

給食ニュース 2023年1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
4日(水)	冬休み預かり保育 お弁当の日 給食希望の方のメニューは下記の通りです		給食室でお弁当箱に詰めます
午前:牛乳	わかめごはん 高野豆腐の竜田揚げ	米、わかめ、塩 高野豆腐、生姜、醤油、みりん、片栗粉、油	
午後:蒸かし芋	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、塩 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	
5日(木)	冬休み預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
午前:牛乳	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、ホールトマト、ケチャップ、コンソメ、塩、にんにく	
午後:わかめおにぎり	切干大根サラダ 白菜としめじのスープ	切干大根、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、マヨネーズ 白菜、玉ねぎ、しめじ、コンソメ、塩	
6日(金)	冬休み預かり保育 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 肉じゃが	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	
午後:ポテフライ	白菜のおかか和え みそ汁	白菜、人参、キュウリ、かつおぶし、醤油 味噌、大根、人参、小松菜、かつおぶし	
7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			
10日(火)	始業礼拝 午前保育 預かり保育 給食希望の方のメニューは下記の通りです		
さつま芋おにぎり	ごはん 鶏肉と野菜の煮物 春雨サラダ みそ汁	米 鶏肉、大根、厚揚げ、人参、醤油、砂糖、酒 春雨、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、卵、マヨネーズ、塩 味噌、白菜、人参、油揚げ、かつおぶし	
11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
おかかおにぎり	ごはん 肉豆腐 ポテトコーン お吸い物	米 豚肉、豆腐、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、酒、片栗粉 じゃが芋、人参、クリームコーン、塩、青のり 玉ねぎ、わかめ、豆腐、はんぺん、醤油、かつおぶし	
12日(木)	大根カレーライス	米、豚ひき肉、大根、玉ねぎ、生姜、にんにく、カレールー、かつおぶし	
あんこサンド	スパゲティサラダ	スパゲティ、キャベツ、人参、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩	
13日(金)	ごはん 白身魚の塩焼揚げ	米 カレイ、塩麹、みりん、片栗粉、小麦粉、油	
豆蒸しパン	温野菜サラダ(味噌マヨネーズ) みそ汁	キャベツ、人参、ブロッコリー 味噌、みりん、マヨネーズ 味噌、玉ねぎ、豆腐、なめこ、かつおぶし	
14日(土)	土曜保育 お弁当になります		
午前:牛乳			
午後:バナナ			

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
16日(月)	ごはん 炒り鶏	米 鶏肉、人参、椎茸、ごぼう、こんにやく、醤油、酒、砂糖、みりん	
ごまおかかおにぎり	マカロニサラダ みそ汁	マカロニ、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	
17日(火)	あんかけ焼きそば	焼きそば麺、豚肉、白菜、人参、もやし、玉ねぎ、しめじ、小松菜、醤油、酒、みりん、塩、中華あじ、片栗粉	
鮭おにぎり	りんご寒天 わかめスープ	りんごジュース、寒天、砂糖 わかめ、玉ねぎ、ベーコン、コンソメ、塩	
18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
塩昆布おにぎり	そばろごはん はんぺんソテー もやしとツナのサラダ みそ汁	米、鶏ひき肉、人参、卵、小松菜、生姜、醤油、砂糖、みりん、酒 はんぺん、油 もやし、人参、キュウリ、ツナ、すりごま、醤油 味噌、玉ねぎ、わかめ、豆腐、かつおぶし	
19日(木)	ごはん 青菜の納豆和え	米 ひきわり納豆、小松菜、醤油、かつおぶし	
ジャムパン	ちくわの磯辺揚げ 野菜スティック(醤油靴マヨネーズ) みそ汁	ちくわ、小麦粉、卵、青のり、油 大根、人参、キュウリ 醤油靴、マヨネーズ、みりん 味噌、白菜、人参、ふ、かつおぶし	
20日(金)	きな粉餅 あんこ餅 お雑煮	もち米、きな粉、砂糖、塩 もち米、あんこ、砂糖、塩 もち米、鶏肉、大根、人参、しいたけ、ネギ、小松菜、醤油、みりん、かつおぶし	
蒸かし芋			
21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			
23日(月)	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、油	
ミックスポテトフライ	キャベツとツナのサラダ	キャベツ、人参、キュウリ、ツナ、マヨネーズ、塩	
24日(火)	ごはん ミートボール煮込み	米 豚ひき肉、玉ねぎ、人参、パン粉、しいたけ、醤油、砂糖、みりん、片栗粉	
おかかおにぎり	野菜の塩昆布和え かき玉スープ	白菜、人参、キュウリ、塩昆布 玉ねぎ、人参、卵、えのき茸、コンソメ、塩	
25日(水)	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		給食室でお弁当箱に詰めます
チキンピラフおにぎり	ごはん 炒り豆腐 かぼちゃサラダ みそ汁	米 豆腐、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、醤油、酒、砂糖、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 味噌、キャベツ、人参、油揚げ、かつおぶし	

間食	昼食献立	材料	このように配膳します
26日(木)	ロールパン フランスパン	ロールパン フランスパン	
鮭わかめおにぎり	マカロニグラタン フルーツ 野菜スープ	マカロニ、玉ねぎ、しめじ、ベーコン、牛乳、小麦粉、バター、コンソメ、塩 りんご キャベツ、人参、玉ねぎ、コンソメ、塩	
27日(金)	ごはん 煮魚	米 赤魚、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん	
焼きそば	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、大根、人参、高野豆腐、かつおぶし	
28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			
30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	
カレーピラフおにぎり	もやしのナムル 中華野菜スープ	もやし、人参、キュウリ、ハム、すりごま、醤油、ごま油 白菜、人参、卵、クリームコーン、中華あじ、塩	
31日(火)	小松菜とハムの混ぜご飯	米、小松菜、ハム、卵、中華あじ、醤油、塩	
ココア蒸しパン	ウィンナーソテー さつま芋の醤油靴煮 みそ汁	ウィンナー、油 さつま芋、醤油靴、みりん、砂糖 味噌、大根、人参、油揚げ、かつおぶし	

材料

- ・さつま芋……………中1本
- ・醤油靴……………大1
- ・砂糖……………大1
- ・みりん……………大1

作り方

- ①さつま芋を乱切りにし、水に浸す
- ②さつま芋の水をきり、鍋に入れ醤油靴、みりん、砂糖を入れ、水をひたひたになるくらいまで入れ、火にかける
- ③水気がなくなるまで煮たら出来上がり

さつま芋の醤油靴煮 31日の献立より