

2020年度 5月 献立表

幼児弁当日 29日(金)
希望の家 カリッパ保育園

日	11・25 (月)	12・26 (火)	13・27 (水)	14・28 (木)	1・15・29 (金)	2・16・30 (土)
昼食	ごはん ☆ダ・カルピ 新玉ねぎの和え物 ウインタンスープ	パン ☆シシカバブ ♡春の豆乳シチュー	ごはん ♡鶏と厚揚げの炊いたん 切干大根の酢みそ和え 小松菜のすまし汁	麦ごはん 鯖の竜田揚げ ☆チャプチェ 豆苗のすまし汁	♡するがごはん カレー高野豆腐 ♡じゃが芋のみそ汁	はいからうどん バナナ
材料	米 鶏肉 新じゃがいも 春きゃべつ にら 白ねぎ 土生姜 にんにく 水あめ しょうゆ さとう 新玉ねぎ グリーンアスパラ かつおぶし しょうゆ さとう 塩 ワンタンの皮 青ねぎ 鶏がら 土生姜 白ねぎ 塩	フランスパン 牛ミンチ 豚ミンチ パン粉 豆乳 長いも ガラムマサラ 塩 新じゃが芋 新たまねぎ 赤パプリカ ブロッコリー しめじ 豆乳 鶏がら ローリエ 塩 コーンスターチ	米 ぶき 厚揚げ しいたけ スナップエンドウ しょうゆ さとう みりん だし(削り節) 切干大根 人参 白みそ 米酢 さとう しょうゆ 小松菜 たまねぎ しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 押麦 さわら しょうゆ 土生姜 酒 片栗粉 サラダ油 韓国春雨 ほうれんそう 人参 豆もやし 牛ミンチ しょうゆ さとう ごま油 豆苗 新たまねぎ しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 ちりめんじゃこ 桜えび しょうゆ さとう 酒 しょうゆ 高野豆腐 豚肉 たまねぎ 三度豆 赤パプリカ しめじ しょうゆ だし(削り節) 新じゃが芋 わかめ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	うどん 天かす かまぼこ わかめ 人参 青ねぎ しょうゆ みりん だし(昆布・削り節) バナナ
おやつ	うどんぎょうざ 牛乳 うどん にら 豚ミンチ きゃべつ 片栗粉 しょうゆ 塩 サラダ油	おかかおにぎり 牛乳 米 かつお節 しょうゆ	いちご お菓子 牛乳	豆乳くずもち 牛乳 豆乳 片栗粉 きなこ さとう	するめ お菓子 スキムミルク スキムミルク さとう ミルクココア	お菓子
	18 (月)	19 (火)	20 (水)	7・21 (木)	8・22 (金)	9・23 (土)
昼食	麦ごはん 豚肉のケチャップソテー ♡ポテトのオリーブ焼き そうめんすまし汁	ごはん ちくわの磯辺揚げ おからサラダ 南瓜のみそ汁	豆ごはん 豚肉の生姜焼き きゅうりの酢の物 豆腐のみそ汁	☆キーマカレー ♡春きゃべつのはくろ ♡そら豆のスープ	ごはん カシキマグロの塩麹焼き ♡干草和え 湯葉のみそ汁	豚みそうどん バナナ
材料	米 押麦 豚肉 たまねぎ スナップエンドウ 赤パプリカ ケチャップ ソース 塩 サラダ油 新じゃが芋 オリーブオイル 塩 バセリ そうめん しいたけ 三つ葉 しょうゆ だし(昆布・削り節)	米 ちりめんじゃこ ちくわ 青のり 小麦粉 塩 サラダ油 おから 人参 グリーンアスパラ スイートコーン マヨドレ 塩 かぼちゃ しめじ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 うすいえんどうまめ 豚肉 たまねぎ 土生姜 しょうゆ 酒 みりん サラダ油 きゅうり 太もやし 人参 わかめ しょうゆ 米酢 さとう 塩 豆腐 しいたけ 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)	米 牛ミンチ たまねぎ ピーマン 人参 黄パプリカ ケチャップ ソース カレー粉 ガラムマサラ 春きゃべつ 米酢 さとう サラダ油 塩 新じゃが芋 そら豆 鶏がら ローリエ 塩	米 カシキマグロ 塩麹 春きゃべつ にんじん 太もやし 油揚げ しょうゆ さとう ゆば えのき 三つ葉 みそ だし(昆布・煮干し)	うどん 豚肉 大根 人参 青ねぎ みそ みりん しょうゆ だし(昆布・削り節) バナナ
おやつ	ココナッツパンケーキ 牛乳 小麦粉 さとう ココナッツミルク 白玉粉 ベーキングパウダー	オレンジゼリー 牛乳 オレンジ アガー さとう	はんかん お菓子 牛乳	手作りよもぎパン 牛乳 よもぎ粉 強力粉 さとう 塩 ドライイースト サラダ油	かむ昆布 お菓子 スキムミルク スキムミルク さとう ミルクココア	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