

給食ニュース 2025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(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:ロールパン			
3日(月)	ごはん 炒り豆腐	米 豆腐、鶏ひき肉、干しいたけ、人参、玉ねぎ、醤油、砂糖、酒、みりん	
鮭わかめおにぎり	切干大根のサラダ ちくわぶすいとん	切干大根、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、醤油、すりごま 大根、人参、ちくわぶ、油揚げ、ネギ、醤油、みりん、かつおぶし	
4日(火)	大根カレーライス スパゲティサラダ	米、豚ひき肉、玉ねぎ、大根、生姜、にんにく、カレールー、かつおぶし スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
焼うどん			
5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 煮魚 ポテトコーン みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん じゃが芋、人参、クリームコーン、青のり、塩 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	
6日(木)	人参とツナの混ぜご飯 鶏肉の塩麹揚げ 温野菜サラダ (醤油麹マヨネーズ) みそ汁	米、人参、ツナ、青菜、薄口醤油、みりん、すりごま 鶏肉、塩麹、片栗粉、油 大根、人参、キュウリ 醤油麹、みりん、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、豆腐、わかめ、かつおぶし	
7日(金)	ごはん 鶏肉と大根の煮物 もやしと春雨のサラダ かき玉汁	米 鶏肉、大根、人参、厚揚げ、小松菜、醤油、砂糖、酒、みりん もやし、春雨、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、酢、ごま油、砂糖 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	
8日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
10日(月)	ジャージャー麺 野菜と寒天のサラダ もやしスープ	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干しいたけ、甜麺醬、中華あじ、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 もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	
塩昆布おにぎり			
11日(火)	ごはん 白身魚のから揚げ (甘辛だれ) 野菜スティック (味噌マヨネーズ) 豆乳みそ汁	米 タラ、小麦粉、片栗粉、油 醤油、みりん、砂糖 大根、人参、キュウリ 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、豆乳、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12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		
わかめおにぎり	ごはん 高野豆腐の卵とじ 人参のごま和え お吸い物	米 高野豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、砂糖、酒 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	
13日(木)	ちらし寿司 鶏のから揚げ 春雨サラダ みそ汁	米、人参、油揚げ、かんぴょう、青菜、桜でんぶ、コーン、醤油、砂糖、酒、酢、塩 鶏肉、醤油、酒、みりん、生姜、にんにく、卵、ごま油、片栗粉、油 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、高野豆腐、かつおぶし	
14日(金)	卒園礼拝 すみれひつじ休園日 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 肉じゃが	米 じゃが芋、豚肉、玉ねぎ、人参、しらたき、青菜、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
午後:ゆかりおにぎり	野菜の塩昆布和え みそ汁		
15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			
17日(月)	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、ハヤシルー キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩	
18日(火)	ごはん 青菜の納豆和え ちくわの磯辺揚げ 切干大根の煮物 お吸い物	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油麹、かつおぶし ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 切干大根、人参、油揚げ、大豆、さつまいも揚げ、醤油、砂糖、みりん 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、みりん、かつおぶし	
19日(水)	終了礼拝 午前保育 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		
ごまおかおにぎり	ごはん ミートボール煮込み マカロニサラダ みそ汁	米 豚ひき肉、玉ねぎ、人参、しいたけ、青菜、パン粉、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、大根、人参、厚揚げ、かつおぶし	
21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 麻婆豆腐 もやしと青菜のごま和え わかめスープ	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 もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、砂糖 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
午後:カレーピラフおにぎり			
22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			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
24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 チキンカツ キャベツ	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ	
午後:豆煮しパン	高野豆腐の煮物 もずくスープ	高野豆腐、大根、人参、さつまいも揚げ、醤油、砂糖、みりん 玉ねぎ、もずく、えのき茸、中華あじ、塩	
25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	ごはん 親子煮	米 鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ごぼう、干しいたけ、醤油、みりん、酒、砂糖	
午後:鮎ごまおにぎり	野菜のおかか和え お吸い物	キャベツ、人参、キュウリ、かぶ、醤油、かつおぶし 玉ねぎ、豆腐、わかめ、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	
26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 メバル、生姜、味噌、酒、砂糖、醤油、みりん	
午後:ポテトフライ	スパゲティサラダ みそ汁	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	
27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	ロールパン フランスパン ウィンナーソーテー 温野菜サラダ (オーロラソース) クリームシチュー	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 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、牛乳、バター、小麦粉、コンソメ、塩	
午後:おかかおにぎり			
28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 すき焼き風煮	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、えのき茸、しらたき、ふ、醤油、酒、砂糖、みりん	
午後:わかめおにぎり	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、玉ねぎ、わかめ、油揚げ、小松菜、かつおぶし	
29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			
31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	スパゲティミートソース	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	
午後:混ぜご飯おにぎり	キャベツとツナのサラダ かき玉スープ	キャベツ、人参、ツナ、キュウリ、マヨネーズ、塩 玉ねぎ、人参、えのき茸、卵、コンソメ、塩	