

給食ニュース 2024年7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	間食	昼食献立	材料	このように配膳します	間食	昼食献立	材料	このように配膳します		
1日(月)	ごはん 高野豆腐の卵とじ 野菜のおかか和え みそ汁	米、高野豆腐、鶏ひき肉、卵、玉ねぎ、干ししいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん、キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、玉ねぎ、小松菜、油揚げ、かつおぶし	高野豆腐 おから 和え 卵とじ (カッ파)	11日(木)	うどん 夏野菜のかき揚げ 鮭おにぎり	うどん、醤油、みりん、かつおぶし 玉ねぎ、ちくわ、人参、ビーマン、ゴーヤ、小麦粉、卵、油 青菜と厚揚げのごま和え	うどん かき揚げ ごま和え うどん	23日(火)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立		竜田揚げ 里芋 ステイック お吸い物		
									午前:牛乳	ごはん 白身魚の竜田揚げ 野菜スティック (味噌マヨネーズ)	米、かれい、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、小麦粉、油 大根、人参、キュウリ 味噌、みりん、マヨネーズ		
2日(火)	カレーピラフ はんぺんシテー 温野菜サラダ (醤油糀マヨネーズ) みそ汁	米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ビーマン、コンソメ、塩 はんぺん、油 キャベツ、人参、ブロッコリー 醤油糀、みりん、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	カレーピラフ はんぺん 温野菜サラダ みそ汁		12日(金)	ごはん 煮魚 おかかおにぎり	米、赤魚、生姜、醤油、酒、砂糖、みりん かぼちゃ、砂糖、塩、醤油、きな粉 みそ汁	煮魚 かぼちゃ (カッパ) みそ汁	24日(水)	夏休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます	
								午前:牛乳	ごはん 麻婆豆腐	米、豆腐、豚ひき肉、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麵醤、酒、醤油、ごま油、中華もやし、片栗粉 人参、小松菜、すりごま、醤油、ごま油 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし			
3日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます	13日(土)	土曜保育 お弁当になります				午後:あんこパン	25日(木)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立		ちくわ 糸肉 豆の二 者ばん 和え え本 みそ 汁
おかげおにぎり	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物 マロニーサラダ みそ汁	米、鶏肉、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、みりん、酒、砂糖 マロニー、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、油揚げ、小松菜、かつおぶし			午前:牛乳	わかめごはん なすのはさみ揚げ	米、乾燥ワカメ、塩 なす、豚ひき肉、玉ねぎ、片栗粉 油、塩、みりん、醤油、かつおぶし	わかめごはん とじわん	26日(金)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立		トマト煮 トマト煮 みそ 汁	
4日(木)	ごはん 春巻き カレーもやし もずくスープ	米、春巻き皮、豚ひき肉、たけのこ、醤油、酒、生姜、中華あじ、ごま油、片栗粉、小麦粉、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、カレー粉、塩 もずく、玉ねぎ、えのき茸、中華あじ、塩	春巻き カレー もやし スープ		午後:バナナ	蒸し芋 みそ汁	とうもろこし 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	ばな の 蒸 る み そ 汁	午前:牛乳	ハムサンド ワインーソー テー夏野菜のトマト煮 わかめスープ	ロールパン、ハム、キュウリ、マヨネーズ ワインナー、油 なす、玉ねぎ、ズッキーニ、ビーマン、トマト缶、ツナ、塩 わかめ、玉ねぎ、ペーパン、コンソメ、塩		
								午後:鮭わかめおにぎり	27日(土)	土曜保育 お弁当になります			
5日(金)	ほし組キャンプ すみれ・ひつじ休園 預かり保育 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます	17日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立				午前:牛乳	29日(月)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立		醤油糀 火炙き (カッパ) お吸い物
豆蒸しパン	ごはん 炒り鶏 野菜と糸寒天のサラダ お吸い物	米、鶏肉、人参、ごぼう、こんにゃく、いんげん、しいたけ、醤油、みりん、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、玉ねぎ、小松菜、豆腐、はんぺん、醤油、みりん、かつおぶし	炒り鶏 野菜と糸寒天のサラダ お吸い物		人参蒸しパン みそ汁	ごはん 炒り豆腐 ポテトサラダ みそ汁	豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、干ししいたけ、醤油、砂糖、みりん じゃが芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、なす、油揚げ、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます	午後:あんこパン	午前:牛乳	ごはん 豚肉と玉ねぎの醤油糀焼き もやしとハムのサラダ お吸い物	米、豚肉、玉ねぎ、ビーマン、醤油糀、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、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
6日(土)	土曜保育 お弁当になります		給食室でお弁当箱に詰めます	18日(木)	19日(金)				午後:あんこパン	30日(火)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立		ハヤシライス コールスローサラダ
	午前:牛乳	午後:ステイックパン			終了礼拝 午前保育 給食希望の方の献立	ごはん 親子煮 野菜の梅かつお和え お吸い物	鶏肉、玉ねぎ、人参、とうもろこし、ビーマン、コンソメ、塩 ワインナー、油 すいか わかめ、玉ねぎ、ペーパン、コンソメ、塩	親子煮 木の芽 (カッパ) お吸い物	午前:牛乳	ハヤシライス コールスローサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、しめじ、ハヤシライス キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩		
8日(月)	ごはん ミートボール煮込み ポテトグラタン風 野菜スープ	米、豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、塩、人参、しいたけ、いんげん、醤油、砂糖、片栗粉 じゃが芋、牛乳、小麦粉、バター、チーズ、コンソメ、塩、パン粉、バセリ、キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	ミートボール ポテト グラタン風 (カッパ)	20日(土)	土曜保育 お弁当になります				午後:ロールパン	31日(水)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立		ハヤシライス サラダ
青菜とおかげのおにぎり	なすとひき肉のカレー 寒天フルーツポンチ	米、豚ひき肉、玉ねぎ、なす、トマト、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー、油 バナナ、みかん缶、寒天、砂糖	なすとひき肉の カレー フルーツ ポンチ		午前:牛乳	ミートソーススパゲティ フルーツヨーグルト もやしスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、なす、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、にんにく フルーツヨーグルト、バナナ、みかん缶、砂糖 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	ミートソース フルーツ ヨーグルト (カッパ) スープ	午後:おかげおにぎり	午前:牛乳	ごはん 鶏の味噌煮 春雨サラダ みそ汁	米、鶏、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、なす、玉ねぎ、厚揚げ、かつおぶし	
9日(火)	なすとひき肉のカレー 塩昆布おにぎり	米、豚ひき肉、玉ねぎ、なす、トマト、人参、じゃが芋、生姜、にんにく、カレールー、油 バナナ、みかん缶、寒天、砂糖	なすとひき肉の カレー フルーツ ポンチ	22日(月)	夏休み預かり保育 給食希望の方の献立				午後:ロールパン	給食室でお弁当箱に詰めます			
10日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		給食室でお弁当箱に詰めます		午前:牛乳	ミートソーススパゲティ フルーツヨーグルト もやしスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、なす、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、にんにく フルーツヨーグルト、バナナ、みかん缶、砂糖 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	ミートソース フルーツ ヨーグルト (カッパ) スープ	午後:おかげおにぎり	午前:牛乳	ごはん 鶏の味噌煮 春雨サラダ みそ汁	米、鶏、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、なす、玉ねぎ、厚揚げ、かつおぶし	
そぼろおにぎり	ごはん 肉じゃが 野菜のゆかり和え みそ汁	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、ゆかり粉 味噌、玉ねぎ、なす、厚揚げ、えのき茸、かつおぶし	肉じゃが 野菜のゆかり和え みそ汁										