

# 給食ニュース 2024年10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(火)	ごぼうと大豆の混ぜご飯	米、豚挽き肉、ごぼう、人参、大豆、いんげん、中華あじ、オイスターソース、醤油	
ポテトフライ	はんぺんソテー 野菜のゆかり和え みそ汁	キャベツ、人参、キュウリ、ゆかり粉、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、厚揚げ、かつおぶし	
2日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
わかめおにぎり	ごはん 高野豆腐の卵とじ 春雨サラダ お吸い物	米 高野豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、卵、醤油、酒、砂糖、みりん 春雨、もやし、人参、キュウリ、ハム、酢、ごま油、醤油、すりごま 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、みりん、かつおぶし	給食室でお弁当箱に詰めます
3日(木)	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物	米 鶏肉、大根、人参、厚揚げ、いんげん、醤油、砂糖、酒、みりん	
塩昆布おにぎり	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、キャベツ、人参、ふ、かつおぶし	
4日(金)	さつま芋ごはん 高野豆腐の竜田揚げ	米、さつま芋、ごま塩 高野豆腐、醤油、生姜、酒、みりん、片栗粉、油	
イチゴ蒸しパン	マロニーサラダ みそ汁	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、豆腐、なめこ、かつおぶし	
5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			
7日(月)	ごはん 麻婆豆腐	米 豚ひき肉、豆腐、人参、ネギ、生姜、にんにく、甜麺醤、醤油、酒、中華あじ、ごま油、片栗粉	
野菜とおかかおにぎり	もやしのナムル わかめスープ	もやし、人参、キュウリ、ハム、醤油、みりん、すりごま、ごま油 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ塩	
8日(火)	塩おにぎり わかめおにぎり	米、塩 米、わかめ、塩	
蒸かし芋	ウインナーソテー 豚汁	ウインナー、油 味噌、豚肉、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、ネギ、しいたけ、かつおぶし	
9日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
そばろおにぎり	ごはん 炒り豆腐 キャベツとツナのサラダ みそ汁	米 豆腐、鶏ひき肉、玉ねぎ、にんじん、干ししいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩 味噌、玉ねぎ、わかめ、油あげ、かつおぶし	
10日(木)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
あんこサンド	鶏肉とごぼうの混ぜご飯 さつまいもの天ぷら 野菜の塩昆布和え みそ汁	米、鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、いんげん、醤油、みりん、砂糖、酒 さつま芋、小麦粉、卵、油 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布 味噌、大根、人参、高野豆腐、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(金)	ごはん 鯖の味噌煮	米 鯖、生姜、味噌、醤油、酒、砂糖、みりん	
鮭おにぎり	さつま芋のサラダ みそ汁	さつま芋、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
12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(火)	きのこの混ぜご飯	米、しめじ、えのき茸、しいたけ、人参、油揚げ、いんげん、醤油、砂糖、みりん	
人参蒸しパン	ちくわのゆかり揚げ 温野菜サラダ (醤油靴マヨネーズ) みそ汁	ちくわ、小麦粉、卵、ゆかり粉、油 キャベツ、人参、ブロッコリー、さつま芋 醤油靴、みりん、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
16日(水)	午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立		
わかめおにぎり	ごはん 肉豆腐 春雨サラダ みそ汁	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、醤油、酒、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、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
17日(木)	ミートソーススパゲティ	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、塩	
おかかおにぎり	フルーツヨーグルト 野菜スープ	プレーンヨーグルト、みかん缶、バナナ、砂糖 玉ねぎ、人参、キャベツ、コンソメ塩	
18日(金)	ごはん 春巻き	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	
蒸かし芋	カレーもやし もずくスープ	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	
19日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			
21日(月)	ごはん ミートボールの煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、人参、しいたけ、いんげん、醤油、砂糖、片栗粉	
カレーピラフおにぎり	野菜のおかか和え みそ汁	キャベツ、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、大根、人参、高野豆腐、かつおぶし	
22日(火)	あんかけ焼きそば	焼きそば麺、豚肉、キャベツ、人参、玉ねぎ、しめじ、小松菜、醤油、酒、みりん、塩、中華あじ、片栗粉	
鮭わかめおにぎり	りんご寒天 もやしスープ	りんごジュース、寒天、砂糖 もやし、人参、玉ねぎ、中華あじ、塩	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
23日(水)	カーニバル		
チキンピラフおにぎり			
24日(木)	ごはん 高野豆腐のフライ キャベツ	米 高野豆腐、小麦粉、卵、パン粉、油 キャベツ	
ごまおかかおにぎり	切干大根の煮物 みそ汁	切干大根、人参、大豆、さつま揚げ、油揚げ、醤油、砂糖、醤油、みりん 味噌、玉ねぎ、油揚げ、さつま芋、かつおぶし	
25日(金)	ロールパン フランスパン	ロールパン フランスパン	
鮭おにぎり	ウインナーソテー フルーツ クリームシチュー	ウインナー、油 バナナ 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、牛乳、小麦粉、バター、コンソメ、塩	
26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			
28日(月)	さつま芋カレー	米、豚肉、玉ねぎ、人参、さつま芋、しめじ、生姜、にんにく、カレールー	
焼きそば	コールスローサラダ	キャベツ、人参、キュウリ、ハム、コーン、酢、油、塩	
29日(火)	ごはん さんまの竜田揚げ	米 さんま、生姜、醤油、酒、みりん、片栗粉、小麦粉、油	
ジャムパン	野菜と糸寒天のごま和え みそ汁	キャベツ、人参、糸寒天、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油、みりん、かつおぶし 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
30日(水)	お弁当の日 給食希望の方の献立		
豆蒸しパン	ごはん 炒り鶏 マカロニサラダ みそ汁	米 鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、いんげん、醤油、酒、砂糖、みりん 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、ふ、かつおぶし	
31日(木)	お弁当の日 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 はんぺんフライ もやしとツナのごま和え 塩麹スープ	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油靴、かつおぶし、みりん はんぺん、小麦粉、卵、パン粉、粉チーズ、パセリ粉、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油 キャベツ、人参、玉ねぎ、塩麹	