

2025年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



〈調理担当〉
後藤 山崎
南 吉田
〈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月	2学期始業式	★ そばろ丼	142.9	砂糖	豚ひき肉、鶏ひき肉、錦糸卵	いんげん
02火		レタスとベーコンのスープ、カニクリームコロッケ、小松菜とツナのあえ物	139.5	砂糖	カニクリームコロッケ、ベーコン、ツナ、ごま	小松菜、人参、玉葱、ｺｰﾝ、ﾚﾀｽ
03水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
04木		わかめうどん、さつま揚げ、小魚の甘煮	146.0	うどん、砂糖、油	さつま揚げ、鶏むね肉、かまぼこ、いわし、ごま、かつお節	ねぎ、わかめ
05金		ぶた汁、ちくわ磯辺揚げ、バナナ	188.8	てんぷら粉、油、しらたき	ちくわ、豚肉、味噌、油揚げ	ﾊﾞﾅﾅ、白菜、大根、人参、ねぎ、あおのり
08月		小松菜のみそ汁、鮭の塩焼き、うま塩ひじき	127.7	砂糖、油	焼きさけ、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
09火		★ クリームシチュー、フルーツポンチ	212.6	じゃがいも、砂糖、油	鶏もも肉、牛乳	玉葱、みかん、ﾊﾞｲﾝ、もも、人参、ﾊﾞﾅ、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、ｷﾔﾊﾞｯｼﾞ、ｺｰﾝ
10水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
11木		中華スープ、チンジャオロースー、さみ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、青ﾆｰﾏﾝ、赤ﾆｰﾏﾝ、ｺｰﾝ、ねぎ、わかめ
12金	お誕生日会	★ 野菜スープ、チキン竜田、フロッコリーとツナのマヨ和え、お祝いデザート	435.9	マヨネーズ、油、砂糖	チキン竜田、牛乳、ホイップクリーム、ツナ、ベーコン	玉葱、みかん、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、ｷﾞﾗｰﾙ、人参、ｷﾔﾊﾞｯｼﾞ、ｺｰﾝ
16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	ｷﾔﾊﾞｯｼﾞ、玉葱、人参、ねぎ、わかめ
17水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
18木		コンソメスープ、トマト煮込みハンバーグ、フロッコリーのごま和え	193.2	じゃがいも、砂糖、油	ミニハンバーグ、レバーソーセージ、ベーコン、かにかまぼこ、ごま	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、玉葱、ﾈｰﾄﾞ、人参、貝割れ菜
19金		★ 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、青ﾆｰﾏﾝ、赤ﾆｰﾏﾝ、黄ﾆｰﾏﾝ、たけのこ、にら、ねぎ
22月		玉ねぎのみそ汁、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
24水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
25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、ｷﾔﾊﾞｯｼﾞ、ｺｰﾝ、人参、ﾈｰﾄﾞ
26金		★ チキンカレー、人参サラダ	209.4	じゃがいも、マヨネーズ、砂糖	鶏もも肉、ツナ	人参、玉葱、青ﾆｰﾏﾝ、ｺｰﾝ、いんげん
29月		★ ハヤシライス、フルーツヨーグルト	243.6	砂糖、油、片栗粉	プレーンヨーグルト、牛肉	玉葱、人参、もも、みかん、ﾊﾞｲﾝ、ﾈｰﾄﾞ、ﾊﾞﾅ、ﾌﾞﾙｰﾋﾞｰﾙ、ｸﾞﾘｰﾝ、ｸﾞﾘｰﾝ
30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	119.4	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、ねぎ
10/1水	お弁当日 小運動会	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
2木		オニオンスープ、照り焼きハンバーグ、フロッコリーとコーンのソテー	159.9	砂糖、油、マーガリン、片栗粉	ミニハンバーグ	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、玉葱、ｺｰﾝ、人参

※★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、是非ご覧ください。

