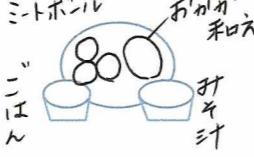
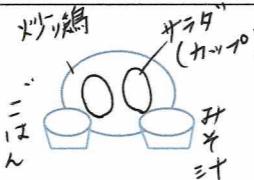
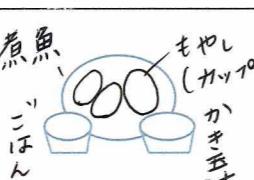
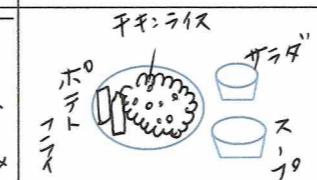
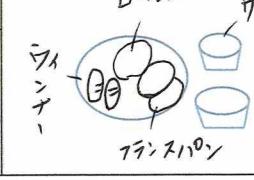
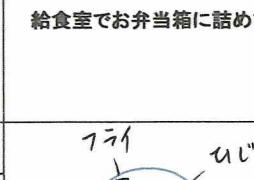
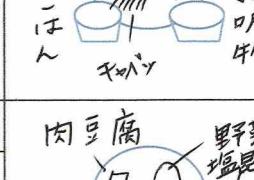
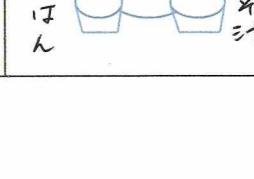


# 給食ニュース 2023年3月号 認定こども園ぶどうの木竜ヶ崎幼稚園

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
1日(水)	ほし組卒園旅行 お弁当の日 預り保育 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 炒り豆腐 ボテコーン みそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、人参、玉ねぎ、干ししいたけ、醤油、酒、砂糖、みりん じゃが芋、人参、クリームコーン、塩、青のり 味噌、白菜、人参、高野豆腐、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:わかめおにぎり			
2日(木)	ごはん 鶏肉と野菜の煮物 マロニーサラダ お吸い物	米 鶏肉、大根、人参、厚揚げ、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 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
3日(金)	ごはん ミートボールの煮込み 野菜のおかか和え みそ汁	米 豚挽き肉、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、人参、しいたけ、えんどう豆、醤油、砂糖、片栗粉、塩 キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	
4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			
6日(月)	ごはん 炒り鶏 キャベツとツナのサラダ みそ汁	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 キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、なめこ、豆腐、かつおぶし	
混ぜご飯おにぎり			
7日(火)	ごはん 煮魚 もやしと青菜のごま和え かき玉汁	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん もやし、小松菜、人参、醤油、すりごま、砂糖 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし	
鮭おにぎり			
8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	
芋蒸しパン	ごはん 厚肉と玉ねぎの醤油味 焼き ボテトサラダ みそ汁	ごはん 厚肉、玉ねぎ、醤油味、みりん、酒 じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、えのき茸、油揚げ、小松菜、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
9日(木)	人参と青菜の混ぜご飯 ちくわの磯辯揚げ スライスサラダ(醤油味マヨネーズ) みそ汁	米、人参、ツナ、青菜、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、醤油味、マヨネーズ、みりん 味噌、玉ねぎ、えのき茸、油揚げ、小松菜、かつおぶし	
ジャムパン			
10日(金)	ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル わかめスープ	米 豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、こんにゃく、甜麺醬、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉 もやし、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、ごま油 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ塩	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
11日(土)			土曜保育 お弁当になります
午前:牛乳			
午後:ステックパン			
13日(月)	カレーライス マカロニサラダ 鮭昆布おにぎり	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、こんにゃく、カレールー マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
14日(火)	赤飯風ごはん 切干大根のサラダ 豆蒸しパン みそ汁	米、小豆、ごま塩 鶏肉、小麦粉、卵、塩、青のり、油 切干大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐 かつおぶし	
15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	
おかかおにぎり	ごはん 肉じゃが スパゲティサラダ お吸い物	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、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	給食室でお弁当箱に詰めます
16日(木)	卒園礼拝 午前保育 預り保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
ごま塩おにぎり	ごはん 白身魚の味噌煮 野菜のゆかり和え みそ汁	米 メバル、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん 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	
17日(金)	チキンライス ボテトフライ 春雨サラダ 野菜スープ	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ピーマン、ケチャップ、コンソメ じゃが芋、油、塩 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ 塩	
18日(土)			土曜保育 お弁当になります
午前:牛乳			
午後:バナナ			
20日(月)		終了礼拝 午前保育 預り保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです	
蒸かし芋	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) もずくスープ	スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、人参、こんにゃく、ケチャップ、ホールトマトコソム、砂糖 キャベツ、キュウリ 玉ねぎ、醤油、酢、みりん、油 もずく、玉ねぎ、えのき茸、卵、中華あじ、塩	
22日(水)		春休み預り保育 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 さしあわせ風煮 スパゲティサラダ みそ汁	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、えのき茸、醤油、酒、砂糖、みりん スパゲティ、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

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
23日(木)	春休み預り保育 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 はんぺんフライ キャベツ 高野豆腐の煮物	米 はんぺん、小麦粉、卵、パン粉、油ソース キャベツ 高野豆腐、人参、大根、さつま揚げ醤油、砂糖、みりん もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
午後:焼きそば			
24日(金)	春休み預り保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	ロールパン フランスパン ウインナーソテー	ロールパン フランスパン ウインナー、油	
午後:鮭わかめおにぎり	鮭わかめおにぎり (オーロソース) クリームシチュー	鮭わかめおにぎり (オーロソース) クリームシチュー 鮭、人参、玉ねぎ、じゃが芋、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩	
25日(土)			土曜保育 お弁当になります
午前:牛乳			
午後:ステックパン			
27日(月)		春休み預り保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです	
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、春菊、ちくわ、小麦粉、卵、油	
午後:そぼろおにぎり	もやしと青菜のごま和え	もやしと青菜のごま和え もやし、小松菜、人参、すりごま、醤油 砂糖	
28日(火)		春休み預り保育 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 青葉の納豆和え はんぺんソテー	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油絞、かつおぶし はんぺん、油 大根、人参、キュウリ 味噌、マヨネーズ、みりん 味噌、玉ねぎ、なめこ、豆腐、かつおぶし	
午後:おかかおにぎり	みそ汁		
29日(水)		春休み預り保育 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 親子煮 春雨サラダ	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干し椎茸、醤油、酒、砂糖 もやし、春雨、人参、キュウリ、ハム醤油、酢、みりん、すりごま、ごま油 味噌、キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ 塩	
午後:ポテトフライ	みそ汁		
30日(木)		春休み預り保育 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 白身魚のフライ ひじきの煮物	米 タラ、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ ひじき、人参、さつま揚げ、大豆、醤油 砂糖	
午後:ココア蒸しパン	お吸い物	お吸い物 お吸い物	
31日(金)		春休み預り保育 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 肉豆腐 野菜の塩昆布和え	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、酒、砂糖、みりん、片栗粉 キャベツ、人参、キュウリ、ハム 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
午後:チキンピラフおにぎり	みそ汁		