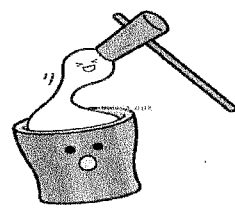
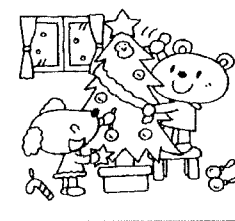
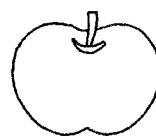
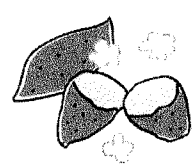


2024年度 12月献立表

幼児弁当日 18日
カトリック希望の家こども園

日	2・16(月)	3・17(火)	4・18(水)	5・19(木)	6(金)	7・21(土)
昼食	<p>ごはん</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>干切大根煮</p> <p>♡ほうとう風みそ汁</p>	<p>ごはん</p> <p>☆家常豆腐</p> <p>中華スープ</p>	<p>発芽玄米ごはん</p> <p>おからハンバーグ</p> <p>♡ブロッコリーの ごま和え みそ汁</p>	<p>ごはん</p> <p>♡聖護院大根の煮物 ～京都の大根炊き～</p> <p>ごまダレ和え</p> <p>すまし汁</p>	<p>ごはん</p> <p>鯖の磯部天ぷら</p> <p>♡壬生菜の炊いたん</p> <p>みそ汁</p>	<p>♡ゆばあんかけうどん</p> <p>バナナ</p>
材料	<p>米 鯖 塩 干切り大根 油揚げ 人参 小松菜 だし(削り節) しょうゆ 三温糖 きしめん かぼちゃ 舞茸 白ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)</p>	<p>米 厚揚げ 豚肉 鶏レバー 赤パプリカ きゃべつ 小松菜 干椎茸 にんにく 生姜 赤みそ 米みそ 生姜 なたね油 しょうゆ 片栗粉 わかめ ニラ 白ねぎ 生姜 鶏ガラ 塩 しょうゆ</p>	<p>米 発芽玄米 合挽きミンチ おから 玉ねぎ ひじき 木綿豆腐 片栗粉 ケチャップ とんかつソース 塩 しょうゆ 三温糖 三温糖 しょうゆ 三温糖</p>	<p>米 聖護院大根 油あげ 金時人参 だし(削り節) しょうゆ 鶏ささみ きゃべつ 菊菜 太もやし 生姜 にんにく ねりごま 米酢 三温糖 あおさ えのき茸 しょうゆ 塩 だし(昆布・削り節)</p>	<p>米 鯖 塩 塩麴 なたね油 青のり 小麦粉 米粉 壬生菜 白菜 人参 ちくわ しょうゆ 三温糖 さつま芋 エリンギ 玉ねぎ みそ 20(金)</p> <p>～もちつき会～ <ばら・ゆり・ちゅうりつぷ> ☆じゃこごはん ☆具だくさん汁・♡みかん <すずらん・かんな> ☆雑煮・♡みかん 鶏肉 大根 人参 ごぼう じゃが芋 こんにやく 青ねぎ しょうゆ ※お汁の材料は みんな一緒です</p>	<p>うどん 湯葉 鶏ミンチ にんじん 白菜 ちりめんじゃこ だし(昆布・削り節) しょうゆ 塩 片栗粉 バナナ</p> 
おやつ	<p>おさつドーナツ</p> <p>さつま芋 レーズン 米粉 三温糖 パーキングパウダー スキムミルク なたね油 牛乳</p>	<p>菓子</p> <p>煮干し ばら:しらす干し</p> <p>スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖</p>	<p>麩ラスク</p> <p>麩 きな粉 三温糖 なたね油</p> <p>牛乳</p>	<p>♡りんご</p> <p>菓子</p> <p>牛乳</p>	<p>♡豆乳クリームパン</p> <p>食パン 無調整豆乳 三温糖 米粉 牛乳</p>	
日	9・23(月)	10・24(火)	11・25(水)	12・26(木)	13(金)	14(土)
昼食	<p>小エビごはん</p> <p>高野豆腐のうま煮</p> <p>♡粕汁</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏のゆずみそ焼き</p> <p>ほうれん草の 納豆和え</p> <p>すまし汁</p>	<p>ごはん</p> <p>☆プルコギ</p> <p>豆乳みそ汁</p>	<p>発芽玄米ごはん</p> <p>鮭のしょうゆ麹</p> <p>マヨ焼き</p> <p>きんぴら</p> <p>みそ汁</p>	<p>～乳児クリスマス会～</p> <p>じゃこごはん</p> <p>かしのから揚げ</p> <p>五目ひじき煮</p> <p>みそ汁・♡みかん</p>	<p>～幼児クリスマス会～</p> <p>幼児:持ち帰りパン</p> <p>乳児:五目ぞうすい</p>
材料	<p>米 小エビ 高野豆腐 鶏もも肉 玉ねぎ かぼちゃ じゃが芋 小松菜 刻み昆布 だし(削り節) しょうゆ 三温糖 片栗粉 大根 油あげ 金時人参 白ねぎ 酒粕 みそ だし(昆布・削り節)</p>	<p>米 鶏もも肉 ゆず みそ しょうゆ ほうれん草 ひきわり納豆 きゃべつ 黄パプリカ 刻み昆布 しょうゆ 三温糖 かつお しょうゆ 塩 だし(昆布・削り節)</p> 	<p>米 牛肉 豆もやし 玉ねぎ 赤パプリカ ピーマン 春雨 しょうゆ 三温糖 なたね油 ごま油 椎茸 チンゲン菜 じゃが芋 豆乳 みそ だし(昆布・煮干し)</p>	<p>米 発芽玄米 鮭 しょうゆ 麹 マヨドレ ごぼう 人参 れんこん 糸こんにやく ちくわ なたね油 ごま しょうゆ 三温糖 麩 水菜 青ねぎ みそ だし(昆布・煮干し)</p>	<p>米 ちりめんじゃこ かしわ なたね油 酒 しょうゆ 片栗粉 米粉 ひじき 人参 厚揚げ 小松菜 しょうゆ 三温糖 木綿豆腐 わかめ みそ みかん 27(金)</p> <p>♡年越しうどん 金時煮豆 ♡みかん</p> <p>うどん 天かす ちりめんじゃこ 白ネ 人参 しょうゆ 小松菜 みりん 三温糖 金時豆 三温糖 みかん</p>	<p>米 鶏ミンチ にんじん 白菜 青ねぎ だし(昆布・削り節) しょうゆ 三温糖</p> <p>28(土)</p> <p>きつね丼 みそ汁</p>
おやつ	<p>りんごジャムクラッカー</p> <p>りんご クラッカー 三温糖 米粉</p>	<p>10日 にんじんケーキ</p> <p>小麦粉 おから にんじん パーキングパウダー 三温糖 豆乳 スキムミルク なたね油</p> <p>24日 クリスマスケーキ</p> <p>米粉 三温糖 パーキングパウダー 豆乳 スキムミルク なたね油 いちご 豆乳ホイップ</p> <p>牛乳</p>	<p>菓子</p> <p>かむ昆布</p> <p>スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖</p>	<p>幼児:みたらしトック 乳児:みたらしまカロニ</p> <p>トック(乳児 マカロニ)</p> <p>しょうゆ 三温糖 片栗粉</p> <p>牛乳</p>	<p>焼き芋 さつま芋</p> 	<p>菓子</p> <p>☆多文化メニュー</p> <p>♡旬の食材や献立</p>

仕入など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。