

給食ニュース 2021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(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
蒸かし芋	ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル 中華野菜スープ	米 豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺粉、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉 もやし、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、ごま油 白菜、人参、クリームコーン、卵、中華あじ、塩	
2日(木)	ごはん 煮魚 切干大根サラダ 豚汁	米 赤魚、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん 切干大根、人参、キュウリ、ツナマヨネーズ、醤油、すりごま 味噌、豚肉、大根、人参、ごぼう、白菜、ネギ、こんにゃく、里芋、かつおぶし	煮魚 ニホン
3日(金)	チキンライス ウィンナーソーテー 白菜のクリーム煮 野菜スープ	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、ケチャップ、コンソメ、塩 ウィンナー、油 白菜、玉ねぎ、人参、ベーコン、小麦粉、バター、牛乳、コンソメ、塩 玉ねぎ、人参、キャベツ、コンソメ、塩	チキンライス ニホン
4日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
6日(月)	ごはん すき焼き風煮 野菜のおかか和え みそ汁	米 豚肉、玉ねぎ、人参、豆腐、えのき草、しらたき、ふ、醤油、砂糖、酒 白菜、人参、キュウリ、醤油、かつおぶし 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	すき焼き ニホン
7日(火)	ごはん ミートボール煮込み 根菜サラダ お吸い物	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しいたけ、醤油、砂糖、みりん、片栗粉 大根、人参、キャベツ、ごぼう、キュウリ、ツナ、醤油、マヨネーズ、塩、すりごま 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	ミートボール ニホン
8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
塩昆布おにぎり	ごはん 高野豆腐の脚とじ マロニーサラダ みそ汁	米 高野豆腐、鶏ひき肉、人参、卵、玉ねぎ、醤油、砂糖、みりん 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、厚揚げ、わかめ、かつおぶし	
9日(木)	ロールパン マカロニグラタン フルーツ 白菜ときのこのスープ	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、チーズ、パン粉、パセリ、コンソメ、塩 みかん 白菜、玉ねぎ、しめじ、えのき草、コンソメ、塩	ロールパン ニホン
10日(金)	ごはん 鶏肉と根野菜の煮物 スパゲティサラダ みそ汁	米 鶏肉、大根、人参、葱根、ごぼう、こんにゃく、厚揚げ、いんげん、醤油、砂糖、みりん 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、豆腐、わかめ、かつおぶし	煮物 ニホン

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:ロールパン			
13日(月)	うどん かき揚げ 野菜の浅揚げ 混ぜご飯おにぎり	うどん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、人参、ちくわ、いんげん、さつま芋、小麦粉、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布塩	かき揚げ 浅揚げ ニホン
14日(火)	ハヤシライス ヨーグルト寒天 焼うどん	米、豚肉、玉ねぎ、しめじ、人参、じゃが芋、ハヤシルー ヨーグルト飲料、牛乳、砂糖、寒天	ハヤシライス ヨーグルト ニホン
15日(水)	すみれ組クリスマス 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 鶏のから揚げ キャベツのごま和え ひじきと大豆の煮物 みそ汁	米 鶏肉、生姜、にんにく、卵、醤油、酒、みりん、ごま油、片栗粉、油 キャベツ、ごま、塩 ひじき、人参、大豆、さつま揚げ、醤油、砂糖、みりん 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
午後:わかめおにぎり			
16日(木)	ひつじ組ほし組クリスマス 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		はんぺん ニホン
午前:牛乳	そばろごはん はんぺんソーテー 大根サラダ もやしスープ	米、鶏ひき肉、人参、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん、卵、小松菜はんぺん、油 大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 もやし、玉ねぎ、人参、えのき草、中華あじ、塩	
午後:ミックスポテトフライ			
17日(金)	ごはん 白身魚のフライ キャベツ かぼちゃサラダ みそ汁	米 タラ、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ かぼちゃ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	フライ ニホン
18日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
20日(月)	終業礼拝 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、さつま芋、ごま塩 高野豆腐、生姜、醤油、酒、みりん 小麦粉、片栗粉、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、塩、カレー粉	煮物 ニホン
午前:牛乳	さつま芋ごはん 高野豆腐の竜田揚げ カレーもやし		
午後:塩昆布おにぎり	かき玉スープ	玉ねぎ、人参、えのき草、卵、コンソメ、塩	
21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		肉じゃが ニホン
午前:牛乳	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、みりん、酒 キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	
午後:人参蒸しパン			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22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 肉豆腐 ポテトコーン みそ汁	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、酒 じゃが芋、人参、クリームコーン、塩 青のり 味噌、玉ねぎ、さつま芋、油揚げ、かつおぶし	
午後:ひじきおにぎり			
23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		大根ごはん ちくわの磯辺揚げ 野菜の塩昆布和え みそ汁
午前:牛乳	大根ごはん ちくわの磯辺揚げ 野菜の塩昆布和え みそ汁	米、大根、人参、油揚げ、薄口醤油、みりん、かつおぶし、大根の葉、ごま油、塩 ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 白菜、人参、キュウリ、塩昆布、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
午後:鮭おにぎり			
24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		チキンカレーライス スライスサラダ (醤油マヨネーズ)
午前:牛乳	チキンカレーライス スライスサラダ (醤油マヨネーズ)	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、にんにく、生姜、カレールー 大根、人参、キュウリ 醤油、みりん、マヨネーズ	
午後:大学芋			
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)	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		炒り鶏 ニホン
午前:牛乳	ごはん 炒り鶏 春雨サラダ お吸い物	米 鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、いんげん、醤油、酒、砂糖、みりん 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、卵、マヨネーズ、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
午後:チキンピラフおにぎり			
28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		ミートソース フルーツ ヨーグルト ニホン
午前:牛乳	スパゲティミートソース フルーツヨーグルト もずくスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ケチャップ、ホールトマト、コンソメ、塩、砂糖、油 プレーンヨーグルト、バナナ、みかん ゆ、砂糖 もずく、玉ねぎ、えのき草、卵、中華あじ、塩	
午後:ゆかりおにぎり			

白菜のクリーム煮 (3日の献立より)

材料 4人分

- ・白菜……………1/4
- ・玉ねぎ……………1個
- ・人参……………1/4
- ・ベーコン……………2枚
- ・小麦粉……………大2
- ・バター……………10g
- ・油……………
- ・牛乳……………1カップ
- ・コンソメ……………1個
- ・水……………60cc
- ・塩……………少々

①水とコンソメを煮たてスープを作っておく

②白菜はざく切り、人参はいちょう切り、玉ねぎはスライス、ベーコンは1センチ幅に切っておく

③鍋を熱し、油をひいたらベーコン、玉ねぎ、人参、白菜の順でしんなりするまで炒める

④別鍋にバターと小麦粉を炒め、①を加え③に入れる

⑤牛乳を加えて煮て、とろみができたら塩で味を整えて出来上がり♪