

給食ニュース 2021年4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(木)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
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、塩、人参、椎茸、小麦粉、醤油、砂糖、片栗粉 じゃが芋、人参、クリームコーン、青のり、コンソメ、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	
午後:ジャムパン	ポテトコーン みそ汁		
2日(金)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 肉じゃが	米 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、しらたき、いんげん、醤油、酒、みりん、砂糖 キャベツ、かぶ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
午後:わかめおにぎり	野菜のおかか和え みそ汁		
3日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:あんこパン			
5日(月)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	わかめご飯	米、わかめ、塩	
午後:ハムサンド	ちくわの磯辺揚げ キャベツと豚肉のみそ炒め お吸い物	ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 豚肉、人参、キャベツ、味噌、みりん、酒、生姜 玉ねぎ、豆腐、わかめ、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
6日(火)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 魚の味噌煮	米 赤魚、生姜、味噌、酒、砂糖、醤油	
午後:塩昆布おにぎり	もやしとツナのごま和え みそ汁	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、厚揚げ、かつおぶし	
7日(水)	春休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん すき焼き風煮	米 豚肉、玉ねぎ、豆腐、人参、しらたき、えのき草、ふ、醤油、酒、砂糖、みりん	
午後:ウィンナーピラフ	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、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
8日(木)	始業礼拝 午前保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	菜飯 鶏肉の塩麹揚げ 大根サラダ (ツナドレッシング)	米、青菜、薄口しょうゆ、昆布 鶏肉、塩麹、片栗粉、油 大根、人参、キュウリ ツナ、玉ねぎ、マヨネーズ、醤油、すりごま 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
午後:豆蒸しパン	かき玉汁		
9日(金)	入園礼拝 預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	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	
午後:鮭わかめおにぎり	フルーツヨーグルト	プレーンヨーグルト、バナナ、みかん 缶、砂糖	
10日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します。
12日(月)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 鶏肉と野菜の煮物	米 鶏肉、大根、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉 塩 味噌、わかめ、玉ねぎ、高野豆腐、かつおぶし	
午後:混ぜご飯おにぎり	野菜のゆかり和え みそ汁		
13日(火)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	チキンライス	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ピーマン、ケチャップ、コンソメ	
午後:あんこサンド	ポテトフライ 野菜サラダ (人参ドレッシング) わかめスープ	じゃが芋、油、塩 レタス、キャベツ、キュウリ 人参、玉ねぎ、塩麹、酢、油 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
14日(水)	午前保育 預り保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 炒り鶏	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 じゃが芋、さつまいも、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ	
午後:ごま塩おにぎり	ミックスポテトサラダ みそ汁	味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
15日(木)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ミートソースパゲティ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、トマトホール、ケチャップ、コンソメ	
午後:おかかおにぎり	コールスローサラダ もずくスープ	キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コンソメ、酢、油、塩 玉ねぎ、もずく、えのき草、卵、中華あじ、塩	
16日(金)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 白身魚の竜田揚げ	米 タラ、生姜、醤油、酒、みりん、小麦粉、片栗粉、油	
午後:ポテトフライ	温野菜サラダ (味噌マヨネーズ) みそ汁	キャベツ、人参、ブロッコリー 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、わかめ、ネギ、高野豆腐、かつおぶし	
17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			
19日(月)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 親子煮	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、干しいたけ、ごぼう、醤油、みりん、酒、砂糖 スパゲティ、キャベツ、人参、ハム、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	スパゲティサラダ お吸い物		
20日(火)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	大豆とごぼうの混ぜご飯 ウィンナーソテー	米、豚ひき肉、大豆、ごぼう、人参、えんどう豆、卵、ネギ、オリーブオイル 中華あじ、ごま油、醤油 ウィンナー、油	
午後:ジャムサンド	春雨サラダ みそ汁	春雨、もやし、人参、キュウリ、ハム、すりごま、ごま油、酢、醤油、ごま油 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
21日(水)	午前保育 預り保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 炒り豆腐	米 豚ひき肉、豆腐、人参、干しいたけ、玉ねぎ、醤油、砂糖、みりん	
午後:塩昆布おにぎり	もやしと青菜の和え物 みそ汁	もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します。
22日(木)	チキンカレーライス	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー	
人参とツナのおにぎり	マカロニサラダ	マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
23日(金)	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、酒、醤油、ごま油、中華あじ、片栗粉	
わかめおにぎり	もやしのナムル みそ汁	もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、ごま油 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
24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			
26日(月)	ごはん (手作りふりかけ)	米 小松菜、小女子、すりごま、かつおぶし粉、醤油、みりん、ごま油	
焼きそば	鶏のから揚げ 野菜スティック (オーロラソース) にら玉汁	鶏肉、生姜、にんにく、卵、醤油、酒、片栗粉、油 キュウリ、人参、大根 ケチャップ、マヨネーズ にら、玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
27日(火)	春の混ぜご飯	米、鶏肉、人参、たけのこ、ごぼう、油揚げ、えんどう豆、醤油、砂糖、酒	
芋蒸しパン	はんぺんソテー 春雨サラダ みそ汁	はんぺん、油 春雨、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	
28日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
ごはん 煮魚	ポテトサラダ みそ汁	米 メバル、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 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
チキンライスおにぎり			
30日(金)	ハムサンド 卵サンド	ロールパン、ハム、キュウリ、マヨネーズ ロールパン、卵、マヨネーズ	
ゆかりおにぎり	フルーツ 野菜スープ	バナナ キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	

◎今月の給食での旬の食材

春キャベツ、新玉ねぎ、新ごぼう、かぶ、にら、ひじき、えんどう豆