

給食ニュース 2022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(金)	春休み預かり保育 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	
2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			
4日(月)	春休み預かり保育 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:芋煮しパン	かき玉汁		
5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 もやしとツナのごま和え	米、赤魚、生姜、味噌、酒、砂糖、醤油、もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油	
午後:鮭おにぎり	みそ汁	味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	
6日(水)	春休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	焼うどん	うどん、豚肉、キャベツ、人参、玉ねぎ、醤油、かつおぶし、みりん	
午後:わかめおにぎり	フルーツ わかめスープ	バナナ わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
7日(木)	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 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:ゆかりおにぎり	野菜のおかか和え みそ汁		
8日(金)	始業礼拝 午前保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	わかめご飯 ちくわの磯辺揚げ キャベツと豚肉のみそ炒め	米、わかめ、塩、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	
午後:ジャムパン	お吸い物	玉ねぎ、豆腐、わかめ、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
9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(月)	入園礼拝 預かり保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	鮭ごはん ちくわのキュウリ詰め 春雨サラダ	米、鮭ほぐし、すりごま、キュウリ、塩、ちくわ、キュウリ、春雨、キャベツ、キュウリ、人参、ハム、卵、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
午後:あんこパン	みそ汁		

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(火)	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 野菜のゆかり和え	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、かぶ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし	
午後:混ぜご飯おにぎり	かき玉汁		
13日(水)	午前保育 預り保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	チキンライス ウィンナーソーテー もやしとツナのサラダ	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ピーマン、ケチャップ、コンソメ、塩 ウィンナー もやし、人参、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま キャベツ、玉ねぎ、人参、コンソメ、塩	
午後:ポテトフライ	野菜スープ		
14日(木)	午前保育 預り保育 給食希望の方の献立		
午前:牛乳	ごはん チキンカツ キャベツ ひじきと大豆の煮物	米、鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ ひじき、人参、大豆、さつま揚げ、醤油、砂糖、みりん 味噌、玉ねぎ、わかめ、油揚げ、えのき茸、かつおぶし	
午後:人参蒸しパン	みそ汁		
15日(金)	午前保育 預り保育 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 (玉ねぎドレッシング)	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ケチャップ、トマトホール、コンソメ、塩、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、玉ねぎ、醤油、酢、みりん、油 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
午後:おかかおにぎり	もやしスープ		
16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			
18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、ごぼう、干し椎茸、醤油、酒、砂糖	
午後:わかめおにぎり	野菜の塩昆布和え みそ汁	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	
19日(火)	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:ごま塩おにぎり	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	
20日(水)	午前保育 預り保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	ごはん 炒り豆腐	米、鶏ひき肉、豆腐、人参、干しいたけ、玉ねぎ、醤油、砂糖、酒、みりん もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖	
午後:そぼろおにぎり	野菜スープ	キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	
21日(木)	チキンカレーライス		
鮭おにぎり	マカロニサラダ	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22日(金)	ごはん 煮魚	米、メバル、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん	
焼きそば	ポテトサラダ みそ汁	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	
23日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:ミニクロワッサン			
25日(月)	ごはん 鶏のから揚げ	米、鶏肉、生姜、にんにく、卵、醤油、酒、片栗粉、油	
チキンライスおにぎり	キャベツのごま和え 切り干し大根の煮物 にら玉汁	キャベツ、ごま塩 切り干し大根、人参、大豆、さつま揚げ、醤油、砂糖、みりん にら、玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
26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	
ジャムパン	はんぺんソーテー マロニーサラダ みそ汁	はんぺん、油 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、わかめ、かつおぶし	
27日(水)	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	給食室でお弁当箱に詰めます
カレーピラフおにぎり	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	
28日(木)	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、塩	
鮭わかめおにぎり	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、玉ねぎ、しめじ、えのき茸、厚揚げ、かつおぶし	
30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			