

給食ニュース 2022年6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(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
塩昆布おにぎり	ごはん 豚肉と玉ねぎの醤油焼 焼き ポテトコーン お吸い物	米 豚肉、玉ねぎ、ピーマン、醤油、みりん、油 じゃが芋、人参、クリームコーン、コンソメ、塩、青のり 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
2日(木)	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	<p>サラダ (カップ) みそ汁</p>
鮭おにぎり	春雨サラダ みそ汁	春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、卵、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
3日(金)	ハヤシライス 野菜サラダ (ごま梅ドレッシング) 焼きそば	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシルー キャベツ、キュウリ、ミニトマト、梅肉、醤油、ごま油、酢、すりごま、砂糖	
4日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳 午後:クロワッサン			
6日(月)	ごはん 肉じゃが 野菜のおかか和え みそ汁	米 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、しらたき、いんげん、醤油、酒、みりん、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、玉ねぎ、小松菜、厚揚げ、えのき茸、かつおぶし	<p>野菜のおかか和え (カップ) みそ汁</p>
7日(火)	ごはん 納豆の青菜和え 高野豆腐の竜田揚げ もやしとツナの和え物 かき玉汁	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、かつおぶし、みりん 高野豆腐、生姜、醤油、みりん、片栗粉、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油、みりん 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	<p>高野豆腐 (カップ) みそ汁</p>
8日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
わかめおにぎり	ごはん 親子煮 スパゲティサラダ みそ汁	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、干し椎茸、ごぼう、醤油、酒、みりん、砂糖 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま 味噌、ネギ、油揚げ、しめじ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
9日(木)	ごはん 煮魚 切干大根サラダ みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん 切干大根、ごぼう、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩、すりごま 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	<p>煮魚 (カップ) みそ汁</p>
10日(金)	ごはん チキンカツ キャベツ ひじきと大豆の煮物 わかめスープ	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ ひじき、人参、大豆、油揚げ、醤油、砂糖、みりん 玉ねぎ、わかめ、ベーコン、コンソメ、塩	<p>みそ汁</p>

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
11日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳 午後:バナナ			
13日(月)	鮭ちらし はんぺんソテー フルーツ寒天 お吸い物	米、鮭ほぐし、キュウリ、塩、すりごま、酢、砂糖 はんぺん、油 ぶどうジュース、砂糖、寒天、みかん缶、パン缶 玉ねぎ、わかめ、豆腐、葱、かつおぶし	<p>フルーツ寒天 お吸い物</p>
14日(火)	ごはん ミートボールの煮込み マカロニサラダ みそ汁	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しめじ、いんげん、ケチャップ、ハヤシルー マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	<p>サラダ (カップ) みそ汁</p>
15日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
塩昆布おにぎり	そぼろごはん ソーセージソテー マロニーサラダ みそ汁	米、鶏ひき肉、人参、卵、いんげん、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん ソーセージ、油 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、わかめ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
16日(木)	ごはん 白身魚の塩焼揚げ 温野菜サラダ (味噌マヨネーズ) みそ汁	米 カレイ、塩、小麦粉、片栗粉、油 キャベツ、じゃが芋、人参、ブロッコリー 味噌、マヨネーズ、みりん 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	<p>サラダ (カップ) みそ汁</p>
17日(金)	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ かき玉スープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、トマトホール、ケチャップ、コンソメ キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩 玉ねぎ、人参、卵、えのき茸、コンソメ、塩	<p>みそ汁</p>
18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			
20日(月)	ごはん 炒り豆腐 もやしと青菜の和え物 みそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、人参、干しいたけ、玉ねぎ、醤油、砂糖、酒、みりん もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	<p>みそ汁</p>
21日(火)	冷やしうどん かき揚げ 野菜の梅かつお和え	うどん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、人参、いんげん、ちくわ、小麦粉、卵、油 キャベツ、人参、キュウリ、梅肉、かつおぶし、醤油、すりごま	<p>みそ汁</p>

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
ポテトフライ	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物 スパゲティサラダ みそ汁	米 鶏肉、人参、厚揚げ、こんにゃく、いんげん、椎茸、醤油、みりん、酒、砂糖 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、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
23日(木)	人參サンド 卵サンド ハムサンド ウィンナーソテー 野菜スープ	食パン、人参、砂糖、レモン 食パン、卵、マヨネーズ 食パン、ハム、キュウリ、マヨネーズ ウィンナー、油 キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	<p>みそ汁</p>
24日(金)	ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル もずくスープ	米 豆腐、豚ひき肉、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醬、酒、醤油、ごま油、中華あじ、片栗粉 もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、ごま油 もずく、玉ねぎ、えのき茸、卵、中華あじ、塩	<p>みそ汁</p>
25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			
27日(月)	カレーライス もやしと春雨のサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、にんにく、生姜、カレールー もやし、春雨、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、酢、ごま油	<p>サラダ (カップ)</p>
28日(火)	ごはん 白身魚のおろし和え ひじきと野菜の炒り煮 みそ汁	米 タラ、塩、片栗粉、小麦粉、油、大根、醤油、かつおぶし ひじき、人参、油あげ、大豆、小松菜、醤油、みりん、砂糖 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	<p>みそ汁</p>
29日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
おかかおにぎり	ごはん 炒り鶏 もやしと青菜のごま和え みそ汁	米 鶏肉、ごぼう、しいたけ、人参、こんにゃく、いんげん、醤油、酒、砂糖、みりん もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、みりん 味噌、わかめ、玉ねぎ、厚揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
30日(木)	ジャージャー麺 スライスサラダ (醤油靴マヨネーズ) にらスープ	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干し椎茸、にんにく、生姜、甜麺醬、中華あじ、醤油、片栗粉、ごま油、キュウリ 大根、人参、キュウリ 醤油、みりん、マヨネーズ にら、人参、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	<p>みそ汁</p>