

給食ニュース 2024年12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
2日(月)	ごはん すき焼き風煮	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、しらたき、えのき茸、ふ、醤油、酒、みりん、砂糖	
鮭昆布おにぎり	ポテトサラダ みそ汁	じゃが芋、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	
3日(火)	ハムと小松菜の混ぜご飯 ちくわの磯辺揚げ	米、小松菜、ハム、醤油、塩、みりん、中華あじ、ごま油 ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油	
豆蒸しパン	フルーツヨーグルト お吸い物	プレーンヨーグルト、バナナ、りんご、砂糖 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、みりん、かつおぶし	
4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		
おかかおにぎり	ごはん 高野豆腐の卵とじ 野菜と糸寒天のサラダ みそ汁	米 鶏ひき肉、高野豆腐、玉ねぎ、卵、人参、醤油、みりん、砂糖、酒 キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、糸寒天、すりごま、醤油、かつおぶし 味噌、白菜、人参、油揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
5日(木)	ごはん 鶏肉と野菜の煮物	米 鶏肉、人参、大根、厚揚げ、小松菜、醤油、砂糖、酒、みりん	
混ぜご飯おにぎり	切干大根サラダ みそ汁	切干大根、人参、ごぼう、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
6日(金)	ごはん 白身魚フライ キャベツ さつま芋の醤油靴煮 みそ汁	米 タラ、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ さつま芋、醤油靴、砂糖、みりん 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
7日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
9日(月)	わかめごはん 鶏のから揚げ	米、わかめ、塩 鶏肉、生姜、にんにく、醤油、酒、みりん、卵、ごま油、片栗粉、油	
蒸し芋	味噌田楽 みそ汁	大根、こんにやく、かつおぶし、味噌、砂糖、みりん 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
10日(火)	ごはん 煮魚	米 赤魚、生姜、醤油、みりん、砂糖、酒 もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖	
そばろおにぎり	もやしと青菜のごま和え 豆乳みそ汁	味噌、大根、人参、さつま芋、油揚げ、豆乳、かつおぶし	
11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		
あんこパン	人参とツナの混ぜご飯 ウインナーソーテ 野菜の塩昆布和え もずくスープ	米、人参、ツナ、すりごま、薄口醤油、みりん ウインナー、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	給食室でお弁当箱に詰めます

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(木)	ごはん 肉じゃが	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、小松菜、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉塩	
焼きそば	野菜のゆかり和え かき玉汁	味噌、玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
13日(金)	根菜カレーライス	米、豚肉、玉ねぎ、人参、大根、れんこん、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー、かつおぶし	
ポテトフライ	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、油、塩	
14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			
16日(月)	ごはん 炒り豆腐	米 鶏ひき肉、豆腐、人参、干しいたけ、玉ねぎ、醤油、みりん、砂糖、酒	
塩昆布おにぎり	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、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
17日(火)	あんかけ焼きそば	焼きそば麺、豚肉、白菜、玉ねぎ、人参、小松菜、中華あじ、醤油、酒、みりん、塩、片栗粉、ごま油	
おかかおにぎり	フルーツ もやしスープ	みかん もやし、人参、玉ねぎ、中華あじ、塩	
18日(水)	すみれ組クリスマス 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		
午前:牛乳	青菜とおかかの混ぜご飯	米、小松菜、かつおぶし、すりごま、醤油	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:さつま芋蒸しパン	はんぺんソーテ マロニーサラダ みそ汁	はんぺん、油 マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ 玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
19日(木)	ひつじ組・ほし組クリスマス 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 白身魚の塩靴揚げ	米 カレイ、塩靴、小麦粉、片栗粉、油 キャベツ、人参、ブロッコリー、さつま芋	
午後:青菜とおかかの おにぎり	温野菜サラダ (醤油靴マヨネーズ) みそ汁	醤油靴、みりん、マヨネーズ 味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	
20日(金)	終了礼拝 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	ロールパン フランスパン ウインナーソーテ フルーツ クリームシチュー	ロールパン フランスパン ウインナー、油 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	
21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			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
23日(月)	冬休み預かり保育 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 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	
午後:カレーピラフおにぎり	もやしと春雨サラダ 中華野菜スープ	もやし、春雨、人参、キュウリ、すりごま、醤油、ごま油、酢 白菜、人参、クリームコーン、中華あじ、塩	
24日(火)	冬休み預かり保育 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 ミートボール煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しめじ、ケチャップ、ハヤシライス、ピーマン	
午後:鮭ごまおにぎり	マカロニサラダ 野菜スープ	マカロニ、人参、ハム、キュウリ、マヨネーズ、塩 キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	
25日(水)	冬休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ごはん 親子煮	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干しいたけ、醤油、酒、砂糖	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:ジャムパン	野菜のゆかり和え お吸い物	キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉 玉ねぎ、豆腐、わかめ、小松菜、醤油、かつおぶし、みりん	
26日(木)	冬休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	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:蒸し芋	春雨サラダ	春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
27日(金)	冬休み預かり保育 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、春菊、さつま芋、ちくわ、小麦粉、卵、油	
午後:塩昆布おにぎり	野菜のごまおかか和え	白菜、人参、キュウリ、すりごま、かつおぶし、醤油	
28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			

さつま芋の醤油靴煮

材料

- ・さつま芋.....中1本
- ・醤油靴.....大1
- ・砂糖.....大1
- ・みりん.....大1

作り方

- ①さつま芋を2センチ位の厚さのいちょう切りにし、水に浸す(乱切りでもOK)
- ②さつま芋の水をきり、鍋に入れ醤油靴、みりん、砂糖を入れ、水をひたひたになるくらいまで入れ、火にかける
- ③水気がなくなるまで煮たら出来上がり