

給食ニュース 2025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
1日(月)	ごはん 高野豆腐の竜田揚げ 春雨サラダ 豚汁	米 高野豆腐、生姜、醤油、みりん、片栗粉、油 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 豚肉、大根、人参、白菜、ごぼう、こんにゃく、ネギ、里芋、かつおぶし	
2日(火)	ごはん 鶏肉と根野菜の煮物 ポテトサラダ みそ汁	米 鶏肉、大根、人参、れんこん、ごぼう、醤油、砂糖、みりん、酒 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、油揚げ、かつおぶし	
3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		給食室でお弁当箱に詰めます
鮭わかめおにぎり	ごはん 肉豆腐 野菜の塩昆布和え みそ汁	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
4日(木)	ごはん 手作りごまふりかけ 白身魚の塩焼揚げ 野菜スティック (味噌マヨネーズ) みそ汁	米 いりごま、醤油、かつおぶし粉、青のり カレイ、塩麹、小麦粉、片栗粉、油 大根、人参、キュウリ 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	
5日(金)	ミートソーススパゲティ 甘酒フルーツヨーグルト 野菜スープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ケチャップ、ホールトマト、コンソメ プレーンヨーグルト、バナナ、りんご、砂糖、甘酒 キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	
6日(土)	午前:牛乳 午後:バナナ	土曜保育 お弁当になります	
8日(月)	切干大根の混ぜご飯 ちくわの磯辺揚げ ゆず大根 お吸い物	米、鶏ひき肉、切干大根、ごぼう、人参、小松菜、醤油、砂糖、酒、みりん ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 大根、ゆず、甘酒、酢、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
9日(火)	ごはん 麻婆豆腐 もやしと春雨サラダ 中華野菜スープ	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 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	
10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		給食室でお弁当箱に詰めます
わかめおにぎり	ごはん 煮魚 ミックスポテトサラダ みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん じゃが芋、さつま芋、人参、キュウリ、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
11日(木)	ごはん 肉じゃが 野菜のゆかり和え みそ汁	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 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
12日(金)	ごはん 白身魚フライ キャベツ さつま芋の醤油雑煮 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、醤油粕、砂糖、みりん 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
13日(土)	午前:牛乳 午後:スティックパン	土曜保育 お弁当になります	
15日(月)	根菜カレーライス コールスローサラダ 鮭昆布おにぎり	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 キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩	
16日(火)	あんかけ焼きそば りんご寒天 塩麹スープ	焼きそば麺、豚肉、白菜、人参、もやし、玉ねぎ、しめじ、小松菜、醤油、酒、みりん、塩、中華あじ、片栗粉、ごま油 りんごジュース、砂糖、寒天 キャベツ、人参、玉ねぎ、塩麹	
17日(水)	すみれ組クリスマス 給食希望の方のメニューは下記の通りです	米、小松菜、かつおぶし、すりごま、醤油 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	給食室でお弁当箱に詰めます
18日(木)	ひつじ組・ほし組クリスマス 給食希望の方のメニューは下記の通りです	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、えのき茸、しらたき、ふ、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、醤油、すりごま 玉ねぎ、わかめ、豆腐、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし	
19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	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ 切干大根、人参、さつま揚げ、大豆、油揚げ、醤油、砂糖、みりん 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
20日(土)	午前:牛乳 午後:スティックパン	土曜保育 お弁当になります	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22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 炒り豆腐	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、人参、干しいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん	
午後:ごま塩おにぎり	かぼちゃきな粉かけ みそ汁	かぼちゃ、砂糖、塩、醤油、きな粉 味噌、玉ねぎ、わかめ、厚揚げ、か	
23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 鰯の味噌煮	米 鰯、生姜、味噌、砂糖、酒、みりん	
午後:蕨かし芋	切干大根のサラダ みそ汁	切干大根、人参、キュウリ、ツナ、醤油、マヨネーズ、すりごま 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	
24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		給食室でお弁当箱に詰めます
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、しいたけ、小松菜、醤油、みりん、砂糖、片栗粉 マカロニ、人参、ハム、キュウリ、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
午後:塩昆布おにぎり	マカロニサラダ みそ汁		
25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	ロールパン フランスパン ウインナーソーサー 温野菜サラダ (オーロラソース) 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 キャベツ、人参、ブロッコリー ケチャップ、マヨネーズ 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、麦粉、バター、牛乳、コンソメ、塩	
午後:ゆかりおにぎり			
26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:鮭おにぎり	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	
27日(土)	午前:牛乳 午後:バナナ	土曜保育 お弁当になります	

中華野菜スープ 9日の献立より

材料

- ・白菜.....1/4
- ・人参.....1/3
- ・クリームコーン.....100g位
- ・中華あじ.....小1
(ガラスープでも可)
- ・水.....6カップ

- ①人参はいちよう切り、白菜は食べやすい大きさにざく切りする。
 - ②鍋に水を入れ、人参、を入れて火にかけ、沸いてきたら白菜を入れる。
 - ③クリームコーン、中華あじを入れて白菜が柔らかくなったら、塩で味を調えて出来上がり。
- * 白菜の旨みとクリームコーンの甘さでとても美味しく子ども達に好評です。