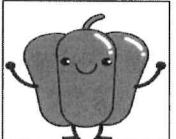


2025年度 6月献立表

幼児弁当日 5日(木)
カトリック希望の家こども園

日	2・16・30(月)	3・17(火)	4・18(水)	5・19(木)	6・20(金)	7・21(土)
昼食	ごはん ☆チャプチェ すまし汁	スタミナ納豆ごはん ♡なすびの鍋しぎ あおさ汁	ごはん 厚揚げの しょうゆ麴炒め 中華スープ	ごはん カジキマグロの しょうゆ麴マヨ焼き ♡かぼちゃの きんぴら みそ汁	発芽玄米ごはん 鶏肉の さっぱり煮 にんじんシリシリ 豆乳みそ汁	7日:煮込みうどん 21日:塩ラーメン バナナ
	米 豚肉 韓国春雨 玉ねぎ ほうれん草 にんじん 椎茸 ごま油 しょうゆ 三温糖 木綿豆腐 生わかめ しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 ひきわり納豆 鶏ミンチ にんにく ごま油 しょうゆ麴 なすび 豚肉 鶏レバー ピーマン 玉ねぎ にんじん こんにゃく 米みそ なたね油 しょうゆ麴 あおさ 油あげ 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 厚揚げ 豚ミンチ 玉ねぎ 赤パプリカ ニラ にんにく 赤みそ しょうゆ麴 なたね油 片栗粉 モロヘイヤ 豆もやし 鶏ガラ 生姜 塩 しょうゆ	米 カジキマグロ しょうゆ麴 マヨドレ かぼちゃ じゃが芋 糸こんにゃく ひじき なたね油 しょうゆ みりん 麴 三度豆 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 発芽玄米 鶏もも肉 米酢 しょうゆ 三温糖 だし(削り節) にんじん ツナ 玉ねぎ スイートコーン ごま油 なたね油 しょうゆ 塩 さつま芋 チンゲン菜 しめじ 無調整豆乳 米みそ だし(煮干し、昆布)	7日 うどん 鶏ミンチ にんじん 小松菜 ちりめんじゃこ 青ねぎ だし(昆布、削り節) 塩 しょうゆ みりん 21日 中華麺 豚肉 キャベツ にんじん スイートコーン もやし 小松菜 ちりめんじゃこ ごま なたね油 無添加鶏がらスープの素 だし(削り節)塩 しょうゆ バナナ
おやつ	2・16日 菓子 牛乳 30日 水無月・菓子 甘納豆 小麦粉 上新粉 三温糖 菓子 牛乳	ココア豆乳 クリームパン 食パン 純ココア 無調整豆乳 三温糖 米粉 牛乳	♡あじさいゼリー ぶどうジュース 粉寒天 三温糖 牛乳	おからとさつま芋の ドーナツ おから さつま芋 レーズン スキムミルク 米粉 ベーキングパウダー 三温糖 なたね油 牛乳	すいか 菓子 牛乳	菓子 
日	9・23(月)	10・24(火)	11・25(水)	12・26(木)	13・27(金)	14・28(土)
昼食	鮭わかめごはん 高野豆腐の ま煮 みそ汁	お豆と豚肉の カレーライス きゅうりの ピクルス すまし汁	ごはん ☆回鍋肉 すまし汁	<まごわやさしい献立> ごはん ♡鱈のしそ天ぷら お豆と野菜の ごま煮 みそ汁	発芽玄米ごはん 鶏肉の塩麴焼き 五目ひじき煮 ♡新生姜汁	きつねうどん バナナ 
	米 鮭 生わかめ 高野豆腐 鶏もも肉 玉ねぎ かぼちゃ 小松菜 刻み昆布 だし(削り節) しょうゆ麴 片栗粉 なすび 油あげ 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 豚肉 大豆 じゃが芋 玉ねぎ かぼちゃ カレールー しょうゆ ケチャップ とんかつソース スキムミルク 米粉 きゅうり 米酢 三温糖 塩 三つ葉 厚揚げ しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 豚肉 鶏レバー キャベツ ピーマン 赤パプリカ 玉ねぎ 赤みそ しょうゆ麴 なたね油 青うり もずく しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 鱈 青しそ 小麦粉 米粉 片栗粉 なたね油 大豆 キャベツ にんじん 小松菜 ごま だし(削り節) しょうゆ麴 じゃが芋 椎茸 生わかめ 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 発芽玄米 鶏もも肉 塩麴 酒 ひじき 厚揚げ ごぼう にんじん 小松菜 なたね油 しょうゆ 三温糖 だし(昆布、削り節) 新生姜 えのき茸 しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	うどん 油あげ 人参 小松菜 えのき茸 ちりめんじゃこ だし(昆布、削り節) しょうゆ 塩 みりん バナナ 
おやつ	スキムくずもち スキムミルク 片栗粉 三温糖 きな粉 牛乳	バナナヨーグルト バナナ プレーンヨーグルト 三温糖 牛乳	かむ昆布 菓子 スキムミルク スキムミルク ミロ 三温糖 お茶	幼児:みたらしトック 乳児:みたらしまカロニ トック(乳児 マカロニ) しょうゆ 三温糖 片栗粉 お茶	ナポリタン スパゲティー ウィンナー 玉ねぎ ピーマン トマト水煮缶 ケチャップ なたね油 牛乳	菓子 ※仕入れの都合により 献立が変更になる場合 があります。ご了承ください。 ☆多文化メニュー ♡旬の食材や献立