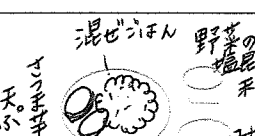
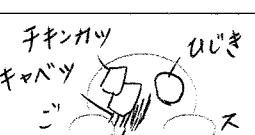
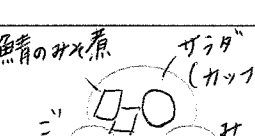
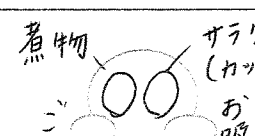
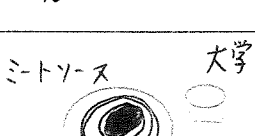
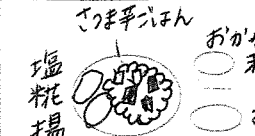
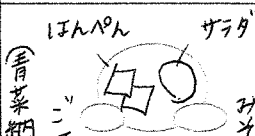
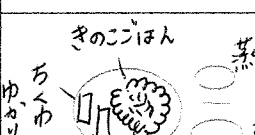
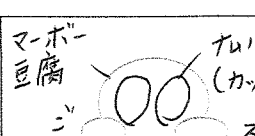
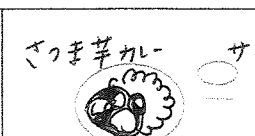
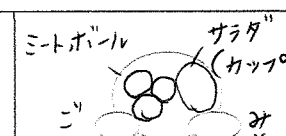
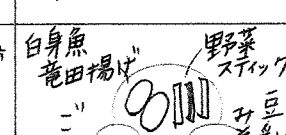
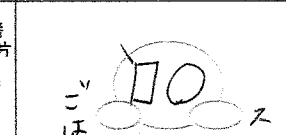


給食ニュース 2025年10月号 認定こども園ぶどうの木竜ヶ崎幼稚園

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		給食室でお弁当箱に詰めます
ごま塩おにぎり	ごはん じゃが芋のそぼろあん かけ キャベツのナムル みそ汁	米 鶏ひき肉、じゃが芋、人参、小松菜、醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉 キャベツ、人参、キュウリ、醤油、すりごま、ごま油 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
2日(木)	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	
塩昆布おにぎり	マロニーサラダ	マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
3日(金)	鶏肉とごぼうの混ぜご飯	米、鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、小松菜、醤油、みりん、砂糖、酒	
ジャムサンド	さつま芋の天ぷら 野菜の塩昆布和え みそ汁	さつま芋、小麦粉、卵、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	
4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			
6日(月)	ごはん チキンカツ キャベツ	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油 キャベツ	
豆煮しパン	ひじきと大豆の煮物 もやしスープ	ひじき、人参、油揚げ、大豆、さつま揚げ、醤油、みりん、砂糖 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
7日(火)	ごはん 鰯の味噌煮	米 鰯、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん	
おかかおにぎり	さつま芋のサラダ みそ汁	さつま芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
8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
わかめおにぎり	ごはん 高野豆腐の卵とじ もやしとツナのごま和え みそ汁	米 高野豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、卵、醤油、砂糖、酒、みりん もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
9日(木)	鶏肉と厚揚げの煮物	米、鶏肉、大根、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん	
蒸し芋	キャベツとツナのサラダ お吸い物	キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
10日(金)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、塩	
鮎おにぎり	大学芋 野菜スープ	さつま芋、砂糖、醤油、酢、油、ごま 玉ねぎ、人参、キャベツ、コンソメ塩	

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			
14日(火)	さつま芋ごはん 鶏肉の塩麹揚げ	米、さつま芋、ごま塩 鶏肉、塩麹、片栗粉、油	
焼きそば	野菜のおかか和え みそ汁	キャベツ、人参、キュウリ、醤油、かつおぶし 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
15日(水)	午前保育 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
あんこサンド	ごはん 煮魚 ポテトサラダ お吸い物	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 玉ねぎ、わかめ、豆腐、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし	
16日(木)	ごはん 青菜の納豆和え	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、納豆、かつおぶし、みりん	
ゆかりおにぎり	はんぺんソテー 春雨サラダ みそ汁	はんぺん、油 春雨、もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、酢、ごま油 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
17日(金)	きのこの混ぜご飯	米、しめじ、えのき茸、しいたけ、人参、油揚げ、いんげん、醤油、砂糖、みりん	
人参蒸しパン	ちくわのゆかり揚げ ふかし芋 みそ汁	ちくわ、小麦粉、卵、ゆかり粉、油 さつま芋 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
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			
21日(火)	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、片栗粉、中華あじ、ごま油	
ごま塩おにぎり	もやしと青菜のナムル もずくスープ	もやし、小松菜、人参、すりごま、醤油、ごま油 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	
22日(水)	カーニバル		
そぼろおにぎり			
23日(木)	さつま芋カレー	米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、さつま芋、しめじ、生姜、にんにく、カレールー	
芋蒸しパン	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、油、塩	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
24日(金)	ごはん 高野豆腐のフライ キャベツ	米 高野豆腐、小麦粉、卵、パン粉、油 キャベツ	
わかめおにぎり	切干大根の煮物 みそ汁	切干大根、人参、大豆、さつま揚げ、油揚げ、醤油、砂糖、醤油、みりん 味噌、玉ねぎ、油揚げ、さつま芋、かつおぶし	
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)	ごはん ミートボールの煮込み	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	
塩昆布おにぎり	マカロニとブロッコリーのサラダ みそ汁	マカロニ、人参、ブロッコリー、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、人参、えのき茸、高野豆腐、かつおぶし	
28日(火)	ごはん 白身魚の竜田揚げ	米 カレイ、醤油、生姜、酒、みりん、片栗粉、小麦粉、油	
鮎おにぎり	野菜スティック (味噌マヨネーズ) 豆乳みそ汁	大根、人参、キュウリ 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、豆乳、キャベツ、人参、さつま芋、油揚げ、かつおぶし	
29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
チキンライス	ごはん 炒り鶏 スパゲティサラダ お吸い物	米 鶏肉、人参、ごぼう、こんにゃく、いんげん、しいたけ、醤油、みりん、酒、砂糖 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
30日(木)	ごはん 春巻き	米 春巻き皮、豚ひき肉、たけのこ、醤油、酒、生姜、中華あじ、ごま油、片栗粉、小麦粉、油	
蒸し芋	カレーもやし もずくスープ	もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、カレー粉、塩 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	
31日(金)	ロールパン マカロニグラタン風	ロールパン マカロニ、玉ねぎ、ベーコン、しめじ、牛乳、小麦粉、バター、コンソメ、塩、チーズ、パン粉、パセリ粉	
おかかおにぎり	温野菜サラダ (オーロラソース) わかめスープ	キャベツ、人参、ブロッコリー ケチャップ、マヨネーズ わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	