

2023年度 8月献立表

カトリック希望の家こども園

日	14・28 (月)	1・15・29 (火)	2・16・30 (水)	3・17・31 (木)	4・18 (金)	5・26 (土)
食卓	ごはん の南瓜のそぼろ煮 の胡瓜の酢の物 わかめのみそ汁	ハヤシライス 青梗菜のスーパ	ごはん ☆麻婆豆腐 ☆冬瓜のすまし汁	麦ごはん 白身魚の梅揚げ のコーヤと昆布の炒め煮	とうもろこしご飯 厚揚げと春雨の旨煮 の茄子のみそ汁	カレーうどん チニチ ハナチ
材料	米 南瓜 人参 鶏ミンチ 玉ねぎ しょうゆ だし (削り節) 胡瓜 みやし ちのめんじやこ 米酢 しょうゆ わかめ 厚揚げ 青ねぎ みそ だし (昆布・煮干し)	米 牛肉 玉ねぎ じゃが芋 パプリカ 枝豆 ケチャップ ソーヤ ハヤシルー 塩 青梗菜 人参 大豆 しょうゆ だし (昆布・削り節)	米 ちりめんじやこ 木綿豆腐 豚ミンチ 鶏シバー 玉ねぎ パプリカ モロヘイヤ 赤みそ しょうゆ 片栗粉 冬瓜 小松菜 しょうゆ 塩 だし (昆布・削り節)	米 白身魚 梅干し 酒 みりん しょうゆ 片栗粉 サラダ油 コーヤ 玉ねぎ 人参 刻み昆布 油揚げ さとう しょうゆ サラダ油 だし (削り節) 豆腐 かいわれ大根 みそ だし (昆布・煮干し)	米 とうもろこし 塩 厚揚げ 春雨 玉ねぎ 青花菜 豚生肉 しょうゆ さとう だし (削り節) 茄子 油揚げ 豆苗 みそ だし (昆布・煮干し)	うどん 鶏肉 油揚げ 人参 玉ねぎ ちのめんじやこ 小松菜 カシール カシール粉 しょうゆ さきおん みよ 酒 だし (昆布・削り節) スライスチーズ バナナ
おやつ	かむ昆布 お菓子 スキムミルク スキムミルク ココア	ガニリックラズ 牛乳	菓物 お菓子 牛乳 2日・16日 のすいか 30日 バナナ	牛乳 お菓子 人参 オレジン ココア	きな粉とごまの バナナ 牛乳 きな粉 ごま 小麦粉 さとう ベッキーパウダー	お菓子
食卓	ごはん おからチゲ の茄子のおかか和え にゅうめん	ごはん の夏野菜の オイスターソース炒め にらのみそ汁	梅干しご飯 牛肉と茄子の煮物 大根のごま和え わかめスーパ	パン タンドリーチキン チニチ ミネストローネ	麦ごはん 鯖の生姜焼き きゅうりの中華和え のおくらのみそ汁	鶏塩ラーメン チニチ バナナ
材料	米 おから 絹豆腐 人参 玉ねぎ 片栗粉 塩 ケチャップ 茄子 太もやし 大豆 さとう しょうゆ かつお節 しょうゆ 白ねぎ 小松菜 しょうゆ 塩 だし (昆布・削り節)	米 ちりめんじやこ 冬瓜 キニ パプリカ 玉ねぎ ピーマン コーヤ 豚肉 オイスターソース 塩 人参 塩 人参 みよ だし (昆布・煮干し)	米 梅干し 牛乳 茄子 太もやし きゅうり しょうゆ わかめ ほうれんそう 青ねぎ しょうゆ だし (昆布・削り節)	鶏肉 ヨーグルト カシール粉 塩 スライスチーズ トマト 玉ねぎ パプリカ おくら ニジユース 中濃 塩 鶏がら ローリエ	米 鯖 生姜 しょうゆ みりん きゅうり 人参 つるむらさき わかめ ごま油 しょうゆ さとう おのき みそ だし (昆布・煮干し)	中華麺 鶏肉 太もやし 人参 青花菜 きゅうり ちのめんじやこ 白ねぎ 白生姜 塩 スライスチーズ バナナ
おやつ	スキムミルク 片栗粉 さとう きな粉	幼児：の枝豆 乳児：おし手(さつま芋) お菓子 牛乳	の焼きとうもろこし 牛乳 とうもろこし しょうゆ	わかめチニチ スキムミルク わかめ スキムミルク さとう	の梨 お菓子 牛乳	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