

2025年



双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



きゅうしょくだより

＜調理担当＞

池田 後藤

山崎 南

＜献立担当＞ 橋本

いただきます



日付	行事	ア-ツ	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			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	144.0	砂糖、片栗粉	チキンボール、しらす干し、ごま	白菜、玉葱、人参、えのきたけ、ねぎ
03火			玉子スープ、野菜コロッケ、コールスローサラダ	214.9	野菜コロッケ、マヨネーズ、油、砂糖	卵、ロースハム	玉葱、キャベツ、人参、胡瓜、コーン、貝割れ菜、わかめ
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			レタスとベーコンのスープ、ナゲット、ブロッコリーとコーンのソテー	202.2	油、マーガリン、砂糖	チキンナゲット、ベーコン	ブロッコリー、コーン、玉葱、人参、レタス
06金			ぶた汁、鮭の塩焼き、ハムと春雨の酢物	160.0	はるさめ、しらたき、砂糖、ごま油	焼きさけ、豚肉、味噌、錦糸卵、ロースハム、油揚げ、ごま	白菜、大根、胡瓜、人参、ごぼう、ねぎ
9月			わかめスープ、シュウマイ、ささみときゅうりの中華和え	98.5	砂糖、ごま油	しゅうまい、蒸し鶏、ごま	胡瓜、玉葱、人参、もやし、ねぎ、わかめ
10火			きつねうどん、かぼちゃのそぼろ煮、バナナ	220.7	うどん、砂糖	鶏ひき肉、鶏むね肉、油揚げ	かぼちゃ、バナナ、いんげん、ねぎ、わかめ
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			キャベツのみそ汁、肉じゃが	182.1	じゃがいも、しらたき、砂糖、油	豚肉、牛肉、味噌、油揚げ	玉葱、キャベツ、人参、いんげん
13金		★	ハヤシライス、フルーツポンチ	239.6	砂糖、油、片栗粉	牛肉	玉葱、人参、みかん、パイナップル、もも、バナナ、ホールトマト、マッシュルーム、グリーンピース
16月			野菜スープ、トマト煮込みハンバーグ、マカロニサラダ	239.8	マカロニ、マヨネーズ、砂糖、油	ミニハンバーグ、ロースハム、ベーコン	胡瓜、玉葱、キャベツ、人参、ホールトマト、コーン
17火			大根のみそ汁、豚肉のしょうが焼き、ほうれん草のしらすあえ	170.2	砂糖、油、片栗粉	豚肉、しらす干し、米みそ、油揚げ、ごま	ほうれん草、大根、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			貝だくさんぶっかけそうめん汁、焼肉風炒め	238.8	ゆでそうめん、砂糖、油	牛肉、錦糸卵、かにかまぼこ	玉葱、キャベツ、もやし、胡瓜、人参、青ピーマン、干ししいたけ、ねぎ
20金		★	かぼちゃシチュー、小魚の甘煮	190.7	じゃがいも、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、いわし、ごま、かつお節	玉葱、かぼちゃ、人参、グリーンピース
23月			玉葱と玉子のみそ汁、さばの塩焼き、大根と豚肉の煮物	198.3	油、砂糖	豚肉、さば、卵、味噌	大根、玉葱、人参、いんげん、貝割れ菜
24火		★	チキンカレー、フルーツフルーチェ	178.5	じゃがいも	鶏もも肉、牛乳	玉葱、みかん、人参、バナナ、青ピーマン
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			卵豆腐のすまし汁、メンチカツ、ブロッコリーとツナのマヨ和え	193.7	マヨネーズ、油、砂糖	メンチカツ、卵豆腐、ツナ	ブロッコリー、人参、コーン、貝割れ菜
27金	お誕生日会	★	オニオンスープ、チキンお野菜タルタル、飾り人参、ポテトサラダ、あじさいゼリー	302.5	じゃがいも、マヨネーズ、油、砂糖	チキン竜田、ホイップクリーム、ロースハム	かんてん、人参、玉葱、胡瓜、もも、キャベツ、コーン、キウイフルーツ
30月			豆腐のみそ汁、白身魚のフライ、うま塩ひじき	188.6	油、砂糖	白身魚フライ、木綿豆腐、鶏むね肉、油揚げ、味噌	玉葱、いんげん、人参、しいたけ、ひじき、ねぎ
7/1火			きのこスープ、ナゲット、ナポリタン	220.5	スパゲティ、油、砂糖	チキンナゲット、ベーコン	玉葱、えのきたけ、人参、しめじ、ブロッコリー

※★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。

食中毒に気をつけましょう！

つけない ふやさない やっつける



だんだんと暑さや湿気が増えてくるこれからの季節は、食中毒が起こりやすくなります。園でも日々、衛生管理に気を配りながら給食の調理を行っています。ご家庭でもぜひ食中毒予防のポイントを意識していただけたらと思います。食中毒を防ぐためには、「菌をつけない・ふやさない・やっつける」が大切です。食品を買うときは、消費期限を確認して新鮮なものを選びましょう。おうちに帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存してください。調理の前には手をしっかり洗い、食材にはしっかり火を通すようにしましょう。中まで火が通っていない「生焼け」には注意が必要です。毎日の食事が安全で安心なものになるよう、ちょっとした心がけを大切にしていきたいと思います。