

2020年度 2月 献立表

毎月第24日(木)
希望の家 カトリック保育園

	1・15(月)	2(火)	3・17(水)	4・18(木)	5・19(金)	6(土)
昼食	麦ごはん 炒り豆腐 ♡聖護院大根の煮物 ♡白菜のみそ汁	☆ キンパ わかめスープ 米・韓国のおり 人参、きゅうり、たくあん 魚肉ソーセージ、ごま油 塩、さとう、米酢	チキンカレー ♡ブロッコリーサラダ	ごはん ♡ 鱈の竜田揚げ ♡ 菜の花のおかか和え ♡ ゆばとゆり根の清汁	ごはん 豚ニラ炒め ひじき煮 ♡白菜のとうみスープ	鶏南蛮うどん バナナ
粉類	米・押麦	わかめ、玉ねぎ、豆腐 しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏肉、玉ねぎ じゃが芋、人参 大豆 カレー粉、カレールー ケチャップ、ソース	米 サワラ 酒、しょうゆ、みりん 土生巻、片削り粉 サラダ油	米・ちりめんじゃこ 豚肉、ニラ 玉ねぎ、エリンギ 太もやし、きざみ しょうゆ、酒、さとう ごま油	うどん 鶏肉 玉ねぎ、人参 かまぼこ、青ねぎ しょうゆ、酒、みりん だし(昆布、削り節)
	豚ミンチ 木綿豆腐、玉ねぎ 人参、しいたけ しょうゆ、さとう	16(火) マーボ、厚あげ、片 ワンタンスープ	ブロッコリー きざみ、きゅうり ツナ缶 米酢、さとう 塩、サラダ油	菜の花、白菜 人参、かつお節 しょうゆ、さとう	ひじき、人参 しんじょう、こんにゃく しょうゆ、酒、みりん だし(削り節)	バナナ
	聖護院大根、水菜 しんじょう、油あげ しょうゆ、みりん だし(削り節)	米、豚ミンチ、鶏レバー 厚あげ、玉ねぎ、ニラ 赤みそ、さとう、しょうゆ 片削り粉、にんにく、土生巻	♡ゆば、ゆり根 みそ、しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	♡白菜、白菜 人参、白菜、白ねぎ 土生巻、しょうゆ、塩 鶏ガラ、片削り粉	《生活発表会》 お持ち帰りパン (中止の場合) 鶏南蛮うどん バナナ	20(土)
	白菜、青ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	ワンタンの皮、ちんげん菜 しめじ、白ねぎ、土生巻 鶏ガラ、しょうゆ、塩				
おやつ	むし芋 牛乳 さつま芋	煮干し 菓子 スキムミルク ココア さとう	ココアパンケーキ 牛乳 小麦粉、ココア さとう、ベーキングパウダー 豆乳、サラダ油	♡4日 みかん 8日 いよかん 菓子 牛乳	ぶどうゼリー 牛乳 ぶどうジュース アガー さとう	菓子
	8・22(月)	9(火)	10・24(水)	25(木)	12・26(金)	13・27(土)
昼食	麦ごはん 鶏肉の塩ニラ焼き 小松菜の煮びたし さつま芋のみそ汁	ごはん ♡ブりの照り焼き ♡白菜とほうれん草の ごま和え 具だくさんみそ汁	パン ジャーマンポテト ♡豆乳ミチュー	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き そうめんの清汁	☆ ペピンパ けんちん汁	たぬきうどん バナナ
粉類	米・押麦	米	フランスパン	米	米	うどん
	鶏肉 塩ニラ	ぶり しょうゆ、酒、みりん	じゃが芋、ウインナー 玉ねぎ、パセリ しょうゆ、塩 サラダ油	魚 玉ねぎ、きざみ 人参、しめじ 南蛮、長芋 ピーマン みそ、みりん サラダ油	米 牛ミンチ、鶏レバー 大根、人参 ほうれん草、太もやし 韓国のおり、塩、しょうゆ 米酢、さとう、ごま油	油あげ 玉ねぎ 人参 青ねぎ しょうゆ、酒 みりん、さとう だし(昆布、削り節)
	小松菜、太もやし 菊菜、人参 油あげ しょうゆ、酒、みりん だし(削り節)	白菜、ほうれん草 人参、ごま しょうゆ、さとう	カブ、白菜 カリフラワー 南蛮、小松菜 鶏ガラ、ローリエ 豆乳、塩 コーンスターチ	そうめん 菜の花 しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	木綿豆腐 こんにゃく、里芋 しいたけ、油あげ 青ねぎ しょうゆ、塩 だし(昆布、削り節)	バナナ
	さつま芋、玉ねぎ みそ だし(昆布、煮干し)	きざみ、大根 ごぼう 厚あげ、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 ココア さとう	コーン蒸しパン 牛乳 小麦粉、スイートコーン 豆乳、さとう ベーキングパウダー サラダ油	じゃこおにぎり 牛乳 米 ちりめんじゃこ しょうゆ	♡りんご 菓子 牛乳	☆ トック ワッパ(ぽんずみ) 牛乳 米、トック 鶏ミンチ、みそ、しょうゆ、酒、みりん だし(昆布、削り節)	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