

# 2024年度 8月献立表

カトリック希望の家こども園

日	26(月)	13・27(火)	14・28(水)	1・15・29(木)	2・16・30(金)	3・31(土)
昼食	うめぼしご飯 鶏かぼちゃ煮 中華スープ	ご飯 鱈の磯部揚げ ひじきとお豆の炊いたん みそ汁	発芽玄米ご飯 豚肉のスタミナ焼き 万願寺とうがらしの炊いたん すまし汁	☆ピビンパ ♥夏野菜のみそ汁	ご飯 ☆なすびのポロネーゼ ~イタリア料理~ 豆乳スープ	あげカレーうどん バナナ 
材料	米 梅干し 大葉 鶏もも肉 かぼちゃ じゃが芋 玉ねぎ 糸こんにゃく 三度豆 高野豆腐 だし(削り節) しょうゆ 三温糖 冬瓜 椎茸 鶏ガラ 生姜 塩 ごま 白ねぎ しょうゆ	米 鱈 青のり 塩 小麦粉 米粉 なたね油 ひじき 大豆 人参 厚揚げ つるむらさき 糸こんにゃく 干椎茸 なたね油 だし しょうゆ 三温糖 ずいき ほうれん草 えのき茸 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 発芽玄米 豚肉 玉ねぎ ニラ にんにく 生姜 しょうゆ麴 酒 三温糖 万願寺とうがらし 高野豆腐 人参 太もやし だし(削り節) しょうゆ 三温糖 木綿豆腐 わかめ 青ねぎ しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏ミンチ にんじん 豆もやし ほうれん草 米酢 さとう 塩 しょうゆ麴 ごま油 韓国のみ かぼちゃ ズッキーニ オクラ トマト ちくわ 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 なすび 合挽きミンチ 鶏レバー 玉ねぎ セロリ スッキーニ 黄パプリカ にんにく パセリ トマト水煮缶 トマトケチャップ 赤ワイン なたね油 塩 しょうゆ 牛乳 米粉 ウィンナー 三度豆 スイートコーン じゃが芋 鶏ガラ ローリエ 無調整豆乳 塩	うどん 油あげ 鶏ミンチ 人参 玉ねぎ 小松菜 ちりめんじゃこ カレー粉 だし(昆布、削り節) しょうゆ 塩 みりん 片栗粉 バナナ
おやつ	バナナヨーグルト バナナ ヨーグルト 三温糖 お茶	13日 ♥すいか 27日 ♥梨 菓子 菓子 牛乳	ポテトボール じゃが芋 ベーコン 粉チーズ 片栗粉 玉ねぎ なたね油 スキムミルク 牛乳	豆乳クリームパン 食パン 無調整豆乳 三温糖 米粉 牛乳	幼児:♥枝豆 乳児:ふかし芋 さつま芋 菓子 スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	菓子 
日	5・19(月)	6・20(火)	7・21(水)	8・22(木)	9・23(金)	10・24(土)
昼食	ご飯 ツナのポン酢和え ☆ポテトテルダラー ~スリランカ料理~ みそ汁	♥とうもろこしご飯 ☆家常豆腐 すまし汁	ご飯 かしわのしょうゆ麴 唐揚げ ♥ゆかり和え みそ汁	発芽玄米ご飯 鮭の塩焼き ♥ピーマンとじゃこ の炒めたん みそ汁	スタミナ納豆ご飯 ♥なすびのなべしぎ ♥シブイ(冬瓜)とアーサ (あおさ)の生姜スープ	味噌ラーメン バナナ 
材料	米 ツナ 太もやし きゅうり 人参 刻み昆布 米酢 しょうゆ みりん かつお節 昆布 レモン果汁 じゃが芋 玉ねぎ 紫玉ねぎ ターメリック 粉かつお なたね油 塩 油あげ ニラ 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 とうもろこし 厚揚げ 豚肉 人参 きゃべつ 小松菜 ゴーヤ 干椎茸 にんにく 生姜 米みそ 赤みそ ごま油 なたね油 しょうゆ麴 片栗粉 青うり おつゆ麴 しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節)	米 鶏もも肉 生姜 しょうゆ麴 料理酒 なたね油 片栗粉 米粉 きゅうり オクラ つるむらさき 人参 太もやし ゆかりふりかけ しょうゆ かぼちゃ 厚揚げ 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 発芽玄米 鮭 塩 ピーマン ちりめんじゃこ 赤パプリカ きゃべつ かつお節 塩麴 しょうゆ なたね油 オクラ 玉ねぎ レタス 米みそ だし(煮干し、昆布)	米 ひきわり納豆 鶏ミンチ 青ねぎ にんにく ごま油 しょうゆ麴 なすび 豚肉 ピーマン 玉ねぎ 人参 こんにゃく 米みそ なたね油 しょうゆ 三温糖 冬瓜 あおさ 生姜 しょうゆ 塩 だし(昆布、削り節) ※沖縄では冬瓜をシブイ、あおさをアーサと呼びます	中華麺 豚ミンチ キャベツ にんじん もやし スイートコーン 小松菜 ちりめんじゃこ 米みそ 無添加鶏がらスープの素 だし(削り節) しょうゆ なたね油 バナナ 
おやつ	焼きそば 中華麺 豚肉 キャベツ 青のり かつお節 なたね油 とんかつソース 牛乳	スキムくずもち スキムミルク 片栗粉 三温糖 きな粉 牛乳	♥とうもろこし 煮干し ばら:しらす干し 牛乳	菓子 かむ昆布 スキムミルク スキムミルク ミルクココア 三温糖	ぶどうゼリー ぶどうジュース 粉寒天 三温糖 牛乳	菓子 ☆多文化メニュー 旬の食材や献立