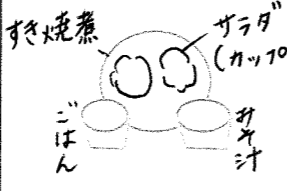

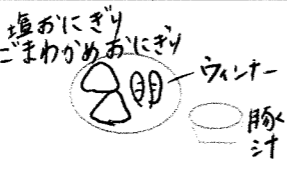

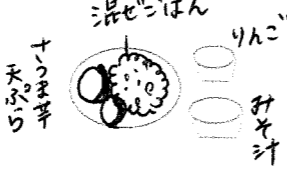
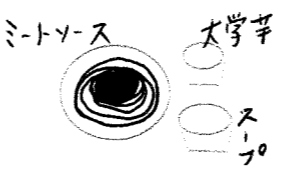
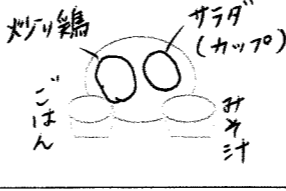
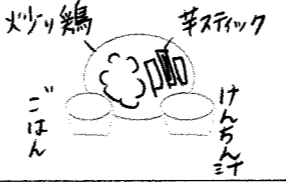

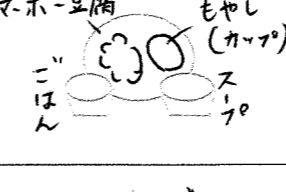


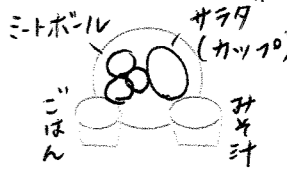
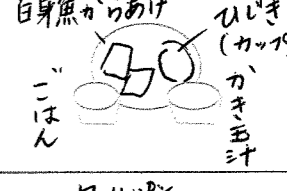
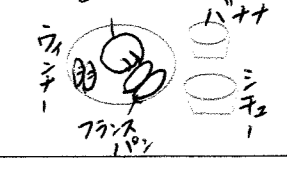


# 給食ニュース 2024年11月号 認定こども園ぶどうの木竜ヶ崎幼稚園

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
1日(金)	ごはん すき焼き風煮	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、しらたき、えのき草、ふ、醤油、酒、みりん、砂糖	
鮭昆布おにぎり	さつま芋サラダ みそ汁	さつま芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	
2日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:ロールパン			
5日(火)	ごはん おかかふりかけ	米 炒りごま、かつおぶし粉、青のり、醤油	
ゆかりおにぎり	鶏肉の塩焼揚げ 野菜スティック(味噌マヨネーズ) みそ汁	鶏肉、塩粒、小麦粉、片栗粉、油 大根、人参、キュウリ 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
6日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
芋蒸しパン	ごはん 鶏肉と野菜の煮物 ポテトコーン みそ汁	米 鶏肉、大根、人参、厚揚げ、小松菜、醤油、砂糖、みりん、酒 じゃが芋、人参、クリームコーン、青のり、塩 味噌、玉ねぎ、小松菜、油揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
7日(木)	ごはん 煮魚	米 鯖、生姜、醤油、みりん、酒、砂糖	
おかかおにぎり	おからの炒り煮 お吸い物	おから、人参、しめじ、ネギ、糸こんにゃく、小松菜、薄口醤油、砂糖、みりん、酒、かつおぶし 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
8日(金)	塩おにぎり ごまわかめおにぎり	米、塩 米、わかめ、塩、いりごま	
ポテトフライ	ウインナーソーテー 豚汁	ウインナー、油 味噌、豚肉、大根、人参、白菜、里芋、ネギ、こんにゃく、ごぼう、かつおぶし	
9日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
11日(月)	ハヤシライス コールスローサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシルー キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油	
豆蒸しパン			
12日(火)	鶏肉とごぼうの混ぜご飯 さつまいもの天ぷら	米、鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、いんげん、醤油、みりん、砂糖、酒 さつま芋、小麦粉、卵、油	
ジャムパン	フルーツ みそ汁	りんご 味噌、白菜、人参、油揚げ、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
14日(木)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ、豚ひき肉、しめじ、玉ねぎ、人参、ケチャップ、ホールトマト、にんにく、コンソメ、塩	
鮭おにぎり	大学芋 野菜かき玉スープ	さつま芋、砂糖、みりん、醤油、油、ごま 白菜、人参、玉ねぎ、卵、コンソメ、塩	
15日(金)	ごはん 炒り鶏	米 鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、いんげん、醤油、酒、砂糖、みりん	
わかめおにぎり	切干大根のサラダ みそ汁	切干大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、すりごま、醤油 味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	
16日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:ロールパン			
18日(月)	ごはん 炒り豆腐	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、人参、干しいたけ、醤油、酒、砂糖、みりん	
そばろおにぎり	さつま芋スティック けんちん汁	さつま芋、油、すりごま、塩 鶏肉、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、ネギ、醤油、みりん、かつおぶし	
19日(火)	ごはん 青菜の納豆和え	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、かつおぶし、みりん	
おかかおにぎり	はんぺんソーテー 大根と油揚げの煮物 みそ汁	はんぺん、油 大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、みりん、かつおぶし 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
20日(水)	収穫感謝クッキング なんでもカレー		
ゆかりおにぎり			
21日(木)	ごはん 麻婆豆腐	米 豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醤、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉	
あんこサンド	もやしと青菜のごま和え 中華野菜スープ	もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖 白菜、人参、クリームコーン、中華あじ、塩	
22日(金)	あんかけ焼きそば	焼きそば麺、豚肉、白菜、人参、もやし、玉ねぎ、しめじ、小松菜、醤油、酒、みりん、塩、中華あじ、片栗粉、ごま油	
塩昆布おにぎり	温野菜サラダ(醤油マヨネーズ) 塩粒スープ	大根、人参、ブロッコリー、醤油、みりん、マヨネーズ キャベツ、人参、玉ねぎ、塩粒	
25日(月)	ごはん 肉豆腐	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、酒、みりん、砂糖	
鮭わかめおにぎり	春雨サラダ みそ汁	春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
26日(火)	ごはん ミートボール煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、しいたけ、小松菜、醤油、みりん、砂糖、片栗粉	
チキンライスおにぎり	マカロニサラダ みそ汁	マカロニ、人参、ハム、キュウリ、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
27日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
焼きそば	ごはん 肉じゃが	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、醤油、みりん、砂糖	給食室でお弁当箱に詰めます
	野菜と糸寒天サラダ みそ汁	キャベツ、人参、糸寒天、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油、かつおぶし 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
28日(木)	ごはん 白身魚のから揚げ	米 赤魚、片栗粉、小麦粉、油、醤油、みりん、砂糖	
ジャムパン	ひじきの五目煮 かき玉汁	ひじき、人参、大豆、油揚げ、たけのこ、小松菜、醤油 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
29日(金)	ロールパン フランスパン ウインナーソーテー	ロールパン フランスパン ウインナー、油	
鮭おにぎり	フルーツ クリームシチュー	バナナ 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、小麦粉、バター、牛乳、コンソメ、塩	
30日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:スティックパン			

## 中華野菜スープ 21日の献立より

### 材料

- ・白菜.....1/4
- ・人参.....1/3
- ・クリームコーン.....100g位
- ・中華あじ.....小1 (ガラスープでも可)
- ・水.....6カップ

- ①人参はいちょう切り、白菜は食べやすい大きさにざく切りする
  - ②鍋に水を入れ、人参を入れて火にかけ、沸いてきたら白菜を入れる
  - ③クリームコーン、中華あじを入れて白菜が柔らかくなったなら、塩で味を調べて出来上がり
- \*白菜の旨みとクリームコーンの甘さでとても美味しく子ども達に好評です