

# 給食ニュース 2023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(土)	<b>土曜保育 お弁当になります</b>		
午前:牛乳			
午後:あんこパン			
3日(月)	<b>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</b>		
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	大根とツナのサラダ	大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩	
4日(火)	<b>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</b>		
午前:牛乳	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物	米、鶏肉、厚揚げ、大根、人参、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん	
午後:おかかおにぎり	もやしと青菜のごま和え みそ汁	もやし、小松菜、人参、すりごま、醤油、砂糖 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
5日(水)	<b>春休み預り保育 お弁当の日 給食希望の方の献立</b>		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	ごはん 煮魚 マカロニサラダ	米、赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん、マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
午後:人参蒸しパン	みそ汁	味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
6日(木)	<b>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</b>		
午前:牛乳	ハムと小松菜の混ぜご飯 高野豆腐の竜田揚げ	米、ハム、小松菜、卵、中華あじ、醤油、塩、ごま油 高野豆腐、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、油	
午後:わかめおにぎり	カレーもやし お吸い物	もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉、塩 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)	<b>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</b>		
午前:牛乳	ごはん 炒り鶏	米、鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにやく、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん	
午後:ポテトフライ	切干大根サラダ みそ汁	切干大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、醤油、すりごま 味噌、玉ねぎ、なめこ、豆腐、かつおぶし	
8日(土)	<b>土曜保育 お弁当になります</b>		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
10日(月)	<b>始業礼拝 午前保育 給食希望の方の献立</b>		
午前:牛乳	ごはん 炒り豆腐	米、鶏ひき肉、豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ、醤油、みりん、酒、砂糖	
午後:そばろおにぎり	ポテトコーン みそ汁	じゃが芋、人参、クリームコーン、塩、青のり 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
11日(火)	<b>入園礼拝 預り保育 給食希望の方の献立</b>		
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:豆蒸しパン	野菜スティック (味噌マヨネーズ) みそ汁	大根、キュウリ、人参 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、わかめ、玉ねぎ、高野豆腐、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(水)	<b>午前保育 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</b>		給食室でお弁当箱に詰めます
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	
午後:ひじきおにぎり	野菜のおかか和え みそ汁	キャベツ、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	
13日(木)	<b>午前保育 預り保育 給食希望の方の献立</b>		
午前:牛乳	小松菜とおかかの混ぜご飯 はんぺんソテー 温野菜サラダ (ツナドレッシング) かき玉汁	米、小松菜、薄口しょうゆ、昆布かつおぶし はんぺん、油 キャベツ、人参、ブロッコリー 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:蒸かし芋	かき玉汁	玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
14日(金)	<b>午前保育 預り保育 給食希望の方の献立</b>		
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 お吸い物	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 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
午後:チキンライスおにぎり	お吸い物		
15日(土)	<b>土曜保育 お弁当になります</b>		
午前:牛乳			
午後:スティックパン			
17日(月)	<b>午前保育 預り保育 給食希望の方の献立</b>		
午前:牛乳	スパゲティミートソース キャベツとツナのサラダ もやしスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ケチャップ、ホールトマト、コンソメ、塩 キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
午後:わかめおにぎり	もやしスープ		
18日(火)	<b>午前保育 預り保育 給食希望の方の献立</b>		
午前:牛乳	ごはん 鶏ひき肉の親子煮 もやしとツナの和え物 みそ汁	米、鶏ひき肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干しいたけ、醤油、酒、砂糖 もやし、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	
午後:混ぜご飯おにぎり	みそ汁		
19日(水)	<b>午前保育 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</b>		給食室でお弁当箱に詰めます
鮭おにぎり	ごはん すき焼き風煮 野菜の塩昆布和え みそ汁	米、豚肉、人参、玉ねぎ、豆腐、しらたき、えのき草、ふ、醤油、酒、みりん、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布、味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
20日(木)	<b>チキンカレーライス</b>		
わかめおにぎり	マロニーサラダ	米、鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
21日(金)	<b>春の混ぜご飯</b>		
ジャムパン	ちくわの磯辺揚げ コールスローサラダ お吸い物	米、人参、たけのこ、ごぼう、油揚げ、えんどう豆、醤油、砂糖、酒 ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 キャベツ、人参、キュウリ、コーン、ハム、酢、塩、油 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、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
22日(土)	<b>土曜保育 お弁当になります</b>		
午前:牛乳			
午後:ミニクロワッサン			
24日(月)	ごはん 麻婆豆腐	米、豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醬、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉	
午後:カレーピラフおにぎり	春雨サラダ わかめスープ	春雨、もやし、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、ごま油、酢 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
25日(火)	ごはん 煮魚	米、メバル、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん	
午後:おかかおにぎり	スパゲティサラダ みそ汁	スパゲティ、キャベツ、人参、ツナ、すりごま、醤油 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
26日(水)	<b>お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです</b>		給食室でお弁当箱に詰めます
焼きそば	ごはん 肉豆腐 マカロニサラダ	米、豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、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	
午後:人参蒸しパン	みそ汁	味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
27日(木)	<b>お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです</b>		
午後:わかめおにぎり	ごはん ハムと小松菜の混ぜご飯 高野豆腐の竜田揚げ	米、ハム、小松菜、卵、中華あじ、醤油、塩、ごま油 高野豆腐、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、油	
午後:わかめおにぎり	カレーもやし お吸い物	もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
28日(金)	<b>お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです</b>		
午後:わかめおにぎり	ごはん 炒り鶏 切干大根サラダ みそ汁	米、鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにやく、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん 切干大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、醤油、すりごま 味噌、玉ねぎ、なめこ、豆腐、かつおぶし	

## ツナドレッシング 13日の献立より

- 材料
- ・玉ねぎ……………1/2個
  - ・ツナ缶……………1缶
  - ・マヨネーズ…………大4
  - ・醤油……………大1
  - ・すりごま

①玉ねぎをざく切りにして玉ねぎがかぶるくらいの水で煮て、水気がなくなってきたらミキサーにかける(みじん切りにして電子レンジでもOK)

②冷ましたら、ツナ缶、マヨネーズ、醤油、すりごまを混ぜて出来上がり♪

★新玉ねぎ、春キャベツの季節です。美味しいドレッシングで野菜をいただきましょう