

給食ニュース 2024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(金)	青菜の混ぜご飯 高野豆腐の竜田揚げ	米、青菜、かつおぶし、醤油 高野豆腐、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、油	混ぜご飯 高野豆腐
ジャムパン	キャベツとツナのごま和え みそ汁	キャベツ、人参、ツナ、すりごま、塩昆布、塩 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	キャベツ みそ汁
2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			
4日(月)	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、ちくわ、春菊、小麦粉、油	うどん かき揚げ
塩昆布おにぎり	野菜のゆかり和え	白菜、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩	ゆかり和え
5日(火)	ごはん ミートボールの煮込み	米 豚挽き肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しいたけ、いんげん、醤油、砂糖、みりん、片栗粉	ごはん ミートボール
豆煮しパン	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、ふ、かつおぶし	マカロニ みそ汁
6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		
ゆかりおにぎり	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、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、わかめ、玉ねぎ、豆腐、かつおぶし	ごはん 鶏肉と野菜の煮物 ポテトコーン みそ汁
7日(木)	ごはん すき焼き風煮	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、えのき草、ふ、しらたき、醤油、砂糖、酒、片栗粉	ごはん すき焼き
鮭おにぎり	スパゲティサラダ 塩麩スープ	スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 白菜、人参、玉ねぎ、塩麩	スパゲティ 塩麩スープ
8日(金)	ごはん 煮魚	米 メバル、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん	ごはん 煮魚
蒸し芋	青菜と切干大根の味噌和え お吸い物	小松菜、切干大根、人参、味噌、砂糖、かつおぶし 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	蒸し芋 お吸い物
9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			
11日(月)	カレーライス もやしとツナのごま和え	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油	カレーライス もやし
そばろおにぎり			そばろ

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(火)	ジャージャー麺 野菜と寒天のサラダ わかめおにぎり	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干しいたけ、甜麺醬、中華味、醤油酒、片栗粉、ごま油、キュウリ キャベツ、人参、ツナ、糸寒天、すりごま、醤油、かつおぶし 玉ねぎ、人参、えのき草、卵、コンソメ、塩	ジャージャー麺 野菜と寒天のサラダ わかめおにぎり
13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		
塩昆布おにぎり	ごはん 炒り豆腐 スパゲティサラダ みそ汁	米 豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、干しいたけ、醤油、みりん、砂糖 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、醤油、すりごま 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	ごはん 炒り豆腐 スパゲティサラダ みそ汁
14日(木)	赤飯風ごはん 鶏肉の塩麩揚げ 切干大根のサラダ	米、小豆、ごま塩 鶏肉、塩麩、片栗粉、油 切干大根、小松菜、人参、ツナ、すりごま、醤油、マヨネーズ	赤飯 鶏肉 切干大根のサラダ
あんこサンド	みそ汁	味噌、キャベツ、人参、高野豆腐、かつおぶし	みそ汁
15日(金)	卒園礼拝 預かり保育 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 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	ごはん 麻婆豆腐
午後:鮭おにぎり	もやしのと青菜のナムル みそ汁	もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、ごま油 味噌、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	もやし みそ汁
16日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
18日(月)	ごはん 肉じゃが	米 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、しらたき、醤油、酒、みりん、砂糖	ごはん 肉じゃが
焼きそば	野菜のしらす和え みそ汁	キャベツ、小松菜、人参、しらす、醤油、かつおぶし 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	焼きそば みそ汁
19日(火)	終了礼拝 午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
人参煮しパン	ごはん 白身魚のフライ キャベツ ひじきの煮物 お吸い物	米 タラ、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ ひじき、人参、大豆、油揚げ、さつま揚げ、醤油、みりん、砂糖 玉ねぎ、わかめ、豆腐、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし	ごはん 白身魚のフライ キャベツ ひじきの煮物 お吸い物
21日(木)	春休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	スパゲティミートソース コールスローサラダ	スパゲティ、豚挽き肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ケチャップ、ホールトマト、コンソメ、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩	スパゲティミートソース コールスローサラダ
午後:ゆかりおにぎり	もやしスープ	もやし、人参、玉ねぎ、中華あじ、塩	もやしスープ
22日(金)	春休み預かり保育 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 豚肉と玉ねぎの醤油焼 ポテトサラダ	米 豚肉、玉ねぎ、醤油、みりん、酒 じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	ごはん 豚肉と玉ねぎの醤油焼 ポテトサラダ
午後:チキンピラフおにぎり	みそ汁	味噌、キャベツ、人参、しめじ、かつおぶし	みそ汁

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
23日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:ワッフル			
25日(月)	春休み預かり保育 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 炒り鶏	米 鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、醤油、みりん、酒、砂糖	ごはん 炒り鶏
午後:チキンライスおにぎり	野菜の塩昆布和え お吸い物	キャベツ、人参、かぶ、塩昆布、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	野菜の塩昆布和え お吸い物
26日(火)	春休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	人参と青菜の混ぜご飯 はんぺんソテー 春雨サラダ みそ汁	米、人参、ツナ、青菜、薄口醤油、みりん、すりごま、塩 はんぺん、油 春雨、もやし、人参、キュウリ、醤油、すりごま、酢、ごま油 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	人参と青菜の混ぜご飯 はんぺんソテー 春雨サラダ みそ汁
午後:ジャムパン			
27日(水)	春休み預かり保育 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 白身魚の味噌煮	米 赤魚、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん	ごはん 白身魚の味噌煮
午後:ポテトフライ	マロニーサラダ みそ汁	マロニー、キャベツ、キュウリ、人参、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	マロニーサラダ みそ汁
28日(木)	春休み預かり保育 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	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、酒、みりん、片栗粉	ごはん 肉豆腐
午後:塩昆布おにぎり	野菜のごまおかか和え みそ汁	キャベツ、人参、キュウリ、すりごま、かつおぶし、醤油 味噌、キャベツ、人参、しめじ、かつおぶし	野菜のごまおかか和え みそ汁
29日(金)	春休み預かり保育 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 ウィンナーソテー 温野菜サラダ (オーロラソース)	ロールパン フランスパン ウィンナー、油 キャベツ、人参、ブロッコリー ケチャップ、マヨネーズ	ロールパン フランスパン ウィンナー
午後:鮭わかめおにぎり	クリームシチュー	鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、牛乳、小麦粉、バター、コンソメ、塩	クリームシチュー
30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			