

# 給食ニュース 2024年5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)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
ジャムパン	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物 切干大根の味噌和え みそ汁	米 鶏肉、大根、厚揚げ、醤油、酒、砂糖、いんげん 切干大根、小松菜、人参、味噌、砂糖、すりごま 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
2日(木)	混ぜご飯 高野豆腐の竜田揚げ	米、たけのこ、人参、油揚げ、醤油、みりん、えんどう豆、酒、かつおぶし 高野豆腐、生姜、醤油、みりん、酒、片栗粉、油	混ぜごはん ごま和え 高野豆腐
塩昆布おにぎり	もやしと青菜のごま和え お吸い物	もやし、人参、小松菜、醤油、砂糖、すりごま 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	高野豆腐
7日(火)	ごはん すき焼き風煮	米 豚肉、玉ねぎ、人参、豆腐、えのき茸、しらたき、ふ、醤油、砂糖、酒、みりん	すき焼き
豆蒸しパン	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、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	ツナポテト みそ汁
8日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
鮭わかめおにぎり	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 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、なめこ、豆腐、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
9日(木)	カレーライス コールスローサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩	カレーライス サラダ
おかかおにぎり	10日(金)	ごはん 白身魚の塩焼揚げ 野菜のおかか和え みそ汁	カレー おかか 和え みそ汁
11日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
13日(月)	ミートソーススパゲティ もやしとツナの和え物 わかめスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、にんにく、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	ミートソース もやし スープ
14日(火)	人参とツナの混ぜご飯 はんぺんソテー 温野菜サラダ(豆乳靴ドレッシング) お吸い物	米、人参、ツナ、薄口醤油、みりん、小松菜、すりごま はんぺん、油 キャベツ、人参、フロッキー、玉ねぎ、醤油、豆乳、みりん 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、みりん、かつおぶし	混ぜごはん はんぺん サラダ お吸い物

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
15日(水)	午前保育 預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
そぼろおにぎり	ごはん 鶏ひき肉の親子煮 野菜と糸寒天のサラダ 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 キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、糸寒天、醤油、かつおぶし、すりごま 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
16日(木)	ごはん 肉じゃが マロニーサラダ みそ汁	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 マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、人参、厚揚げ、かつおぶし	肉じゃが サラダ みそ汁
17日(金)	ごはん 煮魚 スパゲティサラダ かき玉汁	米 赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	煮魚 サラダ かき玉汁
18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			
20日(月)	ごはん 青菜の納豆和え ちくわの磯辺揚げ じゃが芋のおかか煮 お吸い物	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、砂糖、みりん、かつおぶし ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 じゃが芋、人参、いんげん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、みりん、かつおぶし	ちくわ 納豆 お吸い物
21日(火)	ジャージャー麺 オレンジ寒天 塩焼スープ	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干しいたけ、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 オレンジジュース、寒天、砂糖 キャベツ、人参、玉ねぎ、塩	ジャージャー麺 オレンジ スープ
22日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
蒸し芋	ごはん 炒り豆腐 野菜のゆかり和え 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、酒 キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
23日(木)	ごはん ミートボールの煮込み マカロニサラダ みそ汁	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、いんげん、醤油、砂糖、みりん、片栗粉 マカロニ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	ミートボール サラダ みそ汁
24日(金)	ごはん 白身魚の味噌煮 ポテトコーン みそ汁	米 メバル、生姜、味噌、醤油、酒、みりん、砂糖 じゃが芋、人参、クリームコーン、塩、青のり 味噌、玉ねぎ、厚揚げ、小松菜、えのき茸、かつおぶし	味噌煮 ポテト コーン みそ汁

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
25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			
27日(月)	わかめごはん 豆腐ナゲット カレーもやし もずくスープ	米、わかめ、塩 鶏ひき肉、豆腐、玉ねぎ、塩、片栗粉、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	わかめごはん 豆腐ナゲット カレー もずく
28日(火)	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 春雨 みそ汁
29日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
おかかおにぎり	ごはん 炒り鶏 野菜の塩昆布和え もやしスープ	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 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	給食室でお弁当箱に詰めます
30日(木)	青菜とおかかの混ぜご飯 白身魚の竜田揚げ 切干大根のサラダ みそ汁	米、小松菜、かつおぶし、すりごま、醤油 タラ、醤油、生姜、酒、片栗粉、小麦粉、油 切干大根、人参、キュウリ、ツナ、醤油、マヨネーズ、すりごま 味噌、玉ねぎ、なめこ、豆腐、かつおぶし	混ぜごはん 竜田揚げ サラダ みそ汁
31日(金)	ハムサンド 卵サンド ウィンナーソテー フルーツ 野菜スープ	ロールパン、ハム、キュウリ、マヨネーズ 食パン、卵、マヨネーズ ウィンナー、油 バナナ キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	ハムサンド 卵サンド ウィンナー バナナ 野菜スープ

木綿豆腐.....1丁  
鶏むねひき肉.....300g  
玉ねぎ.....1/2個  
片栗粉.....大4  
塩粒.....小1  
揚げ油

- ### 豆腐ナゲット
- ①豆腐の水気を切り、玉ねぎをみじん切りにしておく
  - ②ボールに鶏ひき肉に塩粒、玉ねぎ、豆腐を入れて豆腐をつぶしながらよくこねる
  - ③揚げ油を熱し(中火)スプーン二つを使って油に落として揚げる
- ※崩れてしまうので色づくまでは触らない