

給食ニュース 2025年5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(木)	ごはん 春巻き	ごはん 春巻き皮、豚ひき肉、たけのこ、醤油、みりん、中華あじ、片栗粉、小麦粉、油 キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩	
わかめおにぎり	野菜のゆかり和え もやしスープ	もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
2日(金)	ごはん 肉じゃが	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 マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、人参、厚揚げ、かつおぶし	
鮭おにぎり	マロニーサラダ みそ汁		
7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		給食室でお弁当に詰めます
あんこサンド	ごはん はんぺんフライ キャベツ 切干大根の煮物 みそ汁	米 はんぺん、小麦粉、卵、パン粉、油 キャベツ 切干大根、人参、大豆、さつま揚げ、醤油、みりん、砂糖 味噌、玉ねぎ、なめこ、豆腐、かつおぶし	
8日(木)	ハヤシライス スパゲティサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシルー、油 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
ごま塩おにぎり			
9日(金)	混ぜご飯 たけのこの磯辺揚げ 野菜の塩昆布和え みそ汁	米、鶏ひき肉、ごぼう、人参、油揚げ、えんどう豆、醤油、砂糖、酒、みりん たけのこ、薄口醤油、かつおぶし、小麦粉、卵、青のり、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 味噌、大根、人参、高野豆腐、かつおぶし	
ジャムパン			
10日(土)	土曜保育 お弁当になります		給食室でお弁当に詰めます
午前:牛乳			
午後:バナナ			
12日(月)	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、砂糖、酒、みりん 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
チキンライスおにぎり	春雨サラダ もやしスープ		
13日(火)	ごはん 手作りごまふりかけ 高野豆腐の竜田揚げ 野菜のおかか和え みそ汁	米 すりごま、かつおぶし粉、醤油、青のり 高野豆腐、醤油、みりん、酒、生姜、片栗粉、油 キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
14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		給食室でお弁当に詰めます
鯉わかめおにぎり	ごはん 煮魚 ポテトサラダ みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん 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、ふ、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
15日(木)	わかめごはん 豆腐ナゲット	米、わかめ、塩 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、塩麹、片栗粉、油	
煮し芋	カレーもやし もずくスープ	もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	
16日(金)	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 春雨、もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、ごま油、酢 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
カレーピラフおにぎり	春雨サラダ みそ汁		
17日(土)	土曜保育 お弁当になります		給食室でお弁当に詰めます
午前:牛乳			
午後:ロールパン			
19日(月)	カレーライス コールスローサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、塩、油	
そばろおにぎり			
20日(火)	ジャージャー麺 オレンジ寒天 塩昆布おにぎり	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干しいたけ、にんにく、生姜、甜麺醤、中華あじ、醤油、片栗粉、ごま油、キュウリ オレンジジュース、寒天、砂糖 キャベツ、人参、玉ねぎ、塩麹	
21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		給食室でお弁当に詰めます
ゆかりおにぎり	人参とツナの混ぜごはん はんぺんソテー 青菜と人参のごま和え みそ汁	米、人参、ツナ、いんげん、すりごま、薄口醤油、みりん はんぺん、油 小松菜、人参、油揚げ、醤油、砂糖、すりごま 味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	
22日(木)	ごはん 青菜の納豆和え ちくわの磯辺揚げ じゃが芋のおかか煮 お吸い物	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油麹、みりん、かつおぶし ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 じゃが芋、人参、いんげん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、みりん、かつおぶし	
23日(金)	ハムサンド きな粉サンド ウインナーソテー フルーツ 野菜スープ	ロールパン、ハム、キュウリ、マヨネーズ 食パン、きな粉、豆乳、砂糖 ウインナー、油 バナナ キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	
24日(土)	土曜保育 お弁当になります		給食室でお弁当に詰めます
午前:牛乳			
午後:煮し芋			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
26日(月)	みんなのスマイルが集まる日代休日 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 豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、干しいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん さつま芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、厚揚げ、かつおぶし	
午後:チキンライスおにぎり	さつま芋サラダ みそ汁		
27日(火)	ごはん 煮魚	米 メバル、生姜、醤油、酒、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 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
焼きそば	スパゲティサラダ かき玉汁		
28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		給食室でお弁当に詰めます
青菜とツナのおにぎり	ごはん すき焼き風煮 大根とツナのサラダ みそ汁	米 豚肉、玉ねぎ、豆腐、人参、えのき茸、ふ、醤油、酒、砂糖、みりん 大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
29日(木)	ごはん 白身魚の塩麹揚げ 野菜スティック (醤油麹マヨネーズ) みそ汁	米 カレイ、塩麹、片栗粉、小麦粉、油 大根、人参、キュウリ 醤油麹、みりん、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
おかかおにぎり			
30日(金)	ごはん ミートボール煮込み マカロニサラダ 豆乳みそ汁	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しいたけ、いんげん、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 味噌、大根、人参、油揚げ、キャベツ、かつおぶし	
31日(土)	土曜保育 お弁当になります		給食室でお弁当に詰めます
午前:牛乳			
午後:バナナ			

木綿豆腐.....1丁
鶏むねひき肉.....300g
玉ねぎ.....1/2個
片栗粉.....大4
塩麹.....小1
揚げ油

豆腐ナゲット

①豆腐の水気を切り、玉ねぎをみじん切りにしておく

②ボールに鶏ひき肉に塩麹、玉ねぎ、豆腐を入れて豆腐をつぶしながらよくこねる

③揚げ油を熱し(中火)スプーン二つを使って油に落として揚げる

※崩れてしまうので色づくまでは触らない