

給食ニュース 2023年6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(木)	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	
おかかおにぎり	コールスローサラダ	キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コンソメ、酢、油、塩	
2日(金)	ごはん チキンカツ	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース	
焼うどん	キャベツ 切干大根の煮物 みそ汁	キャベツ 切干大根、人参、さつま揚げ、大豆油揚げ、醤油、みりん、砂糖 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
3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			
5日(月)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、にんにく	
鮭おにぎり	温野菜サラダ (梅ごまマヨネーズ) もやしスープ	キャベツ、人参、ブロッコリー、マヨネーズ、梅干しペースト、すりごま、みりん もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
6日(火)	ごはん 白身魚のおろし和え	米 タラ、塩、片栗粉、小麦粉、油、大根、醤油、かつおぶし	
ジャムパン	ひじきと野菜の炒り煮 みそ汁	ひじき、人参、油あげ、大豆、小松菜、醤油、みりん、砂糖 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
7日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
ゆかりおにぎり	ごはん 豚肉と玉ねぎの醤油雑 焼き もやしとハムのサラダ お吸い物	米 豚肉、玉ねぎ、ピーマン、醤油、みりん、油 もやし、人参、ハム、キュウリ、すりごま、醤油 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	
8日(木)	ごはん 親子煮	米 鶏肉、玉ねぎ、卵、人参、干し椎茸、ごぼう、いんげん、醤油、酒、みりん、砂糖	
塩昆布おにぎり	マロニーサラダ みそ汁	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、小松菜、油揚げ、かつおぶし	
9日(金)	大豆とごぼうの混ぜご飯	米、豚ひき肉、ごぼう、大豆、人参、ネギ、干し椎茸、いんげん、卵、オイスターソース、中華あじ、塩	
ポテトフライ	ウイナーソーテー スパゲティサラダ みそ汁	スパゲティ、キャベツ、人参、ツナ、キュウリ、すりごま、醤油 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
10日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(月)	青菜と人参の混ぜご飯	米、小松菜、人参、ツナ、すりごま、薄口醤油、みりん	
人参蒸しパン	はんぺんソーテー ぶどう寒天 お吸い物	はんぺん、油 ぶどうジュース、砂糖、寒天、 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、かつおぶし	
13日(火)	ごはん ミートボールの煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しめじ、いんげん、ケチャップ、ハヤシルー	
おかかおにぎり	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、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
14日(水)	午前保育 預り保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
蒸かし芋	そばろごはん ソーセージソーテー 春雨サラダ みそ汁	米、鶏ひき肉、人参、卵、いんげん、生姜、醤油、みりん、酒、砂糖 ソーセージ、油 春雨、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、なめこ、かつおぶし	
15日(木)	ごはん 納豆の青菜和え	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、かつおぶし、みりん	
あんこパン	高野豆腐の竜田揚げ 野菜の塩昆布和え かき玉汁	高野豆腐、生姜、醤油、みりん、片栗粉、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布、塩 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
16日(金)	ごはん 煮魚	米 赤魚、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、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
17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			
19日(月)	カレーライス	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、にんにく、生姜、カレールー	
ジャムパン	キャベツとツナのサラダ	キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩	
20日(火)	ジャージャー麺	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干し椎茸、にんにく、生姜、甜麺醬、中華あじ、醤油、片栗粉、ごま油、キュウリ	
鮭昆布おにぎり	もやしと青菜のツナ和え わかめスープ	もやし、人参、小松菜、ツナ、醤油、すりごま わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
21日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
チキンピラフおにぎり	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物 スパゲティサラダ みそ汁	米 鶏肉、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、みりん、酒、砂糖 スパゲティ、キャベツ、ハム、マヨネーズ、キュウリ、塩 味噌、大根、人参、小松菜、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(木)	わかめご飯 白身魚の竜田揚げ	米、乾燥わかめ、塩 カレー、生姜、醤油、みりん、酒、小麦粉、片栗粉、油	
豆蒸しパン	おからの炒り煮 みそ汁	おから、人参、干しいたけ、ネギ、油揚げ、こんにゃく、醤油、酒、砂糖、みりん、かつおぶし 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
23日(金)	ごはん 麻婆豆腐	米 豆腐、豚ひき肉、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醬、酒、醤油、ごま油、中華あじ、片栗粉	
ポテトフライ	もやしのナムル にら玉汁	もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、ごま油 にら、玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
24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			
26日(月)	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	
塩昆布おにぎり	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、わかめ、豆腐、かつおぶし	
27日(火)	ごはん 手作りふりかけ	米 わかめ、すりごま、かつおぶし粉、青のり、塩	
鮭おにぎり	揚げワンタン カレーもやし みそ汁	ワンタン皮、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、チーズ、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉、コンソメ、塩 味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	
28日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
ゆかりおにぎり	ごはん 肉豆腐	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、みりん、砂糖、酒、片栗粉	
午後:ごま塩おにぎり	マカロニとブロッコリーの サラダ みそ汁	マカロニ、人参、ブロッコリー、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
29日(木)	人参サンド ハムサンド	食パン、人参、マヨネーズ、塩 ロールパン、キュウリ、ハム、マヨネーズ	
ごまおかかおにぎり	ウイナーソーテー フルーツ キャベツコンソメスープ	ウイナー、油 バナナ キャベツ、人参、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
30日(金)	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、いんげん、ちくわ、小麦粉、卵、油	
青菜のおにぎり	野菜の梅かつお和え	キャベツ、人参、キュウリ、梅肉、かつおぶし、醤油、すりごま	