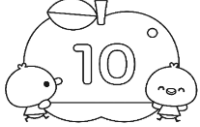


2025年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



〈調理担当〉
後藤 南
山崎 吉田

〈献立担当〉 橋本



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 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。				
02 木			オニオンスープ、かぼちゃコロッケ、 ブロッコリーとコーンのソテー	174.9	油、マーガリン、砂糖	かぼちゃコロッケ	ブロッコリー、玉葱、コー ン、人参
03 金	午前保育日 ※運動会準備のため		ミニクリームパン、フィッシュサン ド、牛乳	305.5	ロールパン、マヨネーズ、 油	牛乳、白身魚フライ	キャベツ
07 火	個人面談期間 ※7(火)～9(木)		大根のみそ汁、さばの塩焼き、白菜の ゆかりあえ	103.5	砂糖	さば、米みそ、油揚げ、ゆ かり	白菜、大根、人参、玉葱、ね ぎ、わかめ
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			コンソメスープ、トマト煮込みボー ル、小松菜とツナのあえ物	185.7	じゃがいも、砂糖、片栗粉	チキンボール、レパースー セージ、ベーコン、ツナ、 ごま	小松菜、人参、玉葱、ホール トマト、コーン、貝割れ菜
10 金		★	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
14 火			豆腐とわかめのすまし汁、ナゲット、 ひじきの煮物	213.2	油、砂糖	チキンナゲット、木綿豆 腐、ちくわ、油揚げ	玉葱、人参、ひじき、ねぎ、 わかめ
15 水	午前保育日 ※公開保育のため		ヤキリンゴパン、りんごジュース	157.0	ヤキリンゴパン		りんご天然果汁
16 木	お誕生日会	★	キャベツとベーコンのスープ、チキン カツ、マカロニサラダ、お祝いデザー ト	362.9	ホットケーキ粉、さつまい も、マカロニ、砂糖、マヨ ネーズ、油	チキンカツ、ホイップク リーム、ベーコン、ローズ ハム、黒ごま	胡瓜、玉葱、キャベツ、コー ン、人参
17 金		★	ボークカレー、フルーツヨーグルト	209.2	じゃがいも、砂糖	ブレンヨーグルト、豚ひ き肉	玉葱、もも、みかん、パイ ン、人参、バナナ、青ピーマ ン
20 月		★	ハヤシライス、フルーツポンチ	235.6	砂糖、油、片栗粉	牛肉	玉葱、人参、みかん、パイ ン、もも、バナナ、ホールト マト、マッシュルーム
21 火		★	マーボー丼、きゅうりともやしのナム ル	158.3	片栗粉、砂糖、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、味 噌、ごま	胡瓜、玉葱、もやし、人参、 ねぎ、しょうが
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			小松菜のみそ汁、シュウマイ、厚揚げ と豚肉の煮物	183.4	砂糖、油	しょうまい、厚揚げ、豚 肉、味噌、油揚げ	小松菜、人参、いんげん、ね ぎ
24 金			中華スープ、さつま揚げ、春雨サラダ	176.7	マヨネーズ、はるさめ、砂 糖、ごま油	さつま揚げ、卵、ローズハ ム、ごま	胡瓜、玉葱、コーン、人参、 ねぎ、わかめ
27 月			けんちん汁、鮭の塩焼き、キャベツの 胡麻和え	132.1	さといも、砂糖	焼きさけ、鶏もも肉、木綿 豆腐、ごま	キャベツ、人参、大根、ごぼ う、ねぎ
28 火			貝だくさんみそ汁、豚肉のしょうが焼 き、バナナ	190.1	じゃがいも、砂糖、油、片 栗粉	豚肉、油揚げ、味噌	玉葱、バナナ、人参、大根、 しいたけ、ねぎ
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			ミネストローネ、照り焼きハンバー グ、ほうれん草のしらすあえ	193.1	じゃがいも、砂糖、油、片 栗粉	ミニハンバーグ、ベーコ ン、しらす干し、ごま	ほうれんそう、玉葱、キャベ ツ、人参、ホールトマト、 コーン
31 金			えのきのすまし汁、メンチカツ、ブ ロccoliとかにかまの和え物	131.0	油、砂糖	メンチカツ、かにかまぼこ	ブロッコリー、玉葱、えのき たけ、人参、ねぎ
11/4 火			わかめスープ、揚げ餃子、ツナときゅ うりの中華和え	148.2	油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、ツナ、ごま	胡瓜、人参、玉葱、もやし、 ねぎ、わかめ

※★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。

**さつま芋は
栄養満点！**

さつま芋は栄養満点で食物繊維やビタミンなどが多く含まれており、便を促す作用や免疫力を高める効果があります。そして、なにより腹持ちがよいので、子どもたちのおやつなどに適した食材になります。
10月には、子どもたちが楽しみにしている「芋ほり」もあります。給食でもさつま芋を使ったメニューを用意しています。ご家庭でも子供たちと焼き芋を食べたり、さつま芋料理を作ってみてください。

