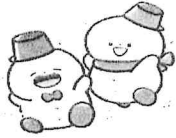


2024年度 2月献立表

幼児弁当日 21日
カトリック希望の家こども園

日	3(月)	10(月)・25(火)	12・26(水)	13・27(木)	14・28(金)	1(土)
昼食	～節分～ ☆キンパ わかめスープ	わかめごはん 高野豆腐の 塩麴チャンプルー みそ汁	ごはん ☆ナンプラー唐揚げ ♡水菜の炊いたん みそ汁	発芽玄米ごはん ♡ぶり大根 ♡ほうれん草の 納豆和え すまし汁	チキンライス ♡冬野菜の クリームシチュー	味噌ラーメン バナナ
材料	米 無着色たくあん きゅうり 魚肉ソーセージ 人参 韓国のり ごま油 米酢 三温糖 塩 しょうゆ 生わかめ 豆もやし しょうゆ だし(昆布・削り節) 	米 わかめふりかけ 高野豆腐 豚ミンチ 玉ねぎ 赤パプリカ チンゲン菜 きゃべつ 舞茸 塩麴 しょうゆ なたね油 かぼちゃ 白ねぎ 豆苗 みそ だし(煮干し、昆布)	米 かしわもも肉 ナンプラー(魚醬) しょうゆ麴 酒 片栗粉 米粉 なたね油 水菜 油あげ 白菜 人参 だし(削り節) しょうゆ 三温糖 塩 カリフラワー かぶ 青ねぎ みそ だし(煮干し、昆布)	米 発芽玄米 鯛(ぶり) 大根 生姜 料理酒 みりん しょうゆ麴 三温糖 ほうれん草 ひきわり納豆 きゃべつ 人参 刻み昆布 しょうゆ 三温糖 三温糖 あおさ えのき茸 しょうゆ 塩 だし(昆布・削り節)	米 かしわもも肉 玉ねぎ 三度豆 ケチャップ ダイストマト缶 塩 なたね油 しょうゆ ウィンナー 白菜 カリフラワー かぶ かぼちゃ じゃが芋 しめじ スキムミルク 米粉 鶏ガラ 塩 なたね油 ローリエ	中華麺 豚ミンチ キャベツ 人参 太もやし スイートコーン 小松菜 ちりめんじゃこ 米みそ しょうゆ 無添加鶏がらスープの素 だし(削り節) バナナ 15(土) 生活発表会 ＜持ち帰りパン＞ 野菜スープ 鶏ミンチ 大根 人参 三つ葉 塩 だし(昆布・削り節)
おやつ	焼き芋 さつま芋 煮干し ばら:しらす干し 牛乳	チーズ 菓子 スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	バナナヨーグルト バナナ プレーンヨーグルト 三温糖 お茶	スキムくずもち スキムミルク 片栗粉 三温糖 きな粉 牛乳	マーマレードケーキ オレンジマーマレード 小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 無調整豆乳 なたね油 バニラエッセンス 牛乳	菓子 
日	17(月)	4・18(火)	5・19(水)	6・20(木)	7・21(金)	8・22(土)
昼食	あげカレー丼 ♡菜の花のごま和え みそ汁	発芽玄米ごはん 厚揚げのそぼろ煮 小松菜のじゃこ和え みそ汁	ごはん 鯖の味噌煮 五目きんぴら すまし汁	ごはん 豚すき焼き ♡粕汁	ごはん かしわのスタミナ焼き ひじきと豆のサラダ ☆ソ・パス	たぬきうどん バナナ
材料	米 油あげ 玉ねぎ 人参 小松菜 だし(削り節) しょうゆ 三温糖 片栗粉 菜の花 きゃべつ 高野豆腐 刻み昆布 スイートコーン ごま しょうゆ 三温糖 じゃが芋 壬生菜 みそ だし(昆布・煮干し)	米 発芽玄米 厚揚げ 鶏ミンチ 鶏レバー だし(削り節) 三温糖 片栗粉 小松菜 ちりめんじゃこ 白菜 干椎茸 しょうゆ 三温糖 花かつお 生わかめ 白ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 鯖 みそ しょうゆ麴 酒 三温糖 みりん ごぼう れんこん ちくわ ひじき 小松菜 人参 糸こんにゃく なたね油 しょうゆ麴 三温糖 だし(削り節) 里芋 ほうれん草 しょうゆ 塩 だし(昆布・削り節)	米 豚肉 玉ねぎ ハム 白菜 青ねぎ 菊菜 糸こんにゃく 椎茸 麴 焼き豆腐 しょうゆ麴 三温糖 大根 油あげ 金時人参 白ねぎ 酒粕 みそ だし(昆布・削り節)	米 かしわもも肉 玉ねぎ 赤パプリカ にんにく しょうゆ麴 片栗粉 ひじき 大豆 ブロッコリー ツナ 太もやし スイートコーン 花かつお 米酢 しょうゆ なたね油 三温糖 ウィンナー マカロニ きゃべつ 大根 鶏ガラ 牛乳 ローリエ	うどん 油あげ 人参 小松菜 ちりめんじゃこ だし(昆布、削り節) しょうゆ 塩 みりん 片栗粉 バナナ 
おやつ	焼き芋 さつま芋 牛乳	かぼちゃドーナツ かぼちゃ レーズン 米粉 ベーキングパウダー 三温糖 スキムミルク なたね油 バニラエッセンス 牛乳	きな粉クリームパン 食パン きな粉 無調整豆乳 三温糖 米粉 牛乳	菓子 煮干し ばら:しらす干し スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	いよかん 菓子 牛乳	菓子 ☆多文化メニュー 旬の食材や献立

仕入など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。

※献立の並びが不規則な箇所があります。日にちや曜日に注意して確認してください。