

給食ニュース 2025年4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(火)	春休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物	米 鶏肉、厚揚げ、大根、人参、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん じゃが芋、人参、キュウリ、ツナ、コーン、塩	
午後:ジャムパン	ツナポテトサラダ みそ汁	味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
2日(水)	春休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	ごはん 肉じゃが	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、えんどう豆、醤油、酒、みりん、砂糖、みりん スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油	
午後:鮭わかめおにぎり	スパゲティサラダ お吸い物	玉ねぎ、わかめ、豆腐、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし	
3日(木)	春休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 炒り豆腐	米 鶏ひき肉、豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ、醤油、酒、みりん、砂糖 小松菜、人参、油揚げ、醤油、すりごま、砂糖	
午後:ごま塩おにぎり	青菜のごま和え かき玉汁	玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
4日(金)	春休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	うどん かき揚げ	うどん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、人参、ちくわ、いんげん、小麦粉、卵、油	
午後:鮭おにぎり	野菜の塩昆布和え	キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布	
5日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
7日(月)	春休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 炒り鶏	米 鶏肉、人参、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、えんどう豆、醤油、酒、みりん、砂糖 切干大根、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油、マヨネーズ	
午後:チキンライスおにぎり	切干大根サラダ 豆乳みそ汁	味噌、キャベツ、人参、油揚げ、豆乳、かつおぶし	
8日(火)	始業礼拝 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	青菜の混ぜご飯 はんぺんソテー 温野菜サラダ (醤油味噌ドレッシング) もずくスープ	米、小松菜、ツナ、味噌、砂糖、かつおぶし、ごま油 はんぺん、油 キャベツ、人参、塩 玉ねぎ、酢、醤油、油 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	
午後:あんこサンド			
9日(水)	午前保育 預かり保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	ごはん 豚肉と玉ねぎの醤油煮 焼き ポテトサラダ	豚肉、玉ねぎ、醤油、みりん、酒、ピーマン、油 じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、豆腐、玉ねぎ、油揚げ、小松菜、かつおぶし	
午後:塩昆布おにぎり	みそ汁		
10日(木)	入園礼拝 午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 煮魚	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん	
午後:鮭おにぎり	野菜のおかか和え みそ汁	キャベツ、人参、かぶ、醤油、かつおぶし 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
11日(金)	午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ハヤシライス	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシルー	
午後:焼うどん	ひじきとキャベツのサラダ	キャベツ、人参、ひじき、キュウリ、ツナ、醤油、マヨネーズ、すりごま	
12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			
14日(月)	午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 鶏ひき肉の親子煮	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干し椎茸、醤油、酒、砂糖 もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖	
午後:ゆかりおにぎり	みそ汁	味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
15日(火)	午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 白身魚の竜田揚げ	米 カレイ、醤油、酒、みりん、生姜、小麦粉、片栗粉、油 大根、人参、キュウリ	
午後:そばろおにぎり	野菜スティック (味噌マヨネーズ) みそ汁	味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
16日(水)	午前保育 預かり保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	ごはん すき焼き風煮	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、えのき茸、ふ、しらたき、醤油、砂糖、酒、片栗粉 マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、厚揚げ、小松菜、かつおぶし	
午後:芋煮しパン	みそ汁		
17日(木)	午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 青菜の納豆和え 高野豆腐の竜田揚げ 野菜のゆかり和え	米、ひきわり納豆、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし 高野豆腐、醤油、酒、みりん 生姜、片栗粉、油 キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	
午後:おかかおにぎり	みそ汁		
18日(金)	午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	スパゲティミートソース	スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ケチャップ、ホールトマト、コンソメ、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、糸寒天、醤油、かつおぶし、すりごま	
午後:鮭わかめおにぎり	野菜と糸寒天サラダ もやしスープ	もやし、人参、玉ねぎ、中華あじ、塩	
19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			
21日(月)	午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 麻婆豆腐	米 豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醬、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉 もやし、人参、キュウリ、ハム、酢、醤油、ごま油、すりごま、醤油、砂糖 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
午後:カレーピラフおにぎり	わかれスープ		

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22日(火)	チキンカレーライス	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー	
豆煮しパン	コールスローサラダ	キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、塩、油	
23日(水)	お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		給食室でお弁当箱に詰めます
焼きそば	ごはん 煮魚 ポテトコーン みそ汁	米 メバル、生姜、醤油、砂糖、酒 じゃが芋、人参、クリームコーン、塩、青のり 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
24日(木)	ごはん ミートボール煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、人参、しいたけ、えんどう豆、パン粉、醤油、砂糖、みりん、片栗粉 マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
ポテトフライ	マカロニサラダ みそ汁	味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	
25日(金)	ロールパン フランスパン ウィンナーソテー	ロールパン フランスパン ウィンナー、油	
塩昆布おにぎり	温野菜サラダ (オーロラソース) クリームシチュー	キャベツ、人参、ブロッコリー ケチャップ、マヨネーズ 鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩	
26日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
28日(月)	たけのこ混ぜご飯	米、人参、たけのこ、油揚げ、えんどう豆、醤油、酒、みりん、砂糖	
人参煮しパン	ちくわの磯辺揚げ 野菜の塩昆布和え お吸い物	ちくわ、小麦粉、卵、小麦粉、青のり、油 キャベツ、人参、かぶ、キュウリ、塩昆布 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
30日(水)	ごはん 肉豆腐	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、酒、砂糖、みりん	
混ぜご飯おにぎり	スパゲティサラダ みそ汁	スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	