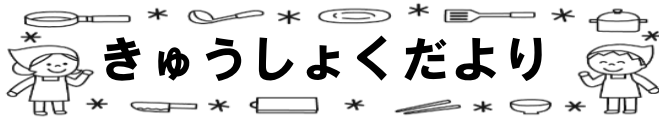


2025年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



〈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	ｽﾌﾟｰﾝ	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 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、えのきだけ、人参、しめじ、ブロッコリー
02 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
03 木	七夕まつり		七夕そうめん、トマト煮込みボール、バナナ	242.6	干しそうめん、砂糖、片栗粉	チキンボール、ロースハム、すりごま	バナナ、胡瓜、ホールトマト、コーン、おくら、わかめ
04 金	懇談会	★	餃子スープ、ブルコギ丼	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、だけのこ、にら、ねぎ
07 月			春雨スープ、揚げ餃子、ささみときゅうりの中華和え	175.1	はるさめ、油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、蒸し鶏ほぐし、ごま	胡瓜、玉葱、人参、もやし、コーン、ねぎ、わかめ
08 火			かき玉汁、白身魚のフライ、ほうれん草のおかかあえ	120.9	油、砂糖、片栗粉	白身魚フライ、卵、かつお節	ほうれん草、玉葱、人参、ねぎ、しめじ
09 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
10 木		★	夏野菜チキンカレー、フルーツヨーグルト	217.9	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、パイナップル、人参、トマト、かぼちゃ、バナナ、青ピーマン、コーン
11 金	お誕生日会	★	オニオンスープ、チキン竜田、マカロニサラダ、キラキラゼリー	285.9	砂糖、マカロニ、油、マヨネーズ	チキン竜田、ベーコン、ロースハム、ホイップクリーム	玉葱、パイナップル、胡瓜、人参、コーン、キャベツ、みかん
14 月			麩のみそ汁、メンチカツ、きゅうりとちくわの和え物	183.2	焼酎、油、砂糖	メンチカツ、ちくわ、味噌、ごま	胡瓜、玉葱、えのきだけ、人参、ねぎ、わかめ
15 火			豆腐と卵の中華スープ、照り焼きハンバーグ、切干大根のやわらか煮	174.1	砂糖、片栗粉、油、ごま油	ミニハンバーグ、卵、木綿豆腐	クリームコーン、しいたけ、人参、いんげん、切り干しだいこん、ねぎ
16 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
17 木	終業式		【軽食】 ハムネーズパン、ミニクリームパン、牛乳	236.8	ハムネーズパン	牛乳	

※ ★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。

食品による子どもの窒息について！

近年、食品による子どもの窒息事故が多く発生しています。窒息につながりやすい食品としては、丸いつるっとしたミニトマトやうずらの卵、弾力があり繊維の多いこんにゃく、粘着性のあるお餅など、他にも様々な食材があげられます。

子ども達に安心して安全な給食を食べてもらうために、給食室では食べづらい食材などはハサミで小さく切ってから子ども達に提供しています。ご家庭でも、お弁当や普段の料理などに使うときは、食べやすい大きさに切ってください。よく噛んで食べることを意識して、食事をしましょう。



もうすぐ夏休みです！

もうすぐ夏休みが始まりますが、いつも通り、規則正しい生活を心がけましょう。「早寝・早起き・朝ごはん」をしっかり守り、また、自分のできる家のお手伝いにも挑戦しましょう。今年の夏も暑くなるようなので、しっかりと水分補給を忘れず体調管理を整え、夏休み明けにはみんなが元気な姿で登園してくることを待っています。

