

ねんど がつこんだてひょう
2022年度4月献立表

幼児弁当日 28日 (木)
希望の家 カトリック保育園

日	11・25 (月)	12・26 (火)	13・27 (水)	14・28 (木)	15 (金)	2・16・30 (土)
昼食	麦ごはん 白身魚の照り焼き ★春雨とひじきの中華サラダ じゃが芋のみそ汁	カレーライス ♡ じゃが芋のピクルス ♡ もずくスープ	ごはん ♡ 春きゃべつのガーリックみそ炒め ちんげん菜ののり和え ♡ 菜の花の清汁	♡ たけのこごはん 高野豆腐の炊き合わせ 豆腐のみそ汁	ごはん ♡ ちくわとそら豆のかき揚げ 干草和え ほうれん草の清汁	みそ煮込みうどん バナナ
材料	米、押麦	米	米、ちりめんじゆこ	米	米	うどん
	白身魚、酒、しょうゆ、みりん	牛肉、新玉ねぎ、新じゃが芋、人参、アスパラ、カレー粉、カレールウソース	春きゃべつ、豚ミンチ、鶏レバー、ニラ、人参、しめじ、にんにく、土生毒、しょうゆ、赤みそ、さとう、サラダ油	たけのこ、ちりめんじゆこ、油あげ、しょうゆ、酒、みりん、だし(削り節)	ちくわ、そら豆、新玉ねぎ、塩、小麦粉、サラダ油	鶏肉、ちりめんじゆこ、大根、人参、白菜、しいたけ
	春雨、たまやし、菜の花、きゅうり、人参、ひじき、ごま油、米酢、さとう、しょうゆ	春きゃべつ、米酢、さとう、塩	ちんげん菜、たまやし、のり、しょうゆ、さとう	高野豆腐、鶏肉、白菜、南瓜、しいたけ、レモン、スタップエンドウ、しょうゆ、酒、みりん、だし(削り節)	春きゃべつ、人参、小松菜、油あげ、しょうゆ、さとう	厚あげ、青ねぎ
	じゃが芋、厚あげ、青ねぎ、みそ、だし(昆布、煮干し)	もずく、シラス、青ねぎ、鶏ガラ、白ねぎ、しょうゆ、塩	菜の花、玉ねぎ、しょうゆ、塩、だし(昆布、削り節)	豆腐、豆苗、みそ、だし(昆布、煮干し)	ほうれん草、えのき、しょうゆ、塩、だし(昆布、削り節)	バナナ
おやつ	うどんかりんとう、牛乳 うどん、塩、サラダ油	うるめ干し(かなあずらん)、じゃこ(もて-ちゅうりっぷ)、菓子、スキムミルク、ミロ、さとう	♡ 清美オレンジ、菓子、牛乳	♡ 桜えびの子じみ、牛乳 桜えび、新玉ねぎ、ニラ、しょうゆ、小麦粉、片栗粉、ごま油	シュガーラスク、牛乳 フランスパン、ラード、さとう	菓子
4・18 (月)	5・19 (火)	6・20 (水)	7・21 (木)	8・22 (金)	9・23 (土)	
昼食	麦ごはん 鶏のからあげ ♡ 新玉ねぎのおかか和え 小松菜の清汁	ごはん ♡ 牛肉と新じゃがの甘辛炒め うの花 白菜のみそ汁	ごはん ♡ 魚春の西京焼き ♡ フキと厚あげの炊いたん ♡ 若竹汁	ごはん ♡ 春やさいの肉じゃが 具だくさんみそ汁	♡ 豆ごはん 炒り豆腐 南瓜のみそ汁	鶏じゃこごはん 大根の清汁
材料	米、押麦	米	米	米、ちりめんじゆこ	米	米
	鶏肉、塩こうじ、小麦粉、片栗粉、サラダ油	牛肉、新じゃが、小松菜、こんにゃく、土生毒、酒、しょうゆ、みりん、さとう、サラダ油	サワラ、白みそ、酒、みりん、しょうゆ、厚あげ、フキ、春きゃべつ、人参、しいたけ、しょうゆ、酒、みりん、だし(昆布、削り節)	豚肉、新じゃが芋、新玉ねぎ、人参、菜の花、糸こんにゃく、しょうゆ、みりん、酒、だし(削り節)	うすいえんどう、塩、木綿豆腐、豚ミンチ、まいたけ、人参、玉ねぎ、ちんげん菜、しょうゆ、さとう、みりん、ごま油	鶏ミンチ、ちりめんじゆこ、油あげ、小松菜、人参、ひじき、しょうゆ、酒、みりん、だし(削り節)
	新玉ねぎ、たまやし、アスパラ、かつお節、しょうゆ、さとう	おから、人参、油あげ、ひじき、しょうゆ、みりん、酒、だし(削り節)	たけのこ、わかめ、みそ、しょうゆ、塩、だし(昆布、削り節)	さつま芋、カブ、しめじ、新じゃが、油あげ、青ねぎ、みそ、だし(昆布、煮干し)	ちんげん菜、しょうゆ、さとう、みりん、ごま油	大根、みそ、しょうゆ、塩、だし(昆布、削り節)
	小松菜、人参、しいたけ、しょうゆ、塩、だし(昆布、削り節)	白菜、青ねぎ、みそ、だし(昆布、煮干し)			南瓜、ほうれん草、みそ、だし(昆布、煮干し)	
おやつ	♡ よもぎパンケーキ、牛乳 よもぎ粉、小麦粉、さとう、ベーキングパウダー、豆乳、サラダ油	しらすおにぎり、牛乳 米、しらす、塩	マカロニきな粉、牛乳 マカロニ、きな粉、さとう	昆布、菓子、スキムミルク、ゴキア、さとう	にゅうめん、牛乳 そうめん、鶏ミンチ、しいたけ、しょうゆ、酒、みりん、だし(昆布、削り節)	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