

2024年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



＜調理担当＞
中村 後藤
南 高橋
＜献立担当＞ 橋本



| 日付 | 行事 | アッ | 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 |
| 02月 | 2学期始業式 | ★ | そばろ丼 | 143.7 | 砂糖 | 豚ひき肉、鶏ひき肉、錦糸卵 | えだまめ |
| 03火 | | | レタスとベーコンのスープ、カニクリームコロッケ、ブロッコリーとコーンのソテー | 109.1 | マーガリン、砂糖 | カニクリームコロッケ、ベーコン | ブロッコリー、コーン、玉葱、人参、レタス |
| 04水 | お弁当日 | | 愛情たっぷりのお弁当をお願いします。 | | | | |
| 05木 | | | わかめうどん、ちくわ磯辺揚げ、小魚の甘煮 | 215.8 | うどん、てんぷら粉、油、砂糖 | ちくわ、鶏むね肉、かまぼこ、いわし、ごま、かつお節 | ねぎ、わかめ、あおのり |
| 06金 | | | ぶた汁、さつま揚げ、きゅうりとハムの酢の物 | 123.2 | しらたき、砂糖 | さつま揚げ、豚肉、味噌、ロースハム、油揚げ、ごま | 胡瓜、白菜、大根、人参、ねぎ、わかめ |
| 09月 | | | 小松菜のみそ汁、鮭の塩焼き、うま塩ひじき | 112.6 | 砂糖、油 | さけ、鶏むね肉、味噌、油揚げ | 小松菜、人参、えのきたけ、いんげん、しいたけ、ひじき、ねぎ |
| 10火 | | ★ | ビーフカレー、人参サラダ | 210.0 | じゃがいも、マヨネーズ、砂糖 | 牛肉、ツナ | 人参、玉葱、青ピーマン、コーン、いんげん |
| 11水 | お弁当日 | | 愛情たっぷりのお弁当をお願いします。 | | | | |
| 12木 | | | 中華スープ、チンジャオロースー、さきときゅうりの中華和え | 164.1 | 砂糖、ごま油、片栗粉 | 豚肉、蒸し鶏ほぐし、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 |
| 13金 | お誕生日会 | ★ | 玉子スープ、チキン竜田、ブロッコリーとツナのマヨ和え、お祝いデザート(フルーツ白玉あんこ) | 596.2 | 白玉団子、マヨネーズ、油、砂糖 | チキン竜田、牛乳、つぶしあん、卵、ホイップクリーム、ツナ | みかん、ブロッコリー、キウイフルーツ、人参、玉葱、コーン、貝割れ菜、わかめ |
| 17火 | | | 豆腐とわかめのみそ汁、さばの塩焼き、キャベツのゆかりあえ | 110.0 | | 木綿豆腐、さば、味噌、ゆかり | キャベツ、玉葱、人参、ねぎ、わかめ |
| 18水 | お弁当日 | | 愛情たっぷりのお弁当をお願いします。 | | | | |
| 19木 | | | コンソメスープ、トマト煮込みハンバーグ、ブロッコリーのごま和え | 179.0 | じゃがいも、砂糖、油 | ミニハンバーグ、ベーコン、かにかまぼこ、ごま | ブロッコリー、玉葱、ホールトマト、人参、貝割れ菜 |
| 20金 | | ★ | 餃子スープ、フルコギ丼 | 165.1 | 砂糖、ごま油 | 豚肉、水餃子、牛肉、味噌、ごま | 玉葱、もやし、人参、青ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、たけのこ、にら、ねぎ |
| 24火 | | | 玉ねぎのみそ汁(わかめ)、照り焼きミートボール、春雨サラダ | 217.6 | マヨネーズ、はるさめ、砂糖、片栗粉 | チキンボール、ロースハム、味噌、油揚げ | 胡瓜、玉葱、コーン、人参、いんげん、ねぎ、わかめ |
| 25水 | お弁当日 | | 愛情たっぷりのお弁当をお願いします。 | | | | |
| 26木 | | | ミネストローネ、ナゲット、ほうれん草とベーコンのソテー | 234.6 | じゃがいも、油 | チキンナゲット、ベーコン | ほうれん草、玉葱、キャベツ、コーン、人参、ホールトマト |
| 27金 | | ★ | クリームシチュー、きゅうりのツナ和え | 212.6 | じゃがいも、砂糖、油 | 鶏もも肉、ツナ | 玉葱、人参、ブロッコリー、キャベツ、コーン、きゅうり |
| 30月 | | ★ | ハヤシライス、フルーツポンチ | 217.7 | 油、片栗粉 | 牛肉 | 玉葱、人参、みかん、バナナ、ホールトマト、マッシュルーム、グリーンピース、パイナップル、もも |
| 10/1火 | | | 豆腐と卵の中華スープ、シュウマイ、ほうれん草の胡麻和え | 127.0 | 砂糖、片栗粉、ごま油 | しゅうまい、卵、木綿豆腐、ごま | ほうれん草、人参、クリームコーン、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。

9月は うま塩給食の日と野菜たっぷり給食の日！

大分県が行っている「健康寿命日本一」という取り組みの中で、「減塩マイナス3g」という取り組みがあります。今月の給食で、醤油を減らして代わりにケチャップを使用して作る「うま塩ひじき」を献立に取り入れています。

また、「野菜摂取1日350g取る」という取り組みも行っています。幼稚園・保育部でも、給食で1食あたりの野菜量を100g以上取れるように献立に取り入れています。大分県のサイトにも参考になる献立など掲載されていますので、是非ご覧下さい。

