

給食ニュース 2022年1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
4日(火)	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		
午前:牛乳	ウィンナーソーテー マロニーサラダ	ウィンナー、油 マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、 ハム、マヨネーズ、塩	
午後:蒸かし芋	わかめスープ	わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、 塩	
5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 親子煮	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干し しいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん じゃが芋、さつま芋、人参、キュウリ、 ハム、マヨネーズ、塩	
午後:塩昆布おにぎり	ミックスポテトサラダ みそ汁	味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
6日(木)	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		
午前:牛乳	小松菜とハムの混ぜご飯 鶏肉の塩麹揚げ	米、小松菜、ハム、卵、中華あじ、ごま油、 醤油、塩 鶏肉、塩麹、ごま油、みりん、片栗粉、油	
午後:豆蒸しパン	もやしサラダ お吸い物	もやし、人参、キュウリ、ツナ、醤油、みり ん、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	
7日(金)	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		
午前:牛乳	ごはん 煮魚 野菜のゆかり和え	米 赤魚、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、 塩	
午後:鮭おにぎり	みそ汁	味噌、大根、人参、高野豆腐、かつお ぶ	
8日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
11日(火)	始業礼拝 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		
ジャムパン	ごはん 肉豆腐 スパゲティサラダ みそ汁	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、砂 糖、酒、片栗粉 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ ツナ、すりごま、醤油 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶ し	
12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 はんぺんフライ キャベツ 切り干し大根の煮物 かき玉スープ	米 はんぺん、小麦粉、卵、パン粉、油ソー ス キャベツ 切り干し大根、人参、さつま揚げ、大豆 醤油、みりん、砂糖 玉ねぎ、人参、えのき草、卵、コンソメ、 塩	
13日(木)	大根カレーライス	米、豚ひき肉、大根、人参、玉ねぎ、 生姜、にんにく、カレールー、かつお ぶし	
さつま芋の粉糖かけ	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、塩、油	
14日(金)	ごはん 鶏肉と野菜の煮物	米 鶏肉、大根、厚揚げ、人参、醤油、 砂糖、酒	
チキンライスおにぎり	春雨サラダ みそ汁	春雨、キャベツ、人参、キュウリ、 ハム、卵、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、油揚げ、かつお ぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
15日(土)			
午前:牛乳		土曜保育 お弁当になります	
午後:ロールパン			
17日(月)	ごはん ミートボール煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、人参、パン粉、 しいたけ、醤油、砂糖、みりん、片 栗粉 じゃが芋、人参、クリームコーン、 塩、青のり	ミートボール ポテトコーン (カップ) みそ汁
カレーピラフおにぎり	ポテトコーン みそ汁	味噌、キャベツ、人参、しめじ、か つおぶし	
18日(火)	ごはん 白身魚のおろし和え	米 タラ、小麦粉、片栗粉、油、大根、 醤油、みりん	タラ おろし和え (カップ) みそ汁
あんこサンド	かぼちゃのサラダ みそ汁	かぼちゃ、マカロニ、人参、キュウ リ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶ し	
19日(水)	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、酒、みり ん、砂糖 白菜、人参、キュウリ、かつおぶし 醤油	給食室でお弁当箱に詰めます
わかめおにぎり	白菜のおかか和え お吸い物	玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん 醤油、みりん、かつおぶし	
20日(木)	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、 中華あじ、ごま油、片栗粉 もやし、春雨、人参、キュウリ、ハ ム、すりごま、醤油、ごま油	アボ-豆腐 (カップ) みそ汁
塩昆布おにぎり	もやしと春雨サラダ 中華野菜スープ	白菜、人参、卵、クリームコーン、 中華あじ、塩	
21日(金)	きな粉餅 あんこ餅 お雑煮	もち米、きな粉、砂糖、塩 もち米、あんこ、砂糖、塩 もち米、鶏肉、大根、人参、しいた け、ネギ、小松菜、醤油、みりん、 かつおぶし	あんこ お雑煮 きなこ
22日(土)			
午前:牛乳		土曜保育 お弁当になります	
午後:ミニクワッサン			
24日(月)	わかめごはん さつま芋のごま天ぷら 豚肉の醤油乾焼き 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、大根、人参、厚揚げ、かつ おぶし	わかめ さつま芋天 豚肉 みそ汁
25日(火)	あんかけ焼きそば 大根サラダ ゆかりおにぎり	焼きそば麺、豚肉、白菜、人参、も やし、玉ねぎ、しめじ、小松菜、醬 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 (カップ) にら玉汁

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
26日(水)	午前保育お弁当の日 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
おかかおにぎり	ごはん すき焼き風煮 白菜の塩昆布和え 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、塩昆布、塩 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
27日(木)	ごはん 鶏のから揚げ キャベツのごま和え 高野豆腐の煮物 みそ汁	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 高野豆腐、大根、人参、さつま揚げ 醤油、みりん、砂糖 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
焼きそば			
28日(金)	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 ウィンナー油 キャベツ、人参、ブロッコリー、さつま芋 ケチャップ、マヨネーズ 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩	
鮭おにぎり			
29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			
31日(月)	ハヤシライス もやしと青菜のごま和え	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシルー、油 もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、みりん	
ポテトフライ			

＜材料6人分＞

鶏肉.....100g
大根.....1/4本
人参.....1/3本
椎茸.....2枚
小松菜.....1/3束
長ネギ.....1本
だし汁.....1リットル
醤油.....1/2カップ
みりん.....大4
塩.....少々

幼稚園のお雑煮(汁)

- ①大根、人参はいちょう切り、椎茸はスライス、
ネギは小口切り、小松菜は3cm位、鶏肉は一口
大に切っておく
- ②大根、人参、椎茸、鶏肉をだし汁に入れて柔
らかくなるまで煮る
- ④醤油、みりんを加えて味を見て、塩で調節し
て出来上がり。小松菜は最後に入れると彩りが
きれいです