

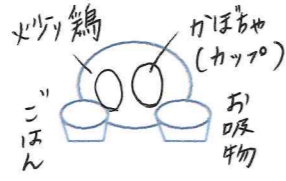

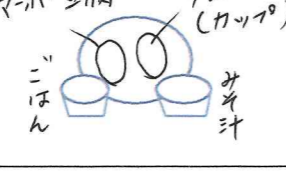
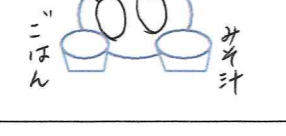

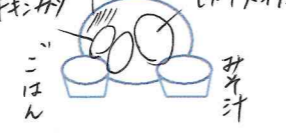
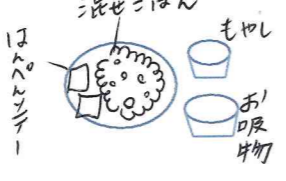

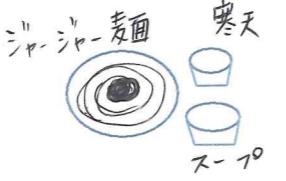
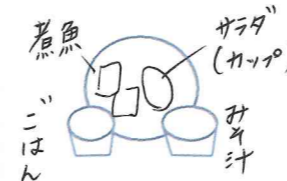

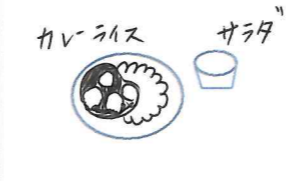
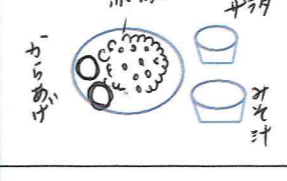
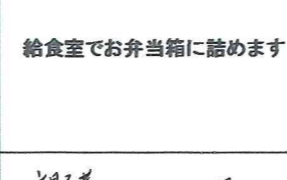
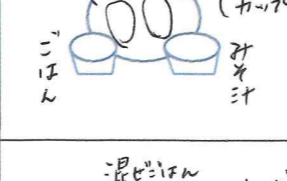
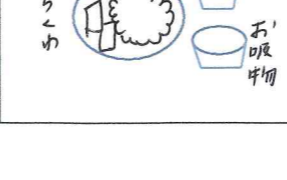




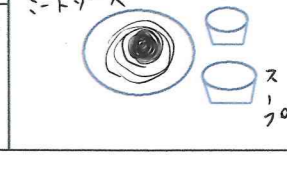
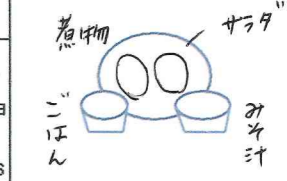
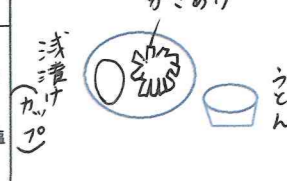

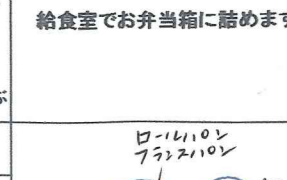



# 給食ニュース 2022年3月号 認定こども園ぶどうの木竜ヶ崎幼稚園

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
1日(火)	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	
焼きそば	野菜のおかか和え みそ汁	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	
2日(水)	ほし組卒園旅行 預かり保育 弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
あんこサンド	野菜とおかかの混ぜご飯 高野豆腐の竜田揚げ フルーツ わかめスープ	米、野菜、かつおぶし、醤油 高野豆腐、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、油 バナナ わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	給食室でお弁当箱に詰めます
3日(木)	ごはん 炒り鶏	米 鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、醤油、酒、砂糖、みりん	
おかかおにぎり	かぼちゃのきな粉かけ お吸い物	かぼちゃ、砂糖、塩、醤油、きな粉 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
4日(金)	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	
鮭おにぎり	もやしのナムル みそ汁	もやし、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、ごま油 味噌、白菜、人参、油揚げ、かつおぶし	
5日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
7日(月)	ごはん チキンカツ	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース	
チキンライスおにぎり	キャベツ 切り干し大根の煮物 みそ汁	キャベツ 切り干し大根、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	
8日(火)	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	
午後:ジャムパン	はんぺんソテー カレーもやし お吸い物	はんぺん、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、塩、カレー粉 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
9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		
ゆかりおにぎり	ごはん 炒り豆腐 大根とツナのサラダ みそ汁	米 豆腐、鶏ひき肉、干し椎茸、人参、玉ねぎ、醤油、酒、砂糖、みりん 大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
10日(木)	ジャージャー麺 オレンジ寒天 もやしスープ	中華麺、豚挽き肉、人参、干しいたけ、にんにく、生姜、ねぎ、味噌、甜麺醤、中華あじ、酒、片栗粉、ごま油、キュウリ オレンジジュース、砂糖、寒天 もやし、人参、玉ねぎ、えのき草、中華あじ、塩	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
11日(金)	ごはん 煮魚	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん	
豆蒸しパン	マカロニサラダ みそ汁	マカロニ、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	
12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			
14日(月)	カレーライス コールスローサラダ	米、豚肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー キャベツ、人参、きゅうり、ハム、コン、酢、塩、油	
15日(火)	赤飯 鶏のから揚げ	米、小豆、ごま塩 鶏肉、生姜、にんにく、醤油、酒、みりん、卵、片栗粉、ごま油、油 切干大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、高野豆腐、かつおぶし	
16日(水)	卒園礼拝 預かり保育 弁当の日 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 肉豆腐	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、酒、砂糖、みりん	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:おかかおにぎり	ポテトサラダ かき玉汁	じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
17日(木)	ごはん 親子煮	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干し椎茸、醤油、酒、砂糖 白菜、人参、キュウリ、塩昆布、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
18日(金)	終了礼拝 午前保育 預かり保育 給食希望の方の献立		
午後:おかかおにぎり	人参とツナの混ぜご飯 ちくわの磯辺揚げ スライスサラダ (醤油味噌マヨネーズ) お吸い物	米、人参、ツナ、薄口醤油、みりん、すりごま、塩 ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 大根、人参、キュウリ 醤油、マヨネーズ、みりん 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
19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			
22日(火)	ごはん ミートボールの煮込み	米 豚挽き肉、玉ねぎ、パン粉、片栗粉、人参、しいたけ、醤油、砂糖、片栗粉	
午後:カレーピラフおにぎり	スパゲティサラダ みそ汁	スパゲティ、キャベツ、人参、きゅうり、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、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
23日(水)	春休み預かり保育 弁当の日 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 白身魚の味噌煮	米 赤魚、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:鮭おにぎり	野菜のゆかり和え みそ汁	キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
24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 青菜の納豆和え はんぺんフライ 野菜スティック (味噌マヨネーズ) みそ汁	米、ひきわり納豆、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし はんぺん、小麦粉、卵、粉チーズ、パセリ粉、油、パン粉、塩 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、油揚げ、かつおぶし	
25日(金)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	スパゲティミートソース 野菜サラダ (人参ドレッシング) もずくスープ	スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ケチャップ、ホールトマト、コンソメ、砂糖 キャベツ、キュウリ 人参、玉ねぎ、塩、みりん、油 もずく、玉ねぎ、えのき草、卵、中華あじ、塩	
26日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:ミニクワッサン			
28日(月)	春休み預かり保育 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、醤油、酒、砂糖、みりん	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:混ぜご飯おにぎり	マロニーサラダ みそ汁	マロニー、キャベツ、人参、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
29日(火)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
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、ちくわ、水菜、小麦粉、卵、油	
午後:鮭わかめおにぎり	野菜の浅漬け	キャベツ、人参、きゅうり、塩昆布、塩	
30日(水)	春休み預かり保育 弁当の日 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん 高野豆腐の卵とじ	米 高野豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、卵、醤油、砂糖、みりん	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:そばろおにぎり	もやしと青菜のごま和え みそ汁	もやし、小松菜、人参、醤油、みりん、すりごま 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
31日(木)	春休み預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ロールパン フランスパン ウイナーソテー	ロールパン フランスパン ウイナー油	
午後:おかかおにぎり	温野菜サラダ (オーロラソース) クリームシチュー	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、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩	