

ねんど がつこんだてひょう  
2023年度6月献立表

幼児弁当日 9日(金)  
カトリック希望の家こども園

日	12・26 (月)	13・27 (火)	14・28 (水)	1・15・29 (木)	2・16・30 (金)	3・17 (土)
昼食	麦ごはん 白身魚の梅焼き 白和え 白菜の清汁	ホークカレー きゅうりのピクルス ほうれん草のスープ	パン 鶏肉のバター炒め チーズ ミネストローネ	ごはん ☆チンジャオロース ひじき豆 ツルムラサキのみそ汁	ごはん 高野豆腐の オレンジ煮 ゆばのみそ汁	木の葉母 チーズ チーズ 小松菜の清汁
材料	米、押麦 白身魚、梅干し 酒、しょうゆ、みりん 厚あげ 小松菜、人参 しいたけ みそ、しょうゆ、さとう 白菜 わかめ、青ねぎ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	豚肉 玉ねぎ、人参 南瓜、ズッキーニ カレールウ、カレー粉 ソース、スキムミルク きゅうり 米酢、さとう、塩 サラダ油 ほうれん草、しめじ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	フランスパン 鶏肉、きゅうり アスパラ、しめじ 酒、しょうゆ、バター スライスチーズ ウインナー、じゃが芋 茄子、玉ねぎ、セロリ トマト、トマトジュース ケチャップ、ソース 塩、さとう	米 牛肉、ピーマン 玉ねぎ、じゃが芋 新生姜、しょうゆ さとう、ごま油 ひじき、大豆水煮、 人参、ツナ缶 しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) ツルムラサキ、わかめ 豆腐 みそ、だし(昆布、煮干し)	米、ちりめんじゃこ 高野豆腐 鶏肉、じゃが芋 玉ねぎ、パプリカ ちんげん菜、えんどう豆 しょうゆ、さとう、みりん 片くり粉、サラダ油 だし(削り節) ゆば しいたけ、みつば みそ だし(昆布、煮干し)	米 油あげ しいたけ、かまぼこ 玉ねぎ、青ねぎ ちりめんじゃこ しょうゆ、みりん、酒 だし(削り節) スライスチーズ 小松菜 人参 しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)
おやつ	うるめ干し(幼虫) じゃこ(乳児) 菓子、スキムミルク スキムミルク ミロ さとう	じゃがもち 牛乳 じゃが芋 塩、片くり粉 しょうゆ	魚生おにぎり 牛乳 米 魚生 塩	麦ラスク 牛乳 麦 きな米粉、さとう サラダ油	2、16日 バナナ、菓子、牛乳 30日 水無月、菓子、牛乳 小麦粉、さとう 甘納豆	菓子
昼食	ごはん ☆豚肉と万願寺 とוגらしのおかが煮 わかめのみそ汁	ごはん きゅうりの肉みそ炒め きゅうりの甘酢和え ☆レタスのフォー	麦ごはん カジキマグロの 竜田揚げ もやし中華 サラダ 大根のみそ汁	スタミナ納豆ごはん ☆豆腐チャンプルー オクラの清汁	ごはん 鶏肉のてりやき ☆もずく酢 ☆茄子のみそ汁	ちゃんぽんめん チーズ チーズ バナナ
材料	米、ちりめんじゃこ 豚肉 万願寺とוגらし 油あげ、玉ねぎ パプリカ、大根 白菜、空豆 かつお節 しょうゆ、酒、みりん さとう、だし(削り節) わかめ、豆腐 みそ だし(昆布、煮干し)	米 豚ミンチ、鶏レバー きゅうり、玉ねぎ いんげん、人参 ピーマン、新生姜 赤みそ、しょうゆ、酒 さとう、サラダ油 きゅうり 米酢、さとう、塩 レタス、アスパラ フォー 鶏ガラ、ローリエ 塩、しょうゆ	米、押麦 カジキマグロ 酒、しょうゆ 土生毒、サラダ油 太もやし きゅうり、人参、ひじき ごま 米酢、さとう、しょうゆ ごま油 大根、油あげ 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、さとう 酒、みそ、サラダ油 木綿豆腐、豚肉 ゴーヤ、玉ねぎ 人参 しょうゆ、さとう、酒 サラダ油 オクラ、みょうが しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏肉 酒、しょうゆ、みりん もずく、太もやし 人参、きゅうり モロヘイヤ ほん酢 茄子 小松菜 みそ だし(昆布、煮干し)	中華麺 豚肉 きゅうり、人参 太もやし、平天 ちりめんじゃこ 白ねぎ 鶏ガラ しょうゆ、塩 スライスチーズ バナナ
おやつ	☆季節の野菜チヂミ 牛乳 鶏ミンチ、ズッキーニ 大葉、玉ねぎ、塩 しょうゆ、小麦粉 片くり粉、ごま油	☆メロン 菓子 牛乳	やきそば 牛乳 中華麺 豚ミンチ、きゅうり ソース、サラダ油	するめ しらす(玉ぐみ) 菓子、スキムミルク スキムミルク ココア さとう	ぶどうゼリー 牛乳 ぶどうジュース アガー さとう	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