

給食ニュース 2024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(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	ハヤシライス	米、豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、じゃが芋、ハヤシルー	ハヤシライス フルーツヨーグルト
午後:ジャムパン	フルーツヨーグルト	プレーンヨーグルト、バナナ、みかん缶、砂糖	
2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 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 じゃが芋、人参、キュウリ、ツナ、コーン、塩	煮物 サラダ(カップ) みそ汁
午後:塩昆布おにぎり	ツナポテトサラダ みそ汁	じゃが芋、人参、キュウリ、ツナ、コーン、塩 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
3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 鶏ひき肉の親子煮	米、鶏ひき肉、玉ねぎ、卵、人参、ごぼう、干しいたけ、醤油、酒、砂糖	給食室でお弁当箱に詰めます
午後:豆蒸しパン	もやしと青菜のごま和え みそ汁	もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
4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 豚肉と玉ねぎの醤油焼	ごはん、豚肉、玉ねぎ、醤油、みりん、酒、ピーマン、油	豚肉と玉ねぎ(カップ) サラダ(カップ) 醤油焼
午後:鮭わかめおにぎり	春雨サラダ みそ汁	春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、豆腐、玉ねぎ、油揚げ、小松菜、かつおぶし	
5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	うどん	うどん、醤油、みりん、かつおぶし	うどん 塩昆布和え
午後:おかかおにぎり	かき揚げ 野菜の塩昆布和え	玉ねぎ、人参、ちくわ、いんげん、小麦粉、卵、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布	
6日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
8日(月)	始業礼拝 午前保育 給食希望の方の献立		
蒸し芋	ごはん はんぺんフライ キャベツ 切干大根の煮物 みそ汁	米、はんぺん、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ 切干大根、人参、大豆、さつま揚げ、醤油、みりん、砂糖 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	フライ キャベツ 切干大根 七草大根
9日(火)	午前保育 給食希望の方の献立		
焼きそば	ごはん 煮魚 野菜と糸寒天のサラダ みそ汁	米、赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん キャベツ、人参、ツナ、糸寒天、すりごま、醤油、かつおぶし 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	煮魚 サラダ
10日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
そばろおにぎり	ごはん すき焼き風煮 マロニーサラダ お吸い物	米、豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、えのき茸、ふ、しらたき、醤油、砂糖、酒、片栗粉 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	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
11日(木)	午前保育 給食希望の方の献立		
わかめおにぎり	スパゲティミートソース コールスローサラダ もやしスープ	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 もやし、人参、玉ねぎ、中華あじ、塩	ミートソース サラダ スープ
12日(金)	午前保育 給食希望の方の献立		
ゆかりおにぎり	ごはん 青菜の納豆和え 高野豆腐の竜田揚げ もやしとツナのごま和え みそ汁	米、ひきわり納豆、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし 高野豆腐、醤油、酒、みりん 生薑、片栗粉、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	高野豆腐 もやし 納豆(春雨) みそ汁
13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			
15日(月)	午前保育 給食希望の方の献立		
鮭おにぎり	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	炒り豆腐 サラダ
16日(火)	午前保育 給食希望の方の献立		
ごま昆布おにぎり	ごはん 白身魚の塩焼揚げ 野菜スティック(味噌マヨネーズ) みそ汁	米、カレイ、塩、小麦粉、片栗粉、油 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、油揚げ、かつおぶし	カレイ 野菜スティック
17日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
ジャムパン	ごはん 炒り鶏 ポテトコーン 塩焼スープ チキンカレーライス	米、鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん じゃが芋、人参、クリームコーン、塩、青のり キャベツ、人参、玉ねぎ、塩焼	給食室でお弁当箱に詰めます
18日(木)	午前保育 給食希望の方の献立		
わかめおにぎり	マカロニサラダ	マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	チキンカレーライス サラダ
19日(金)	春の混ぜご飯 ちくわの磯辺揚げ 野菜のごま和え お吸い物		
芋蒸しパン		米、人参、たけのこ、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、かぶ、すりごま、醤油、かつおぶし 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	混ぜご飯 ちくわ揚げ
20日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:あんパン			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22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 キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油	肉じゃが おかか(カップ) 味噌汁
混ぜごはんおにぎり	野菜のおかか和え みそ汁	味噌、玉ねぎ、厚揚げ、しめじ、えのき茸、かつおぶし	
23日(火)	ごはん 煮魚	米、メバル、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん	煮魚 サラダ(カップ) みそ汁
人参蒸しパン	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、油揚げ、かつおぶし	
24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		
鮭おにぎり	ごはん 高野豆腐フライ キャベツ ひじきと大豆の煮物 お吸い物	米、高野豆腐、卵、小麦粉、パン粉、油、ソース キャベツ ひじき、人参、大豆、さつま揚げ、油揚げ、醤油、みりん、砂糖 玉ねぎ、豆腐、わかめ、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
25日(木)	ロールパン フランスパン ウィンナーソーテー	ロールパン フランスパン ウィンナー、油	フランスパン バナナ シチュー
塩昆布おにぎり	フルーツ キャベツのシチュー	バナナ キャベツ、人参、玉ねぎ、鶏肉、じゃが芋、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩	
26日(金)	ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ みそ汁	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 春雨、もやし、人参、キュウリ、すりごま、醤油、ごま油、酢 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	麻婆豆腐 サラダ(カップ) みそ汁
27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			
30日(月)	ごはん ミートボールの煮込み カレーもやし もずくスープ	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 もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉、塩 もずく、玉ねぎ、えのき茸、小松菜、中華あじ、塩	ミートボール もやし(カップ) スープ