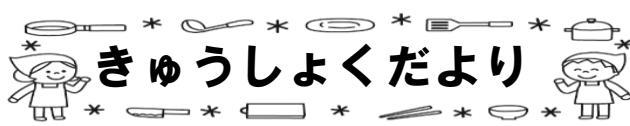


2026年



双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



きゅうしょくだより

＜調理担当＞

後藤 南
山 吉田

＜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
06 火	3学期始業式		【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、ミニクリームパン	牛乳	
07 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
08 木			雑煮風北海汁、照り焼きハンバーグ、紅白なます	190.7	もち、砂糖、油、片栗粉	ミニハンバーグ、するめ、かにかまぼこ、ごま	大根、人参、白菜、ごぼう
09 金			豆腐と卵の中華スープ、カニクリームコロッケ、ほうれん草とツナのあえ物	134.4	砂糖、片栗粉、ごま油	カニクリームコロッケ、卵、木綿豆腐、ツナ、ごま	ほうれん草、人参、クリームコーン、コーン、ねぎ
13 火			豆腐とわかめのみそ汁、シュウマイ、キャベツのツナマヨ和え	175.8	マヨネーズ、砂糖	しょうまい、木綿豆腐、味噌、ツナ	キャベツ、玉葱、人参、ねぎ、わかめ
14 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
15 木			きつねうどん、大根のそぼろ煮、小魚ふりかけ	195.8	うどん、砂糖、片栗粉	鶏ひき肉、鶏むね肉、厚揚げ、油揚げ、かつお節、いりこ、ごま	大根、人参、いんげん、ねぎ、塩こんぶ、わかめ、あおのり
16 金	お誕生日会	★	コンソメスープ、チキン竜田、さつま芋のサラダ、プリンゼリー	403.4	さつまいも、油、マヨネーズ、砂糖	チキン竜田、牛乳、ホイップクリーム、ローズハム、レバーソーセージ、ベーコン	玉葱、人参、胡瓜、キウイフルーツ、みかん
19 月			白菜のみそ汁、かぼちゃコロッケ、キャベツの胡麻和え	177.0	かぼちゃコロッケ、油、砂糖	味噌、ごま	キャベツ、白菜、人参、玉葱、ねぎ
20 火			春雨スープ、トマト煮込みボール、ブロッコリーのおかかあえ	158.7	はるさめ、砂糖、片栗粉	チキンボール、かにかまぼこ、かつお節、ごま	ブロッコリー、玉葱、ホールトマト、コーン、ねぎ、わかめ
21 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
22 木			汁ビーフン、さばの塩焼き、マカロニサラダ	194.9	ビーフン、マカロニ、マヨネーズ、ごま油、砂糖	さば、豚肉、ローズハム	キャベツ、人参、胡瓜、玉葱、青ピーマン、赤ピーマン、コーン
23 金		★	チキンカレー、フルーツポンチ	200.5	じゃがいも、砂糖	鶏もも肉	玉葱、みかん、パイン、もも、人参、バナナ、青ピーマン
26 月			ぶた汁、白身魚のフライ、うま塩ひじき	203.8	しらたき、油、砂糖	白身魚フライ、豚肉、鶏むね肉、油揚げ、味噌	白菜、大根、人参、ごぼう、いんげん、しいたけ、ひじき、ねぎ
27 火		★	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
28 水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
29 木		★	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、たけのこ、にら、ねぎ
30 金			玉子スープ、ナゲット、小松菜とベーコンのサラダ	197.5	油	チキンナゲット、卵、ベーコン	小松菜、玉葱、もやし、人参、貝割れ菜、わかめ
2/2 月		★	マーボー豆腐、春雨サラダ	214.1	マヨネーズ、はるさめ、片栗粉、砂糖、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、ローズハム、味噌	玉葱、胡瓜、人参、コーン、ねぎ、しょうが

※★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。

「おせち料理」には、どんな意味があるのでしょ

お正月に食べる「おせち料理」。実は、おせち料理はもともと正月だけのものではありませんでした。古くは、元旦や五節句などの「節日（せちにち）」に、神様へお供えをしてお祝いする「御節供（おせちく）」が始まりとされています。それが江戸時代頃になると庶民の間にも広まり、一年で最も大切にされてきたお正月にいただく料理として、「おせち料理」が定着していったようです。

おせち料理に使われる食材は、もともと収穫の報告や感謝の気持ちを込めて、その土地でとれたものをお供えしていたといわれています。時代とともに食文化が豊かになり、山や海の幸をふんだんに盛り込んだ、華やかなごちそうへと変わっていきました。お正月にいただいたおせち料理のように、毎日の給食にも、たくさんの「ありがとう」が込められています。これからも、食ベ

