

ねんと がつこんだてひょう
2022年度 3月献立表

ようじへんとうひ きん
幼児弁当日 17日 (金)
きぼう いえ かとりっくほいくえん
希望の家 カトリック保育園

	13・27 (月)	14・28 (火)	1・15・29 (水)	2・16・30 (木)	3・17 (金)	4 (土)
ちゅうしょく 昼食	ごはん ♡ 鯖の塩麹焼 ひじき豆 南瓜のみそ汁	ごはん 鶏肉の竜田揚げ 焼野菜 小松菜のみそ汁	麦ごはん ☆麻婆豆腐 わかめスープ	☆マッサマンカレー きゃべつのピクルス 豆乳コーンスープ	丹後のばら寿司 豚汁	ちゃんぽん麺 チーズ バナナ
ざいりょう 材料	米 さわら 塩こうじ 大豆水煮 ひじき 大根 人参 小松菜 油揚げ しょうゆ みりん だし(削り節) 南瓜 玉ねぎ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 ちりめんじゃこ 鶏肉 しょうゆ 土生姜 片栗粉 じゃが芋 南瓜 ブロッコリー 塩 小松菜 人参 玉ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 木綿豆腐 豚ミンチ 鶏レバー 春雨 人参 玉ねぎ にら しいたけ 酒 赤みそ さとう しょうゆ 片栗粉 わかめ きゃべつ 豆苗 しょうゆ 塩 だし(削り節)	米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 にんにく 鶏がら ローリエ ココナッツミルク カレーペースト タマリンド コーンスターチ きゃべつ 米酢 塩 さとう サラダ油 コーン クリームスタイルコーン ブロッコリー 豆乳 鶏がら ローリエ 塩	米 さば缶 かまぼこ 人参 かんぴょう いんげん しいたけ 米酢 しょうゆ さとう 豚肉 大根 里芋 こんにゃく 油揚げ みそ だし(昆布・煮干し)	中華麺 きゃべつ 人参 小松菜 もやし 平天 豚肉 ちりめんじゃこ 鶏がら 白ねぎ 土生姜 しょうゆ 塩 スライスチーズ バナナ
おやつ	クッパ 牛乳 米 鶏ミンチ みつば しょうゆ だし(削り節)	うるめ干し(幼児) じゃこ(乳児) お菓子 牛乳	ぶどうゼリー スキムミルク ぶどうジュース さとう アガー スキムミルク さとう ココア	ほんかん お菓子 牛乳	手作りチーズパン 牛乳 中力粉 さとう 塩 ドライイースト オリーブオイル チーズ	お菓子
	6・20 (月)	7 (火)	8・22 (水)	9・23 (木)	10・24 (金)	11・18 (土)
ちゅうしょく 昼食	ごはん スタミナ納豆 根菜汁	麦ごはん ♡ 桜えびのかきあげ きゃべつの昆布和え そうめんのすまし汁	☆ピピンパ ワンタンスープ	パン 鮭の香草焼き コロコロサラダ 豆腐のみそ汁	ごはん 豆腐ハンバーグ コールスローサラダ 麩のすまし汁	ツナひじきごはん けんちん汁
ざいりょう 材料	米 ひきわり納豆 鶏ミンチ にんにく ごま油 しょうゆ さとう みそ 大根 人参 ごぼう れんこん さつま芋 厚揚げ みそ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 桜えび 玉ねぎ 菊菜 さつま芋 小麦粉 塩 サラダ油 きゃべつ 菜の花 きゅうり 塩昆布 そうめん 三つ葉 しょうゆ 塩 だし(昆布・削り節)	米 牛ミンチ 豆もやし 人参 大根 ほうれん草 塩 ごま油 さとう しょうゆ 米酢 ワンタン にら えのき 鶏がら 土生姜 白ねぎ 塩	フランスパン 鮭 バジル 塩 小麦粉 サラダ油 じゃが芋 人参 きゅうり 塩 マヨドレ 米酢 豆腐 小松菜 白菜 しょうゆ みそ だし(昆布・煮干し)	米 しらす 木綿豆腐 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 ひじき パン粉 みそ きゃべつ きゅうり スイートコーン 米酢 サラダ油 さとう 塩 麩 青ねぎ しょうゆ だし(昆布・削り節) 24日進級お祝い会 バナナがつかます	米 ツナ缶 ひじき 人参 小松菜 さとう しょうゆ みりん 酒 豆腐 こんにゃく 大根 油揚げ しょうゆ だし(昆布・削り節)
おやつ	麩ラスク 牛乳 麩 きなこ さとう	いよかん お菓子 牛乳	うどんかりんとう 牛乳 うどん 塩 青のり サラダ油	9日わかめおにぎり 牛乳 23日 いなりごはん 牛乳 9 米 わかめふりかけ 23 米 油揚げ しょうゆ さとう	10日(防災食) するめ・リッツ スキムミルク(ミロ) 24日 ココアケーキ・牛乳 ココア 豆乳 薄力粉 サラダ油 さとう ベーキングパウダー 豆乳ホイップ いちご	お菓子

☆: 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