

給食ニュース 2020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。 |
|----------|---|---|--|
| 1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 高野豆腐のフライ キャベツ 切干大根の煮物 みそ汁 | 米 高野豆腐、小麦粉、卵、パン粉、油 ソース キャベツ 切干大根、人参、大豆、さつま揚げ、 醤油、砂糖、みりん 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつお ぶし | 給食室でお弁当箱に詰めます |
| 2日(木) | ごはん 豚肉の醤油雑炊 もやしとツナのサラダ みそ汁 | 豚肉、玉ねぎ、醤油、みりん、油 ピーマン もやし、人参、キュウリ、ツナ、醤油、 みりん、すりごま 味噌、玉ねぎ、わかめ、えのき茸、 厚揚げ、かつおぶし | 豚肉の醤油雑炊 みそ汁 ニホン |
| 3日(金) | カレーピラフ ウインナーソーテー 春雨サラダ お吸い物 | 米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、 コンソメ、カレー粉、塩 ウインナー、油 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、 卵、マヨネーズ、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、ふ、醤油、 みりん、かつおぶし | カレーピラフ ウインナーソーテー 春雨サラダ お吸い物 |
| 4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 | | | |
| 6日(月) | ごはん 肉じゃが 野菜の梅おかか和え 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、砂糖、み りん キャベツ、人参、キュウリ、練り梅、 かつおぶし、醤油、すりごま 味噌、大根、人参、小松菜、かつお ぶし | 肉じゃが 野菜の梅おかか和え みそ汁 ニホン |
| 7日(火) | 人参とツナの混ぜご飯 はんぺんフライ カレーもやし 野菜スープ | 米、人参、ツナ、いんげん、薄口醤油、 油、すりごま、塩、みりん はんぺん、小麦粉、卵、パン粉、パ セリ、粉チーズ、油 もやし、人参、ツナ、ゴーヤ、塩、カ レー粉 キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、 塩 | 人参とツナの混ぜご飯 はんぺんフライ カレーもやし 野菜スープ |
| 8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 親子煮 かぼちゃのきな粉がけ みそ汁 | 米 鶏肉、玉ねぎ、人参、卵、ごぼう、干し しいたけ、醤油、砂糖、酒、みりん かぼちゃ、醤油、砂糖、塩、きな粉 味噌、ナス、玉ねぎ、油揚げ、かつお ぶし | 給食室でお弁当箱に詰めます |
| 9日(木) | ごはん ミートボール煮込み マロニーサラダ みそ汁 | 米 豚ひき肉、玉ねぎ、パン粉、塩、人 参、しめじ、ケチャップ、デミグラスソ ース、いんげん 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、わかめ、豆腐、かつ おぶし | ミートボール マロニーサラダ みそ汁 ニホン |
| 10日(金) | ごはん 白身魚の竜田揚げ 野菜スティック (醤油雑マヨネーズ) みそ汁 | 米 タラ、生姜、醤油、酒、みりん、小麦 粉、片栗粉、油 大根、キュウリ、人参 醤油、マヨネーズ、みりん 味噌、キャベツ、人参、油あげ、かつ おぶし | 竜田揚げ 野菜スティック みそ汁 ニホン |

| 間食 | 昼食献立 | 材料 | このように配膳します。 |
|------------|--|--|---|
| 11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 | | | |
| 13日(月) | ごはん 麻婆豆腐 ポテトフライ 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、 ごま油、中華あじ、片栗粉 もやし、人参、キュウリ、ハム、醬 油、酢、すりごま、ごま油 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソ メ、塩 | 麻婆豆腐 ポテトフライ わかめスープ ニホン |
| 14日(火) | わかめごはん ナスのはさみ揚げ とうもろこし もやしスープ | 米、乾燥ワカメ、塩 ナス、豚挽き肉、玉ねぎ、片栗粉、 油、塩、みりん、醤油 とうもろこし もやし、玉ねぎ、人参、えのき茸、 中華あじ、塩 | わかめごはん ナスのはさみ揚げ とうもろこし もやしスープ ニホン |
| 15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 煮魚 マカロニサラダ みそ汁 | 米 赤魚、生姜、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、玉ねぎ、わかめ、油揚げ、か つおぶし | 給食室でお弁当箱に詰めます |
| 16日(木) | ドライカレー 夏野菜つけあわせ フルーツ | 米、豚ひき肉、人参、玉ねぎ、大 豆、にんにく、生姜、ホールトマト、 カレールー、油 かぼちゃ、茄子、ズッキーニ、油、 塩 すいか | ドライカレー 夏野菜つけあわせ フルーツ ニホン |
| 17日(金) | ツナ野菜パン ハンムサンド ポテトフライ 野菜のかき玉スープ | ロールパン、ツナ、キャベツ、マヨ ネーズ、塩 ロールパン、ハム、キュウリ、マヨ ネーズ じゃが芋、油、塩 玉ねぎ、ベーコン、トマト、卵、オウ ラ、コンソメ、塩 | ツナ野菜パン ハンムサンド ポテトフライ 野菜のかき玉スープ ニホン |
| 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 鶏肉と厚揚げの煮物 野菜のゆかり和え お吸い物 | 米 鶏肉、厚揚げ、人参、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、ゆかり 粉、塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん 醤油、みりん、かつおぶし | 鶏肉と厚揚げの煮物 野菜のゆかり和え お吸い物 ニホン |
| 21日(火) | 大豆とごぼうの混ぜご飯 ウインナーソーテー もやしと春雨サラダ みそ汁 | 米、豚ひき肉、ごぼう、人参、いん げん、卵、ネギ、オイスターソース、 中華あじ、ごま油、醤油 ウインナー、油 春雨、もやし、人参、キュウリ、ハム、 すりごま、ごま油、酢、醤油、 ごま油 味噌、キャベツ、人参、ふ、かつお ぶし | 大豆とごぼうの混ぜご飯 ウインナーソーテー もやしと春雨サラダ みそ汁 ニホン |

| 間食 | 昼食献立 | 材料 | このように配膳します。 |
|---------------|------------------------------------|---|------------------------------------|
| 22日(水) | 終了礼拝 午前保育 お弁当の日 給食希望の方の献立 | | |
| おかかおにぎり | ミートソーススパゲティ コールスローサラダ もずくスープ | スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参 にんにく、トマトホール、ケチャップ、 コンソメ、塩 キャベツ、人参、キュウリ、コーン、ハム、 酢、油、塩 もずく、玉ねぎ、えのき茸、卵、中華 あじ、塩 | 給食室でお弁当箱に詰めます |
| 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) | 夏休み預かり保育 給食希望の方の献立 | | 鶏肉のから揚げ かぼちゃサラダ 野菜スープ |
| 午前:牛乳 | ごはん 炒り鶏 | 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 かぼちゃ、マカロニ、人参、キュウリ、 ハム、マヨネーズ、塩 キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩 | 鶏肉のから揚げ かぼちゃサラダ 野菜スープ ニホン |
| 午後:人参とツナのおにぎり | | | |
| 28日(火) | 夏休み預かり保育 給食希望の方の献立 | | かき揚げ丼 野菜の浅漬け お吸い物 |
| 午前:牛乳 | かき揚げ丼 | 米、玉ねぎ、人参、ちくわ、ピーマン、 かぼちゃ、小麦粉、卵、油、醤油、み りん、砂糖 キャベツ、人参、キュウリ、塩昆布、 塩 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醬 油、みりん、かつおぶし | かき揚げ丼 野菜の浅漬け お吸い物 ニホン |
| 午後:焼きそば | | | |
| 29日(水) | 夏休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方の献立 | | |
| 午前:牛乳 | ハヤシライス | 米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、 しめじ、ハヤシルー | 給食室でお弁当箱に詰めます |
| 午後:塩昆布おにぎり | 野菜サラダ (人参ドレッシング) | レタス、キャベツ、キュウリ 人参、玉ねぎ、酢、油、塩 | |
| 30日(木) | 夏休み預かり保育 給食希望の方の献立 | | からあげ 煮物 みそ汁 ニホン |
| 午前:牛乳 | ごはん 鶏のから揚げ | 米 鶏肉、しょうが、にんにく、醤油、酒、 みりん、ごま油、卵、片栗粉、油 キャベツ、ごま塩 がんもどき、人参、さつま揚げ、醤油、 砂糖、酒 味噌、大根、人参、厚揚げ、かつおぶ し | からあげ 煮物 みそ汁 ニホン |
| 午後:ジャムパン | キャベツのごま和え がんもどきの煮物 みそ汁 | | |
| 31日(金) | 夏休み預かり保育 給食希望の方の献立 | | じゃがいも サラダ みそ汁 ニホン |
| 午前:牛乳 | ジャージャー麺 | 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 | じゃがいも サラダ みそ汁 ニホン |
| 午後:鮭おにぎり | 温野菜サラダ (オーロラソース) にら玉スープ | キャベツ、人参、プロコロー ケチャップ、マヨネーズ にら、玉ねぎ、人参、えのき茸、卵、中華 あじ、塩 | |

* 今月の旬の食べ物

茄子、トマト、キュウリ、じゃが芋、かぼちゃ、とうもろこし、ゴーヤ、すいか、ズッキーニ