昼食	発芽玄米ごはん カラスカレイの天ぷら ♡さつま芋サラダ 大根のみそ汁	ごはん 和風ミートローフ うの花 麦の清汁	乳児：食パン 幼児：バゲット ホークチャップ チーズ ポトフ	ごはん 鶏肉の生毒炒め きゃべつの塩こうじ炒め 七草大根のみそ汁	ひき肉カレー きゅうりのピクルス ちんげん菜の清汁	ちゃんぽんめん バナナ
材料	米、発芽玄米 カラスカレイ、塩こうじ 小麦粉、米粉 なたね油 さつま芋、じゃが芋 玉ねぎ、きゅうり マヨネーズ、米酢、塩 大根、ほうれん草 油あげ みそ、みりん 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 みそ、片くり粉、塩 おから、人参 しいたけ、ちくわ しょうゆ、みりん、三温糖 だし(削り節) 麦 豆苗 しょうゆ、みりん、塩 だし(昆布、削り節)	食パン、またはバゲット 豚肉、玉ねぎ 人参、パプリカ スッキニ、しめじ ケチャップ、ソース、塩 なたね油 スライスチーズ ウイナー きゃべつ、ブロッコリー じゃが芋 鶏がら、しょうゆ 塩、ローリエ	米、ちりめんじゃこ 鶏肉、玉ねぎ 酒、しょうゆこうじ みりん、三温糖 なたね油、土生香 きゃべつ、人参 小松菜、油あげ 塩こうじ、しょうゆ 七草大根 わかめ みそ、みりん だし(昆布、煮干し)	米 合挽きミンチ 玉ねぎ、人参 南瓜、エリンギ カレールー、ソース スキムミルク、コンスタート きゅうり 米酢、三温糖、塩 ちんげん菜 えのき しょうゆ、みりん、塩 だし(昆布、削り節)	中華麺 豚肉、きゃべつ 人参、たまご 平天、ちりめんじゃこ 鶏がらスープの素 しょうゆ、塩 バナナ
おやつ	♡焼き芋 牛乳 さつま芋	♡おなかごはん 牛乳 米 かつおぶしかけ	かむ昆布 菓子 スキムミルク ココア 三温糖	13日 梨 ♡ 27日 柿 ♡ 菓子 牛乳	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