

給食ニュース 2021年11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 鶏のから揚げ	米 鶏肉、生姜、にんにく、醤油、酒、みりん、卵、ごま油、片栗粉、油 キャベツ、ごま、塩	からあげ 煮物 お豆腐 ニホン
煮かし芋	キャベツのごま和え 高野豆腐の煮物 お吸い物	高野豆腐、大根、人参、さつま揚げ、醤油、みりん、砂糖 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、かつおぶし、みりん	
2日(火)	ごはん 炒り豆腐	米 豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、酒	炒り豆腐 昆布 お豆腐 ニホン
焼きそば	野菜の塩昆布和え けんちん汁	白菜、人参、キュウリ、塩昆布、塩 鶏肉、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、ネギ、里芋、醤油、みりん、かつおぶし	
4日(木)	ドリア風ピラフ	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、コンソメ、塩、しめじ、ピーマン、小麦粉、牛乳、バター、油	ドリア風ピラフ りんご スープ
人参蒸しパン	フルーツ 野菜スープ	りんご キャベツ、玉ねぎ、人参、コンソメ、塩	
5日(金)	さつま芋ごはん 豆腐ナゲット	米、さつま芋、ごま塩 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、片栗粉、油	さつま芋ごはん ナゲット サラダ お豆腐 ニホン
あんこサンド	切り干し大根サラダ みそ汁	切り干し大根、人参、キュウリ、ツナ、醤油、マヨネーズ、塩、すりごま 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
6日(土)	午前:牛乳 午後:ロールパン	土曜保育 お弁当になります	
8日(月)	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、ハヤシルー	ミートボール サラダ お豆腐 ニホン
おかかおにぎり	マカロニサラダ もやしスープ	ペンネマカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 もやし、人参、玉ねぎ、中華あじ、塩	
9日(火)	わかめごはん さつま芋のごま天ぷら 豚肉の醤油焼焼き みそ汁	米、わかめ、塩 さつま芋、小麦粉、卵、ごま塩、油 豚肉、玉ねぎ、醤油、みりん、油 味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	わかめごはん 天ぷら 豚肉 お豆腐 ニホン
10日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
塩昆布おにぎり	ごはん すき焼き風煮 スパゲティサラダ みそ汁	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、しらたき、えのき茸、ふ、醤油、砂糖、酒 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
11日(木)	ごはん 青菜の納豆和え 白身魚の竜田揚げ 野菜スティック (味噌マヨネーズ) かき玉汁	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、かつおぶし、みりん 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、マヨネーズ、みりん 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	竜田揚げ 野菜スティック かき玉汁 お豆腐 ニホン

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(金)	ごはん 肉じゃが	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、いんげん、醤油、みりん、酒	肉じゃが サラダ お豆腐 ニホン
芋蒸しパン	マロニーサラダ みそ汁	マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
15日(月)	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	親子煮 ゆかり和え お豆腐 ニホン
おかかおにぎり	野菜のゆかり和え お吸い物	白菜、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 玉ねぎ、豆腐、わかめ、はんぺん、醤油、かつおぶし、みりん	
16日(火)	ごはん 麻婆豆腐	米 豆腐、豚ひき肉、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	麻婆豆腐 サラダ スープ お豆腐 ニホン
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	春雨、もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、酢、砂糖、ごま油 白菜、人参、卵、クリームコーン、中華あじ、塩	
17日(水)	収穫感謝クッキング なんでもカレー		
鮭おにぎり			
18日(木)	あんかけ焼きそば 大根サラダ にら玉汁	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 大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 にら、玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	あんかけ焼きそば サラダ にら玉汁 お豆腐 ニホン
19日(金)	ごはん 鯖の味噌煮	米 鯖、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん	鯖の味噌煮 お豆腐 ニホン
ポテトフライ	野菜のごまおかか和え みそ汁	キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油、すりごま 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
20日(土)	土曜保育 お弁当になります		
22日(月)	スパゲティミートソース コールスローサラダ もずくスープ	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 キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、塩、酢、油 もずく、玉ねぎ、えのき茸、卵、中華あじ、塩	スパゲティ サラダ スープ お豆腐 ニホン
24日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
塩昆布おにぎり	鮭ごはん はんぺんソテー もやしとツナのサラダ みそ汁	米、鮭ほぐし、すりごま、キュウリ、はんぺん、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油、みりん 味噌、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

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
25日(木)	ロールパン フランスパン ウィンナーソーテー 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 ウィンナー、油 キャベツ、ブロッコリー、人参、さつま芋 マヨネーズ、ケチャップ 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、小麦粉、バター、牛乳、コンソメ、塩	ロールパン サラダ ウィンナー フランスパン シチュー
26日(金)	カレーうどん 大学芋 野菜の浅漬け	うどん、豚肉、人参、玉ねぎ、生姜、にんにく、カレールー、醤油、みりん、かつおぶし さつま芋、砂糖、醤油、油、ごま キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布、塩	カレーうどん 大学芋 野菜の浅漬け
27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	
29日(月)	ごはん 鶏肉と根野菜の煮物	米 鶏肉、大根、蓮根、ごぼう、こんにゃく、厚揚げ、いんげん、醤油、砂糖、みりん	煮物 サラダ お豆腐 ニホン
ゆかりおにぎり	ミックスポテトサラダ みそ汁	さつま芋、じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、高野豆腐、かつおぶし	
30日(火)	ごはん チキンカツ キャベツ 和風タルタルソース わかめスープ	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ 卵、ネギ、塩昆布、らっきょうの甘酢漬、マヨネーズ わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	チキンカツ キャベツ タルタルソース スープ お豆腐 ニホン

中華野菜スープ 16日の献立より

材料

- ・白菜.....1/4
- ・人参.....1/3
- ・卵.....1個
- ・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、塩で味を調える
 - ④溶き卵をふわっと入れて出来上がり
- *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