

2022年度 6月献立表

幼児弁当日 10日(金)
希望の家 カトリック保育園

	13・27(月)	14・28(火)	1・15・29(水)	2・16・30(木)	3・17(金)	4・18(土)
昼食	ごはん 豚肉のケチャップソテー ☆レタスマンチ 湯葉のすまし汁	麦ごはん 鶏肉の山賊焼 ♡きゅうりの酢のもの かぼちゃのみそ汁	☆ピピンパ ワンタンスープ	ごはん ☆麻婆春雨 豆腐のスープ	ごはん カジキマグロの磯辺揚げ 切干大根梅和え 茗荷のみそ汁	そばろごはん ほうれん草のみそ汁
材料	米 ちりめんじゃこ 豚肉 たまねぎ ピーマン にんじん ケチャップ ソース しお サラダ油 レタス 太もやし 韓国のに 塩 ごま油 湯葉 しいたけ 豆苗 しょうゆ だし(削り節)	米 押麦 鶏肉 にんにく 土生姜 しょうゆ ごま油 きゅうり しらす わかめ 太もやし 新生姜 米酢 さとう しお しょうゆ かぼちゃ にんじん 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 牛ミンチ 豆もやし にんじん 茄子 ほうれんそう しお ごま油 さとう しょうゆ ワンタン にら えのき 鶏がら 土生姜 白ねぎ しお	米 はるさめ 豚ミンチ 鶏レバー 赤パプリカ にら たまねぎ 赤みそ さとう 酒 しょうゆ 片栗粉 豆腐 わかめ 小松菜 しょうゆ だし(削り節)	米 カジキマグロ あおのり 小麦粉 しお 切干大根 にんじん きゅうり 梅干し しょうゆ さとう しお みょうが しいたけ かぼちゃ みそ だし(昆布・煮干し)	米 鶏ミンチ ちりめんじゃこ にんじん 小松菜 ひじき しょうゆ さとう ほうれんそう 厚揚げ みそ だし(昆布・煮干し)
おやつ	かむこんぱ おかし スキムミルク スキムミルク さとう ミロ	ココアラスク 牛乳 フランスパン さとう ラード ココア	焼うどん 牛乳 うどん きゃべつ 豚肉 青ネギ しょうゆ	バナナ 30日 みなづき おかし 牛乳 小麦粉 さとう 甘納豆	手作り塩パン 牛乳 中力粉 さとう 塩 ドライイースト オリーブオイル	おかし
昼食	ごはん 豆腐チャンプルー ♡もずくのすまし汁	麦ごはん ♡かき揚げ きゃべつの昆布和え 厚揚げのみそ汁	ごはん カレー高野豆腐 白菜のみそ汁	パン 白身魚の香草焼き ☆にんじんのラペ じゃがいものスープ	ごはん 松風焼 マカロニサラダ 小松菜のみそ汁	木の葉丼 青梗菜のすまし汁
材料	米 ちりめんじゃこ 木綿豆腐 豚肉 青梗菜 にんじん 豆もやし 麩 きゃべつ しょうゆ しお ごま油 もずく たまねぎ みつば しょうゆ だし(削り節)	米 押麦 ちくわ 玉ねぎ にんじん あしたば 新ごぼう 小麦粉 しお サラダ油 きゃべつ 太もやし 塩昆布 厚揚げ かぼちゃ 白ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 高野豆腐 豚肉 玉ねぎ 赤パプリカ グリーンアスパラ しめじ カレー粉 しょうゆ さとう みりん だし(削り節) 白菜 にんじん 小松菜 みそ だし(昆布・煮干し)	フランスパン 白身魚 バジル 小麦粉 塩 サラダ油 にんじん きゃべつ オリーブオイル レモン しお さとう じゃがいも まいたけ パセリ しお 鶏がら ローリエ	米 鶏ミンチ たまねぎ みそ さとう ごま マカロニ にんじん きゅうり コーン マヨドレ 米酢 しお 小松菜 油揚げ みそ だし(昆布・煮干し)	米 かまぼこ 油揚げ たまねぎ ちりめんじゃこ 青ねぎ しょうゆ さとう みりん 酒 片栗粉 だし(削り節) ちんげんさい にんじん しょうゆ だし(削り節)
おやつ	フルーツインゼリー スキムミルク みかん缶 アガー もも缶 さとう スキムミルク さとう ココア	抹茶ケーキ 牛乳 小麦粉 抹茶 ベーキングパウダー さとう 豆乳 サラダ油	するめ おかし 牛乳	するがおにぎり 牛乳 米 ちりめんじゃこ さくらえび しょうゆ	オレンジ おかし 牛乳	おかし

☆：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