



# 2023年度 3月献立表

幼児弁当日 15(金)  
カトリック希望の家こども園

日	11・25(月)	12・26(火)	13・27(水)	14・28(木)	1(金)	2・16(土)
昼食	☆ピビンパ	ごはん 麻婆豆腐 菜の花ムンチ 新玉ねぎの中華スープ	むぎごはん 麦ごはん スタミナ納豆 高野豆腐のうま煮 みそ汁	ごはん 鮭の塩焼き 五目ひじき煮 みそ汁	こぎつねちらし けんちん汁 15・29(金) キーマカレー ごまサラダ・スープ	煮込みうどん チーズ バナナ
	材料	米 牛ミンチ にんじん 豆もやし ほうれん草 ごま 米酢 さとう 塩 しょうゆ ごま油 韓国のみ 鶏もも肉 さつまいも 大根 三度豆 平天 白ねぎ 小麦粉 だし(煮干し、昆布)	米 木綿豆腐 豚ミンチ 鶏レバー 玉ねぎ にら にんにく 生姜 赤みそ 米みそ 菜の花 キャベツ にんじん 韓国のみ ごま油 新玉ねぎ 豆もやし 鶏ガラ 白ねぎ ごま 塩	米 胚芽押麦 ひきわり納豆 鶏ミンチ 青ねぎ コチュジャン にんにく ごま油 高野豆腐 豚肉 玉ねぎ にんじん じゃが芋 菊菜 刻み昆布 だし(削り節) しょうゆ 片栗粉 そうめん 水菜 みそ だし(煮干し、昆布)	米 鮭 塩 ひじき 厚揚げ ごぼう 人参 小松菜 ごま なたね油 しょうゆ さとう チンゲン菜 里芋 舞茸 米みそ だし(煮干し、昆布)	1日 米 油あげ 菜の花 にんじん かんぴょう ちりめんじゃこ 米酢 さとう 塩 木綿豆腐 ごぼう 大根 こんにゃく 里芋 しょうゆ 15・29日 米 豚ミンチ スイートコーン 玉ねぎ カレールー 赤パプリカ ソース 人参 ケチャップ れんこん ごぼう 大豆 春キャベツ ごま 米酢 しょうゆ わかめ 麩 しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)
おやつ	うどんぎょうざ うどん 豚ミンチ キャベツ にら 小麦粉 しょうゆ なたね油 牛乳	麩ラスク 麩 きな粉 なたね油 さとう 牛乳	♡不知火(しらぬい) 菓子 スキムミルク スキムミルク ココア さとう	焼き芋 さつまいも 煮干し もも:しらす干し 牛乳	1日♡三色ゼリー・菓子 いちごジャム 抹茶 豆乳 粉寒天 さとう 15.29日 オレンジゼリー・菓子 オレンジジュース 粉寒天 さとう 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。
	日	4・18(月)	5・19(火)	6(水)	7・21(木)	8・22(金)
昼食	むぎごはん 麦ごはん 鯖のしょうゆ麹焼き ほうれん草の納豆和え みそ汁	乳児:食パン 幼児:バケツ ジャーマンポテト ミルクスープ チーズ	小エビわかめごはん ☆チャプチェ あおさ汁	☆マッサマンカレー かぶのピクルス すまし汁	じゃこごはん 鶏のから揚げ わかめときゅうりの酢のもの みそ汁	味噌ラーメン チーズ バナナ
	材料	米 胚芽押麦 鯖 しょうゆ麹 料理酒 ほうれん草 ひきわり納豆 人参 刻み昆布 キャベツ 花かつお しょうゆ さとう じゃが芋 水菜 エリンギ 米みそ だし(煮干し、昆布)	食パン又はバケツ じゃが芋 ウィンナーソーセージ 新玉ねぎ パセリ なたね油 塩 大豆 かぼちゃ カリフラワー 春キャベツ スイートコーン スキムミルク 鶏ガラ 塩 チーズ	米 小えび わかめふりかけ 韓国春雨 鶏ミンチ ほうれん草 人参 玉ねぎ 椎茸 ごま油 しょうゆ さとう あおさ 木綿豆腐 えのき茸 しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 にんにく 鶏がら ローリエ ココナッツミルク カレーペースト タマリンド コーンスターチ かぶ 米酢 さとう 塩 なたね油 白菜 小松菜 しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 ちりめんじゃこ 鶏もも肉 生姜 しょうゆ麹 料理酒 片栗粉 米粉 なたね油 わかめ きゅうり キャベツ 米酢 さとう 塩 かぼちゃ 油あげ かいわれ菜 しめじ 米みそ だし(煮干し、昆布)
おやつ	おに 鬼まんじゅう さつまいも 小麦粉 ベーキングパウダー さとう 牛乳	5日 チュモツパ 米 ちりめんじゃこ 無着色たくあん 小松菜 韓国のみ ごま油 19日 ♡ぼたもち 米 こしあん きな粉 さとう 牛乳	菓子 幼児:あたりめ 乳児:するめ スキムミルク スキムミルク ココア さとう	うどんかりんとう うどん なたね油 塩 乳児:煮込みうどん うどん 天かす 青ねぎ だし 牛乳	りんご かむ昆布 牛乳	菓子 ☆多文化メニュー 旬の食材や献立