

2022年度 11月献立表

ちゅうりつび・かなな弁当日 18日・すずらん弁当日 11日

希望の家 カトリック保育園

日	14・28 (月)	1・15・29 (火)	2・16 (水)	17 (木)	4・18 (金)	5・19 (土)
昼食	ごはん ☆麻婆豆腐 もやしのスープ	♡きのこ混ぜごはん 鶏肉の塩唐揚げ ♡さつま芋のサラダ かみなり汁	ハヤシライス ☆蕪のスープ	ごはん 鮭のパン粉焼 白菜のぼん酢和え じゃが芋のみそ汁	麦ごはん すき焼き風煮 小松菜のごま和え 南瓜のみそ汁	けんちんうどん チーズ バナナ
材料	米 ちりめんじゃこ 木綿豆腐 豚ミンチ 鶏レバー 玉ねぎ にら にんじん 赤みそ しょうゆ さとう 酒 片栗粉 豆もやし ほうれん草 まいたけ しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 えのき 油揚げ ちりめんじゃこ しょうゆ さとう 鶏肉 塩こうじ 片栗粉 サラダ油 さつま芋 きゅうり にんじん マヨドレ しお こんにゃく ごぼう 玉ねぎ 木綿豆腐 青ねぎ しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 牛肉 玉ねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース ケチャップ ソース ハヤシルウ 塩 蕪 かぼちゃ セロリ ブロッコリー ウイナー 鶏がら ローリエ しお	米 鮭 パン粉 バジル 小麦粉 小松菜 塩 白菜 水菜 にんじん しめじ かぼす ぼん酢しょうゆ じゃが芋 わかめ 玉ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 牛肉 焼豆腐 白菜 しいたけ 白ねぎ 焼き麩 さとう 酒 しょうゆ みりん 小松菜 太もやし にんじん ごま さとう しょうゆ 南瓜 玉ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	うどん 鶏肉 油揚げ 大根 にんじん 小松菜 ちりめんじゃこ しょうゆ さとう みりん だし(昆布・削り節) スライスチーズ バナナ
おやつ	あんこラスク 牛乳 フランスパン バター あんこ	マカロニきな粉 牛乳 マカロニ きな粉 さとう	かむこんぶ お菓子 スキムミルク スキムミルク さとう ココア	♡大学芋 牛乳 さつまいも さとう 水あめ しょうゆ	柿(かき) お菓子 牛乳	お菓子
7・21 (月)	8・22 (火)	9・30 (水)	10・24 (木)	11・25 (金)	12・26 (土)	
昼食	芋ごはん 鯖の生姜焼き ♡法蓮草と蕪の柚子和え のっぺい汁	ごはん 高野豆腐の オランダ煮 大根のみそ汁	パン ジャーマン カレー炒め ☆ボルシチ	ごはん 白身魚の柚子焼き 白菜の昆布和え 豚汁	麦ごはん 松風焼 ひじきの梅煮 ♡ゆりねのすまし汁	チキンライス チーズ 小松菜のみそ汁
材料	米 さつまいも しお さば 土生姜 しょうゆ 酒 みりん ほうれん草 かぶ にんじん ゆず しょうゆ さとう しお 里芋 ごぼう 油揚げ こんにゃく 片栗粉 しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 ちりめんじゃこ 高野豆腐 玉ねぎ にんじん じゃがいも ピーマン しょうゆ さとう 片栗粉 サラダ油 大根 平天 小松菜 みそ だし(昆布・煮干し)	フランスパン じゃがいも たまねぎ ウイナー カレー粉 しお 牛肉 白菜 青梗菜 赤カブ にんじん セロリ カリフラワー ピーツ缶 鶏がら ローリエ しお 赤ワイン	米 白身魚 ゆず しお 酒 白菜 にんじん 塩昆布 豚肉 さつまいも 玉ねぎ れんこん 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 押麦 鶏ミンチ 玉ねぎ しいたけ みそ さとう 青のり ひじき 厚揚げ にんじん こんにゃく 梅干し さとう しょうゆ ゆりね ゆば みつば しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 鶏肉 玉ねぎ にんじん グリーンピース ちりめんじゃこ ケチャップ しお スライスチーズ 小松菜 しいたけ 油揚げ みそ だし(昆布・煮干し)
おやつ	にゅうじ:じゃこ ようじ:うるめ お菓子 スキムミルク スキムミルク さとう ミロ	にゅうめん 牛乳 そうめん 天かす みつば しょうゆ さとう だし(削り節)	ライスお好み焼き 牛乳 米 薄力粉 きゃべつ 豚ミンチ ソース サラダ油	りんご お菓子 牛乳	ココア蒸しパン 牛乳 薄力粉 さとう ベーキングパウダー 豆乳 サラダ油 ココア	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