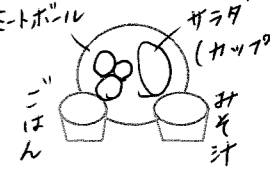




給食ニュース 2023年11月号 認定こども園ぶどうの木竜ヶ崎幼稚園

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
お弁当の日 給食希望の方の献立			
1日(水)	ごはん 炒り豆腐 野菜のゆかり和え お吸い物	米 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、醤油、ふ、みりん、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
2日(木)	ごはん 鶏肉と野菜の煮物 ポテトコーン みそ汁	米 鶏肉、大根、人参、厚揚げ、小松菜、醤油、砂糖、みりん、酒 じゃが芋、人参、クリームコーン、青のり、塩 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	
4日(土)	午前:牛乳 午後:バナナ	土曜保育 お弁当になります	
6日(月)	ごはん 肉じゃが キャベツとツナのサラダ みそ汁	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、醤油、みりん、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
7日(火)	さつま芋ごはん 白身魚の竜田揚げ 野菜スティック(味噌マヨネーズ) みそ汁	米、さつま芋、ごま塩 カレイ、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、小麦粉、油 大根、人参、キュウリ、味噌、マヨネーズ、みりん 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
お弁当の日 給食希望の方の献立			
8日(水)	ごはん 親子煮 野菜の塩昆布和え みそ汁	米 鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ごぼう、干しいたけ、醤油、酒、砂糖、みりん キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
9日(木)	ハヤシライス 温野菜サラダ(オーロラソース) 焼うどん	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシルー 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	
10日(金)	ごはん すき焼き風煮 大学芋 みそ汁	米 豚肉、玉ねぎ、人参、しらたき、えのき草、ふ、醤油、酒、みりん、砂糖 さつま芋、砂糖、みりん、醤油、油、ごま 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	
11日(土)	午前:牛乳 午後:ロールパン	土曜保育 お弁当になります	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
14日(火)	ごはん 青菜の納豆和え はんぺんソテー もやしとツナのサラダ みそ汁	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油粒、醤油、かつおぶし、みりん はんぺん、油 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、さつま芋、かつおぶし	
15日(水)	収穫感謝クッキング なんでもカレー		
16日(木)	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、酒、砂糖 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
17日(金)	ごはん 鯖の味噌煮 さつま芋のサラダ みそ汁	米 鯖、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん さつま芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
18日(土)	午前:牛乳 午後:スティックパン	土曜保育 お弁当になります	
20日(月)	ごはん 高野豆腐のフライ キャベツ 切干大根の煮物 みそ汁	米 高野豆腐、卵、小麦粉、パン粉、油、ソース キャベツ 切干大根、人参、さつま揚げ、大豆、油揚げ、醤油、砂糖、みりん 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
21日(火)	あんかけ焼きそば スライスサラダ(醤油粒マヨネーズ) 塩麹スープ	焼きそば種、豚肉、白菜、人参、もやし、玉ねぎ、しめじ、小松菜、醤油、酒、みりん、塩、中華あじ、片栗粉、ごま油 大根、人参、キュウリ、醤油粒、みりん、マヨネーズ キャベツ、人参、玉ねぎ、塩麹	
22日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
ごはん 炒り鶏 ポテトサラダ お吸い物	米 鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、醤油、砂糖、酒、みりん じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、小松菜、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます	
24日(金)	キラキラよくばりフェスティバル		
ごはん ちくわぶすいとん	米、しめじ、えのき草、しいたけ、人参、油揚げ、醤油、みりん、砂糖 豚肉、大根、人参、ちくわぶ、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし		

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
25日(土)	午前:牛乳 午後:クロワッサンパン	土曜保育 お弁当になります	
27日(月)	ごはん ミートボール煮込み 人参蒸しパン みそ汁	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、しいたけ、小松菜、醤油、みりん、砂糖、片栗粉 マカロニ、人参、ハム、キュウリ、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
28日(火)	ロールパン フランスパン ウィンナーソテー フルーツ 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 バナナ 鶏肉、人参、玉ねぎ、さつま芋、しめじ、小麦粉、バター、牛乳、コンソメ、塩	
29日(水)	午前保育 預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
ごはん 煮魚 マロニーサラダ みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、酒、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、大根、人参、小松菜、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます	
30日(木)	ごはん 麻婆豆腐 もやしと青菜のごま和え 中華野菜スープ	米 豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醬、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉 もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖 白菜、人参、クリームコーン、中華あじ、塩	

- 材料**
- ・さつま芋.....2本
 - ・砂糖.....大5
 - ・水.....大2
 - ・みりん.....大1
 - ・醤油.....小1
 - ・黒ゴマ
 - ・揚げ油

- 大学芋**
- ①さつま芋は良く洗い、乱切りにして10分位水に浸しておく
 - ②さつま芋をキッチンペーパーなどで水気を取り、油で揚げます
 - ③②をしている間に鍋に砂糖、水、みりんを入れて、煮詰めます。トロトロになってきたら醤油を加えておきます
 - ④竹串で火が通ったか確認し、カリッと揚がった芋を②に絡めて黒ごまをふって完成!