

給食ニュース 2024年6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:ジャムパン			
3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	ハヤシライス サラダ
塩昆布おにぎり			
4日(火)	大豆とごぼうの混ぜご飯 はんぺんソテー 野菜のゆかり和え みそ汁	米、豚ひき肉、ごぼう、大豆、人参、ネギ、いんげん、オイスターソース、中華あじ、塩 はんぺん、油 キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	混ぜご飯 ゆかり和え はんぺんソテー みそ汁
豆蒸しパン			
5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 鶏肉と厚揚げの煮物 スパゲティサラダ かき玉汁	米 鶏肉、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、みりん、酒、砂糖 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	給食室でお弁当箱に詰めます
6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、玉ねぎ、人参、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、塩 味噌、玉ねぎ、人参、小松菜、油揚げ、かつおぶし	肉じゃが サラダ (カップ) みそ汁
おかかおにぎり			
7日(金)	ごはん チキンカツ キャベツ切干大根の煮物 みそ汁	米 鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ 切干大根、人参、さつま揚げ、大豆、油揚げ、醤油、みりん、砂糖 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	チキンカツ 切干大根 みそ汁
ゆかりおにぎり			
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)	人参とツナの混ぜご飯 ウインナーソテー ぶどう寒天 お吸い物	米、人参、いんげん、ツナ、すりごま、薄口醤油、みりん ウインナー、油 ぶどうジュース、砂糖、寒天 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、かつおぶし	混ぜご飯 ぶどう寒天 ウインナー お吸い物
あんこサンド			
11日(火)	ごはん 納豆の青菜和え ちくわの磯辺揚げ 野菜の塩昆布和え かき玉汁	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、かつおぶし、みりん ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 玉ねぎ、人参、卵、醤油、みりん、かつおぶし、片栗粉	ちくわ 塩昆布和え かき玉汁

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
12日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
そばろおにぎり	ごはん 煮魚 ポテトコーン みそ汁	米 赤魚、生姜、醤油、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、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
13日(木)	ミートソーススパゲティ 温野菜サラダ(ツナ昆布ドレッシング) もやしスープ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、にんにく キャベツ、人参、ブロッコリー、玉ねぎ、ツナ、塩昆布、マヨネーズ、もやし、玉ねぎ、人参、中華あじ、塩	ミートソース サラダ スープ
青菜とおかかおにぎり			
14日(金)	ごはん 手作りふりかけ 揚げワンタン カレーもやし 豆乳糍スープ	米 わかめ、すりごま、かつおぶし粉、青のり、塩 ワンタン皮、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、塩、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、カレー粉、コンソメ、塩 キャベツ、人参、玉ねぎ、豆乳、塩粒	ワンタン カレーもやし スープ ふりかけ
塩昆布おにぎり			
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)	ごはん 麻婆豆腐 もやしと青菜のナムル もずくスープ	米 豆腐、豚ひき肉、人参、生姜、ネギ、甜麺醬、醤油、酒、みりん、中華あじ、ごま油、片栗粉 もやし、人参、小松菜、すりごま、醤油、ごま油 玉ねぎ、もずく、えのき草、中華味、塩	麻婆豆腐 もやしと青菜のナムル もずくスープ
ごま塩おにぎり			
18日(火)	ごはん 白身魚のおろし和え ひじきと野菜の炒り煮 みそ汁	米 タラ、塩、片栗粉、小麦粉、油、大根、醤油、かつおぶし ひじき、人参、油あげ、大豆、小松菜、醤油、みりん、砂糖 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	おろし和え ひじき みそ汁
焼きそば			
19日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
蒸し芋	ごはん 豚肉と玉ねぎの醤油糍焼き スパゲティサラダ みそ汁	米 豚肉、玉ねぎ、ピーマン、醤油糍、みりん、油 スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
20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、しめじ、いんげん、ケチャップ、ハヤシルー 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、油揚げ、かつおぶし	ミートボール サラダ (カップ) みそ汁
カレーピラフおにぎり			
21日(金)	うどん 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、人参、いんげん、ちくわ、小麦粉、卵、油 キャベツ、人参、キュウリ、梅肉、かつおぶし、醤油、すりごま	梅かつお和え うどん

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
22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			
24日(月)	ジャージャー麺 もやしと青菜のツナ和え わかめスープ	中華麺、豚ひき肉、人参、ネギ、干しいたけ、醤油、酒、生姜、甜麺醬、中華あじ、醤油、片栗粉、ごま油、キュウリ もやし、人参、小松菜、ツナ、醤油、すりごま わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	ジャージャー麺 もやし スープ
鮭わかめおにぎり			
25日(火)	ごはん 炒り豆腐 ポテトサラダ みそ汁	米 豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、干しいたけ、醤油、酒、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、キャベツ、人参、厚揚げ、かつおぶし	炒り豆腐 サラダ みそ汁
ジャムパン			
26日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
人参蒸しパン	ごはん 白身魚の味噌煮 春雨サラダ みそ汁	米 メバル、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん 春雨、もやし、人参、キュウリ、ハム、醤油、酢、ごま油、砂糖、すりごま 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
27日(木)	ハムサンド きなこサンド ウインナーソテー 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、きな粉、豆乳、砂糖 ウインナー、油 バナナ キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	ハムサンド ウインナー きなこサンド バナナ 野菜スープ
ゆかりおにぎり			
28日(金)	カレーライス キャベツとツナのサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、にんにく、生姜、カレールー キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩	カレーライス サラダ
ポテトフライ			
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			