

ねんと がつこんだてひょう
2023年度7月献立表

かとりっく希望の家こども園

日	10・24 (月)	11・25 (火)	12・26 (水)	13・27 (木)	14・28 (金)	15・29 (土)
昼食	ごはん 厚あげのオスターソース 炒め ♡ 茄子のみそ汁	パン ♡ 干キンと豆のトマト煮 チーズ ♡ 豆乳コーンスープ	ごはん 豚肉のさっぱり煮 きゃべつのじゃこ和え 麦のみそ汁	♡ 焼きアジのちらし寿司 ♡ 冬瓜汁	麦ごはん ♡ 油淋鶏 ♡ 茄子のあかが和え 南瓜のみそ汁	かやくうどん チーズ バナナ
材料	米、ちりめんじゃこ 厚あげ、牛ミンチ ズッキーニ、太もやし 玉ねぎ、人参 しめじ オスターソース さとう、サラダ油 茄子 かいわれ大根 みそ だし(昆布、煮干し)	フランスパン 鶏肉、大豆水煮、 きゃべつ、南瓜 パプリカ、ゴーヤ トマト、トマト缶、ケチャップ ソース、さとう、塩 スライスチーズ とうもろこし、玉ねぎ パセリ 豆乳、クリームスタイルコーン 鶏ガラ、ローリエ 塩	米 豚肉、玉ねぎ 大根、人参 新生姜、米酢 酒、さとう、しょうゆ、みりん 小麦粉、サラダ油 きゃべつ、太もやし ちりめんじゃこ しょうゆ、さとう、塩 麦、青ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	米 アジ、塩 高野豆腐、レンコン 人参、みょうが 小松菜、ごま、刻みのり み酢 しょうゆ、さとう、酒 冬瓜 鶏肉 しいたけ、みょうが 片くり粉 しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米、押麦 鶏肉、白ねぎ 酒、塩 片くり粉、サラダ油 米酢、さとう、しょうゆ 茄子、オクラ 白菜、人参、かつお節 しょうゆ、さとう 南瓜、玉ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	うどん 豚肉 しいたけ 小松菜 人参 油あげ ちりめんじゃこ しょうゆ、みりん、酒 だし(昆布、削り節) スライスチーズ バナナ
おやつ	うるめ干し(幼児) じゃこ(乳児) 菓子、スキムミルク スキムミルク ココア さとう	塩昆布おにぎり 牛乳 米 塩昆布	♡ メロン 菓子 牛乳	ココアパンケーキ 牛乳 小麦粉、ココア さとう、ベーキングパウダー 豆乳 サラダ油	マカロニきな粉 牛乳 マカロニ きな粉 さとう	菓子
昼食	ごはん ♡ 麻婆茄子 ♡ シラスともずくの スープ	♡ 梅干しごはん ふわふわ揚げ ♡ きゅうりとずいきの 酢のもの 玉ねぎのみそ汁	麦ごはん 白身魚の西京焼き きゃべつの中巻和え 小松菜の清汁	ごはん ♡ 鶏の山賊焼き 切干大根煮、 じゃが芋のみそ汁	♡ 夏野菜カレー 具だくさん汁	♡ 鶏ごぼうピラフ チーズ わかめの清汁
材料	米 豚ミンチ、鶏レバー 茄子、厚あげ、 玉ねぎ、人参 ニラ、エ生姜 赤みそ、しょうゆ さとう、サラダ油 シラス、もずく 鶏ガラ、エ生姜 白ねぎ しょうゆ、塩	米、梅干し 木綿豆腐 鶏ミンチ、ひじき しいたけ、青ねぎ しょうゆ、塩 片くり粉、サラダ油 きゅうり、ずいき 太もやし 米酢、さとう、塩 玉ねぎ、油あげ ほうれん草 みそ だし(昆布、煮干し)	米、押麦 白身魚 白みそ、酒、みりん しょうゆ きゃべつ、人参 太もやし、ツルムラサキ しょうゆ、さとう、塩 ごま油 小松菜 エリンギ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米、ちりめんじゃこ 鶏肉、酒 しょうゆ、ごま油 切干大根 人参、いんげん 油あげ、しいたけ しょうゆ、みりん だし(削り節) じゃが芋 わかめ みそ だし(昆布、煮干し)	米 牛肉、玉ねぎ じゃが芋 パプリカ、オクラ モロヘイヤ カレー粉、カレー粉 ソース きゃべつ、大根 人参、えのき 青ねぎ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏肉 ごぼう 人参 小松菜 ちりめんじゃこ しょうゆ、さとう 酒、みりん だし(削り節) スライスチーズ わかめ 玉ねぎ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)
おやつ	♡ とうもろこし 牛乳	♡ スイカ 菓子 牛乳	豆腐焼きドーナツ 牛乳 豆腐 ホットケーキミックス	オレンジゼリー スキムミルク オレンジジュース アガー、さとう スキムミルク ミロ、さとう	7日 セタにゅうめん 牛乳 そうめん、鶏ミンチ、オクラ 酒、みりん、しょうゆ、だし(削り節) 21日 ナポリタン、牛乳 スパゲティ、鶏ミンチ 玉ねぎ ケチャップ、ソース	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