

2020年6月 献立表

幼児弁当百25日(木)  
希望の家 カリック保育園

日	1・15・29(月)	2・16・30(火)	3・17(水)	4・18(木)	5・19(金)	6・20(土)
昼食	ごはん サワラの梅焼き れんこん、人参、 チンゲン菜の清汁	ごはん 豚肉のオスター炒め 万願寺とうがらし わかめのみそ汁	スタミナ納豆ごはん ★豆腐チンポル ちま芋の清汁	麦ごはん 鶏肉の山椒焼き もずく酢 茄子のスープ	ごはん 大豆とひじきの かき揚げ シロネチンポル 麦のみそ汁	きつねうどん バナナ
粉料	米、ちりめんじゃこ サワラ 梅干し、しょうゆ、酒 れんこん、人参 こんにやく、いんげん ちくわ (しょうゆ、さとう、みりん) チンゲン菜 大根 しょうゆ だし(昆布、削り節)	米 豚肉、玉ねぎ ピーマン、しめじ ズッキーニ オスターソース、酒 しょうゆ、さとう、サラダ油 万願寺とうがらし 厚あげ、太もやし かつお節、しょうゆ さとう、みりん、酒 だし(削り節) わかめ、青ねぎ みそ、だし(昆布、煮干し)	米、ひきわり納豆 鶏ミンチ、にんにく しょうゆ、酒 さとう、みそ 木綿豆腐 ゴーヤ、豚肉 人参、いんげん しょうゆ、さとう 酒、サラダ油 ちま芋 玉ねぎ しょうゆ だし(昆布、削り節)	米、押麦 鶏肉、にんにく 土生巻、しょうゆ、ごま油 もずく、太もやし きゃうり 米酢、さとう 茄子、まいたけ 豆苗 鶏ガラ、土生巻 白ねぎ しょうゆ 塩	米 大豆、ひじき 新生巻、人参、玉ねぎ 小麦粉、塩、サラダ油 きゅうり、水菜 大根 米酢、さとう、塩 サラダ油 麦、みそ、葉 みそ だし(昆布、煮干し)	うどん 油あげ 玉ねぎ 人参 青ねぎ しょうゆ みりん 酒 だし(昆布、削り節) バナナ
おやつ	かむ昆布 菓子 スキムミルク ココア さとう	2・16 きな粉むし 牛乳 小麦粉、さとう、きな粉 ドキングパワダー、豆乳 30水無月、牛乳 上新粉、小麦粉 さとう、甘納豆	バナナ 菓子 牛乳	ぶどうベリー 牛乳 ぶどうジュース アガー さとう	マヨドレラスク 牛乳 フランスパン マヨレ	菓子
昼食	★マッサマンカレー グリーンサラダ	麦ごはん チンジャオロース 白和え 白菜の清汁	パン カジキマグロの 香草焼き ミネストローネ	ごはん 豚じゃが チンゲン菜ののり和え 大根のみそ汁	ごはん ★油淋鶏 オクラのあかみそ和え 豆腐のスープ	あんかけ母 えのきのみそ汁
粉料	米 鶏肉、じゃが芋 玉ねぎ、人参 にんにく 鶏ガラ、ローリエ エコナッツミルク カレーペースト、タマリンド コーンスターチ シラス、きゃうり きゅうり、アスパラ 米酢、さとう 塩、サラダ油	米、押麦 牛肉、ピーマン 玉ねぎ、たけのこ 新生巻、しょうゆ さとう、サラダ油 厚あげ、小松菜 人参、しいたけ みそ、しょうゆ、さとう 白菜 青ねぎ、しょうゆ だし(昆布、削り節)	フランスパン カジキマグロ パプリカ 小麦粉、塩 サラダ油 ウインナー 玉ねぎ、ズッキーニ パプリカ、じゃが芋 きゃべつ トマト、ケチャップ トマトジュース(無塩) ソース、塩 さとう	米 豚肉、じゃが芋 人参、玉ねぎ いんげん、みりん さとう、しょうゆ だし(削り節) チンゲン菜、太もやし 豆苗、のり しょうゆ、さとう、塩 大根、油あげ みそ だし(昆布、煮干し)	米、ちりめんじゃこ 鶏肉、白ねぎ 片くり粉、サラダ油 米酢、さとう、しょうゆ オクラ、茄子 人参、かつお節 しょうゆ、さとう 豆腐、しいたけ 鶏ガラ、土生巻 白ねぎ、塩 しょうゆ	米 木綿豆腐 鶏ミンチ 玉ねぎ、人参 青ねぎ しょうゆ、みりん だし(削り節) えのき わかめ みそ だし(昆布、削り節)
おやつ	ナポリタン 牛乳 スパゲッティ ピーマン、玉ねぎ ウインナー ケチャップ	はんかん 菓子 牛乳	のりじゃこあんぱん 牛乳 米、ちりめんじゃこ 青のり、しょうゆ ゴマ油	するめ 菓子 スキムミルク ココア さとう	じゃがもち 牛乳 じゃがいも 片くり粉、塩 しょうゆ	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