

2022年度9月献立表

幼児弁当日 16日(金)
希望の家 カトリック保育園

日	12・26(月)	13・27(火)	14・28(水)	1・15・29(木)	2・16(金)	3・17(土)
昼食	ごはん 納豆のかきあげ きゅうりの酢の物 ♡ さつま芋のみそ汁	麦ごはん 鮭のてりやき ちんげん菜ののり和え 大根のみそ汁	★ マッサマンカレー きゃべつのスープ	ごはん マーボー厚あげ ほうれん草のすまし汁	梅干しごはん 鶏肉の山椒焼 ひじき煮 ♡ さと芋のみそ汁	ちゃんぽんめん バナナ チーズ
材料	米 納豆 玉ねぎ、平天 ひじき、しいたけ、人参 塩、小麦粉、サラダ油 きゅうり、太もやし わかめ、ちりめんじゃこ 米酢、さとう、塩 さつま芋 玉ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	米、押麦 魚 酒、みりん、しょうゆ ちんげん菜 白菜、人参 のり しょうゆ、さとう、塩 大根、油あげ えのき、豆苗 みそ だし(昆布、煮干し)	米 鶏肉、じゃが芋 人参、玉ねぎ カレーペースト タマリンド ココナッツミルク ユースターチ 鶏ガラ きゃべつ まいたけ 鶏ガラ ローリエ しょうゆ、塩	米、ちりめんじゃこ 豚ミンチ、鶏レバー 厚あげ、ニラ 玉ねぎ、人参 茄子 赤みそ、しょうゆ、さとう 土生姜、片くり粉 ほうれん草 わかめ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米、梅干し 鶏肉 しょうゆ、ごま油 にんにく、土生姜 ひじき、ツナ缶 レモン、人参 こんにゃく しょうゆ、みりん、酒 だし(削り節) さと芋 油あげ みそ だし(昆布、煮干し)	中華麺 豚肉 きゃべつ 人参、小松菜 平天、ちりめんじゃこ 鶏ガラ、白ねぎ しょうゆ、塩 バナナ スライスチーズ
おやつ	乳児：クッパ、牛乳 幼児：トック 米、トック 牛ミンチ、みっば しょうゆ、みりん、酒 だし(削り節)	チーズ 菓子 牛乳	麦ラスク スキムミルク 麦、きな粉、さとう サラダ油 スキムミルク ミロ、さとう	1、29日 梨 15日 リンゴ 菓子 牛乳	むし芋 牛乳 さつま芋	菓子
5(月)	6・20(火)	7・21(水)	8・22(木)	9・30(金)	10・24(土)	
昼食	ごはん 筑削煮 白菜のごま和え ちんげん菜のみそ汁	♡ しらす丼 火炒り豆腐 南瓜のみそ汁	麦ごはん 豚肉のオイスター炒め 干草和え 麦のすまし汁	パン サバ缶 きゃべつ ポトフ	♡ ひびんぱ ★ ピンパンパ わかめのすまし汁	カレー かしのピーリング 小松菜のすまし汁
材料	米 鶏肉、大根 レモン、ごぼう 人参、しいたけ こんにゃく しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) 白菜、太もやし きゅうり ごま、しょうゆ、さとう ちんげん菜、玉ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	米 釜あげしらす あさつき しょうゆ、ごま油 木綿豆腐 豚ミンチ、人参 玉ねぎ、しめじ いんげん しょうゆ、酒 みりん、さとう、サラダ油 南瓜、青ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	米、押麦 豚肉、玉ねぎ ピーマン、パプリカ 小松菜 オイスターソース、サラダ油 きゃべつ 人参、油あげ しょうゆ、さとう、塩 麦 みっば しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	フランスパン サバ缶 きゃべつ じゃが芋、人参 マヨドレ、塩 しょうゆ、米酢 鶏肉 南瓜、玉ねぎ ブロッコリー パプリカ 鶏ガラ、ローリエ 塩、しょうゆ	米 牛ミンチ 茄子、豆もやし ほうれん草、モロヘイヤ 大根、人参 米酢、さとう、しょうゆ ごま油 わかめ えのき しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 ちりめんじゃこ 豚ミンチ 玉ねぎ、人参 ピーマン カレー粉、カレーパウダー ソース、さとう、塩 サラダ油 小松菜 厚あげ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)
おやつ	ココナッツパンケーキ 牛乳 ココナッツミルク 米粉、白玉粉 ベーキングパウダー、さとう サラダ油	豆乳、くずもち 牛乳 豆乳、片くり粉 きな粉、さとう	昆布 菓子 スキムミルク スキムミルク ココア、さとう	こんぶチャーン 牛乳 米 塩昆布	9日 おはぎ風月見団子、牛乳 30日 小豆むいん、牛乳 9日 米、あんこ、塩 30日 小麦粉、牛乳、あんこ さとう、ベーキングパウダー サラダ油	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