

ねんと がつこんだてひょう  
2022年度8月献立表

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

日	1・15・29(月)	2・16・30(火)	3・17・31(水)	4・18(木)	5・19(金)	6・20(土)
昼食	ごはん カジキマグロの塩ニうじ 小松菜ととうもろこしのソテー 白菜のみそ汁	ごはん 牛肉と茄子のみそ炒め 切干大根煮 おくらのみそ汁	ごはん とうもろこしと豆腐チャンプルー 茄子のみそ汁	パン 豆とチキンのトマト煮 豆乳コンスープ	梅干しごはん 納豆のかきあげ コールスローサラダ 南瓜のみそ汁	ひじきごはん 豆腐のみそ汁
材料	米・押麦 カジキマグロ 塩ニうじ 小松菜 とうもろこし 玉ねぎ、人参 しょうゆ、塩 サラダ油 白菜 厚あげ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 牛肉、鶏バー 茄子、玉ねぎ ピーマン、新生姜 赤みそ、みりん、酒 しょうゆ、さとう、ゴマ油 切干大根 人参、油あげ しょうゆ、みりん、酒 だし(削り節) おくら、わかめ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米、ちりめんじゃこ 木綿豆腐 豚肉、ゴーヤ 小松菜 人参、太もやし 麦、かつお節 しょうゆ、酒、塩 ゴマ油 茄子 玉ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	フランスパン 大豆、ミックスビーンズ 鶏肉 南瓜、きゅうり パプリカ、茄子 しめじ トマト ケチャップ、ソース 塩、さとう とうもろこし 玉ねぎ、パセリ 豆乳、クリームスタイルコン 鶏ガラ ローリエ、塩	米、梅干し 糸内豆 玉ねぎ ちくわ、モロヘイヤ 小麦粉、片り粉 塩、サラダ油 きゅうり きゅうり 人参 米酢、さとう、塩 サラダ油 南瓜 ズッキーニ みそ だし(昆布・煮干し)	米 ひじき 鶏ミンチ 小松菜 油あげ 人参 ちりめんじゃこ しょうゆ、酒 みりん、ゴマ油 だし(削り節) 木綿豆腐 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)
おやつ	するめ 菓子 スキムミルク スキムミルク ミロ さとう	ズッキーニのチヂミ 牛乳 ズッキーニ、ツナ缶 玉ねぎ 塩、しょうゆ 片り粉、小麦粉 ゴマ油	3.31日 にゅうめん 17日 焼きそば 牛乳 3.31日 そうめん、油あげ、モロヘイヤ しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) 17日 中華麺、豚ミンチ、きゅうり 人参、ソース、サラダ油	あいなりさん風 おにぎり 牛乳 米 油あげ、ごま しょうゆ、さとう	5日 メロン 19日 すいか 牛乳	菓子
8・22(月)	9・23(火)	10・24(水)	25(木)	12・26(金)	27(土)	
昼食	ごはん 豚肉のガーリック炒め おくらのおかか和え ツルムラサキのみそ汁	とうもろこしごはん 焼あじの南蛮漬け 冬瓜汁	夏野菜カレー きゅうりのピクルス レタスの清汁	麦ごはん ずいきと油あげの煮物 小松菜のごま和え 麦のみそ汁	ごはん 鶏の梅しそ焼き 茄子ともやしナムル じゃが芋のみそ汁	かやくうどん バナナ
材料	米 豚肉 きゅうり 人参、豆苗 にんにく、しょうゆ 酒、さとう、サラダ油 おくら 太もやし かつお節 しょうゆ、さとう ツルムラサキ 油あげ わかめ みそ だし(昆布・煮干し)	米、とうもろこし、塩 あじ 小麦粉、サラダ油 玉ねぎ パプリカ きゅうり 人参 トマト 米酢、さとう、しょうゆ、塩 冬瓜 鶏肉、しいたけ しょうゆ、みりん、塩 片り粉 だし(昆布、削り節)	米 牛ミンチ 玉ねぎ、ピーマン ズッキーニ 人参、おくら かき粉、カレーウ ケチャップ、ソース 塩、さとう、サラダ油 きゅうり 米酢、さとう、塩 レタス えのき、豆苗 しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米、押麦 ずいき、油あげ 豚肉、玉ねぎ 白菜、人参 糸こんにゃく しょうゆ、酒、みりん だし(削り節) 小松菜、きゅうり パプリカ ごま、しょうゆ、さとう 麦 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米、ちりめんじゃこ 鶏肉 梅干し、大葉 みりん、酒、しょうゆ 茄子 太もやし 人参 ごま油、塩 じゃが芋 玉ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	うどん 鶏肉 しいたけ ほうれん草 玉ねぎ 厚あげ わかめ ちりめんじゃこ しょうゆ、酒、みりん だし(昆布、削り節) バナナ
おやつ	じゃこ 菓子 牛乳 乳児：じゃこ 幼児：うるめ干し	うどんかりんとう 牛乳 うどん 青のり、塩 サラダ油	乳児：みそ汁(ごま汁) 幼児：枝豆 菓子 牛乳	きな粉ラスク 牛乳 フランスパン きな粉、さとう ラード	キャロットゼリー スキムミルク キャロットジュース 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	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