

2024年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



〈調理担当〉  
中村 後藤 大木  
南 高橋  
〈献立担当〉 橋本



日付	行事	献立	エネルギー (kcal)	材料名		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
01 水		中華スープ、チキンジャコロースー、さ さみときゅうりの中華和え	176.8	砂糖、ごま油、片栗粉	豚肉、蒸し鶏、ごま	胡瓜、玉葱、人参、もやし、 青ピーマン、赤ピーマン、 コーン、ねぎ、わかめ
02 木		わかめと筍のすまし汁、ナゲット、人 参サラダ、かしわもち	278.2	油、マヨネーズ、砂糖	チキンナゲット、ツナ、 卵、いんげん	人参、玉葱、たけのこ、コー ン、わかめ
07 火		オニオンスープ、野菜コロッケ&ポロ ネーゼ	179.8	野菜コロッケ、スパゲ ティ、油、砂糖	豚ひき肉、牛ひき肉	玉葱、人参、コーン
08 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
09 木		豆腐とわかめのみそ汁、鶏と卵の袋煮	179.0	じゃがいも、砂糖	木綿豆腐、卵、鶏もも肉、 いんげん、油揚げ、味噌	人参、玉葱、スナッフえんどう、 ねぎ、わかめ
10 金	★	春雨スープ、和風ピビンバ	153.1	はるさめ、砂糖、ごま油	豚ひき肉、鶏ひき肉、錦糸 卵、味噌、ごま	玉葱、もやし、ほうれんそ う、胡瓜、人参、ねぎ、コー ン、わかめ、しょうが
13 月		麩のすまし汁、肉団子の甘酢あん、春 雨サラダ	241.6	焼ふ、マヨネーズ、はるさ め、砂糖、片栗粉、ごま油	チキンボール、ロースハム	胡瓜、玉葱、人参、えのきた け、青ピーマン、コーン、ね ぎ、わかめ
14 火		小松菜のみそ汁、照り焼きハンバー ク、ブロッコリーのおかがあえ	169.7	砂糖、油、片栗粉	ミニハンバーグ、味噌、か にかまぼこ、油揚げ、かつ お節	ブロッコリー、小松菜、人 参、えのきたけ、ねぎ
15 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
16 木		ミネストローネ、白身魚のフライ、ほ うれん草とベーコンのソテー	189.0	じゃがいも、油	白身魚フライ、ベーコン	ほうれんそう、玉葱、キャベ ツ、コーン、人参、ホールト マト
17 金		かぼちゃのみそ汁、豚肉のしょうが焼 き、キャベツとかにかまの和え物	177.7	砂糖、油、片栗粉	豚肉、味噌、かにかまぼこ	キャベツ、玉葱、人参、かぼ ちゃ、コーン、ねぎ
20 月		汁ピーフン、揚げ餃子、きゅうりとも やしのナムル	175.0	ピーフン、油、砂糖、ごま 油	ぎょうざ、豚肉、ごま	胡瓜、もやし、人参、玉葱、 キャベツ、青ピーマン、赤 ピーマン
21 火	★	クリームシチュー、小魚の甘煮	175.8	じゃがいも、砂糖、油	鶏もも肉、牛乳、いわし、 ごま、かつお節	玉葱、人参、ブロッコリー、 キャベツ、コーン
22 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
23 木		団子汁、さつま揚げ、小松菜としらす の和え物	144.6	やせうま、砂糖	さつま揚げ、油揚げ、味 噌、豚肉、しらす干し、ご ま	小松菜、白菜、玉葱、かほ ちゃ、人参、ねぎ
24 金	お誕生日会	★ 野菜スープ、チキン竜田、スパゲ ティーサラダ、フルーツ盛りスポンジ ケーキ	480.1	マヨネーズ、スパゲティ、 油、砂糖	チキン竜田、ホイップク リーム、ベーコン、ツナ水 煮	玉葱、みかん、キャベツ、キ ウイフルーツ、人参、胡瓜、 コーン
27 月		大根のみそ汁、さばの塩焼き、ひじき の煮物	142.0	油、砂糖	さば、ちくわ、油揚げ、味 噌	大根、人参、玉葱、ひじき、 ねぎ、わかめ
28 火		レタスとベーコンのスープ、鶏肉のト マト煮込み、ポイルブロッコリー	153.8	砂糖	鶏もも肉、ベーコン	玉葱、ブロッコリー、ミック スベジタブル、ホールトマ ト、人参、レタス、コーン
29 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
30 木	★	チキンカレー、フルーツヨーグルト	204.5	じゃがいも、砂糖	プレーンヨーグルト、鶏も も肉	玉葱、もも、みかん、パイ ン、人参、バナナ、青ピーマ ン
31 金		豆腐汁、ちくわ磯辺揚げ、きゅうりの 酢の物	147.9	てんぷら粉、油、砂糖	ちくわ、木綿豆腐	胡瓜、玉葱、人参、ねぎ、わ かめ、あおのり
6/3 月		えのきのすまし汁、照り焼きミート ボール、白菜のごま和え	147.0	砂糖、片栗粉	チキンボール、いんげん、 しらす干し、ごま	白菜、人参、玉葱、えのきた け、コーン、ねぎ

※★の日は『スプーンとお箸』を持たせて下さい。※仕入れの都合などによりメニューが変更になることがあります。ご了承ください。

【持ち物】

- 白ごはん
- おはし
- コップ（毎日持たせて下さい）

「いただきます・ごちそうさまについて」！

普段何気なく使っている「いただきます」「ごちそうさま」には、しっかりと意味が込められています。「いただきます」には、食べ物を作ってくれた方や、料理を作ってくれた方、そして食材自体への感謝の気持ちを表す言葉です。「ごちそうさま」には、食事を用意するために買い物に行ったり、おもてなしをしていただいたことに対するお礼の言葉を表します。感謝の気持ちを忘れずに「いただきます」「ごちそうさま」をしましょう。

いただきます

