

給食ニュース 2025年7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	間食	昼食献立	材料	このように配膳します	間食	昼食献立	材料	このように配膳します		
1日(火)	チキンピラフ はんぺんソテー	米、鶏肉、人参、玉ねぎ、ビーマン、とうもろこし、コンソメ、塩 はんぺん、油	チキンピラフ サラダ 	11日(金)	なすとひき肉のカレー 寒天フルーツポンチ	米、豚ひき肉、玉ねぎ、なす、トマト、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー、油 バナナ、みかん缶、寒天、砂糖	なすとひき肉の 寒天 フルーツ カレー 	23日(水)	夏休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立	ごはん 白身魚の味噌煮 春雨サラダ みそ汁	米 赤魚、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、なす、玉ねぎ、厚揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます	
あんこサンド	温野菜サラダ ツナ昆布ドレッシング みそ汁	キャベツ、人参、ブロッコリー 玉ねぎ、ツナ、塩昆布、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし		ポテトフライ				24日(木)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立	ごはん 納豆の青菜和え ちくわのゆかり揚げ 切干大根のサラダ みそ汁	米 ひきわり豆、小松菜、醤油糀、みりん、かつおぶし ちくわ、小麦粉、卵、ゆかり粉、油 切干大根、人参、キュウリ、ツナ、すりこま、醤油、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし		
2日(水)	午前保育 預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます	12日(土)		土曜保育 お弁当になります		25日(金)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立	ハムサンド ウインナーソテー ^ズ 夏野菜のトマト煮 わかめスープ	ロールパン、ハム、キュウリ、マヨネーズ ウインナー、油 なす、玉ねぎ、ズッキーニ、ビーマン、トマト缶、ツナ、塩 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩		
鮭おにぎり	ごはん 肉じゃが もやしとツナのごま和え みそ汁	豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、いんげん、醤油、酒、みりん、砂糖 もやし、人参、キュウリ、ツナ、醤油、すりこま 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし		14日(月)	わかめごはん なすのはさみ揚げ 蒸しとうもろこし みそ汁	米、乾燥ワカメ、塩 なす、豚ひき肉、玉ねぎ、片栗粉 油、塩、みりん、醤油、かつおぶし、みりん とうもろこし 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	わかめごはん なすのはさみ揚げ 蒸しとうもろこし みそ汁 	26日(土)	土曜保育 お弁当になります	午前:牛乳 午後:鮭わかめおにぎり 午後:パナナ			
3日(木)	ごはん 白身魚のおろし和え 野菜と糸寒天のサラダ お吸い物	米 たら、塩、片栗粉、小麦粉、油、大根、醤油、かつおぶし キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、糸寒天、醤油、かつおぶし 玉ねぎ、小松菜、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	白身魚おろし和え サラダ (カット) 	15日(火)	カレーピラフ ウインナーソテー ^ズ フルーツ 人参蒸しパン もやしスープ	米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ビーマン、カレー粉、塩 ウインナー、油 すいか もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	カレーピラフ すいか 	28日(月)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立	午前:牛乳 午後:ジャムパン みそ汁	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、みりん かぼちゃ、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、高野豆腐、かつおぶし		
4日(金)	ほし組キャンプ すみれ・ひつじ休園 預かり保育 給食希望の方の献立		魚物 サラダ (カット) 	16日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます	29日(火)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立	午前:牛乳 午後:焼きそば お吸い物	米 カレイ、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、小麦粉、油 大根、人参、キュウリ 味噌、みりん、マヨネーズ 玉ねぎ、豆腐、わかめ、ふ、醤油、みりん、かつおぶし		
午前:牛乳 午後:ごま塩おにぎり	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物 マロニーサラダ みそ汁	鶏肉、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、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、塩 味噌、玉ねぎ、油揚げ、小松菜、かつおぶし		17日(木)	うどん 夏野菜のかき揚げ 野菜の塩昆布和え ゆかりおにぎり	うどん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、ちくわ、かぼちゃ、ゴーヤ、小麦粉、卵、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布	かき揚げ 塩昆布和え 	30日(水)	夏休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立	午前:牛乳 午後:チキンピラフおにぎり みそ汁	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、干しこじたけ、ごぼう、いんげん、醤油、酒、みりん、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、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(土)	土曜保育 お弁当になります			18日(金)	終了礼拝 午前保育 預かり保育 給食希望の方の献立			31日(木)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立	午前:牛乳 午後:野菜スティック お吸い物	中華麺、豚ひき肉、人参、生姜、ネギ、干しこじたけ、甜麺醬、中華あじ、醤油、酒、片栗粉、ごま油、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま 味噌、玉ねぎ、小松菜、厚揚げ、かつおぶし		
午前:牛乳 午後:バナナ				19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					
7日(月)	ミートソースパゲティ コールスローサラダ わかめスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、にんにく キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、塩、油 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	ミートソース サラダ (カット) 	22日(火)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立			午前:牛乳 午後:おかかおにぎり もずくスープ	ジャージャー麺 野菜の梅かつお和え もずくスープ	中華麺、豚ひき肉、卵、人参、生姜、ネギ、干しこじたけ、甜麺醬、中華あじ、醤油、酒、片栗粉、ごま油、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま 味噌、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩			
鮭ごまおにぎり	ごはん 煮魚 かぼちゃのきな粉かけ みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん かぼちゃ、砂糖、塩、醤油、きな粉 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	煮魚 かぼちゃ (カット) 	23日(水)	豆蒸しパン	ごはん 高野豆腐の卵じじ 野菜のおかか和え みそ汁	米 高野豆腐、塩昆布、卵、玉ねぎ、干しこじたけ、醤油、砂糖、酒、みりん 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、ふ、かつおぶし	ごはん 親子煮 スパゲティサラダ みそ汁					
わかめおにぎり				24日(木)	10日(木)	ごはん 麻婆豆腐 もやしと青葉のナムル みそ汁	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、小松菜、すりごま、醤油、ごま油	チキンカツ キャベツ 七寸大根 お吸い物	ジャージャー麺 野菜の梅かつお和え もずくスープ	中華麺、豚ひき肉、卵、人参、生姜、ネギ、干しこじたけ、甜麺醬、中華あじ、醤油、酒、片栗粉、ごま油、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま 味噌、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩			
9日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます	25日(金)	11日(金)	12日(土)	13日(日)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)		
豆蒸しパン	ごはん 高野豆腐の卵じじ 野菜のおかか和え みそ汁	米 高野豆腐、塩昆布、卵、玉ねぎ、干しこじたけ、醤油、砂糖、酒、みりん 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、ふ、かつおぶし		26日(土)	18日(金)	19日(土)	20日(日)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)		
10日(木)	ごはん 麻婆豆腐 もやしと青葉のナムル みそ汁	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、小松菜、すりごま、醤油、ごま油	マーボー豆腐 もやし (カット) 	25日(金)	26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	1日(金)		
鮭おにぎり				26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	1日(金)			