

2026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	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 金		わかめと筍のスープ、ナゲット、人参サラダ、かしわもち	277.7	油、マヨネーズ、砂糖	チキンナゲット、はごろもツナ、卵	人参、玉葱、たけのこ、コーン、いんげん、わかめ
07 木		白菜のみそ汁、メンチカツ、きんぴらごぼう	151.3	油、砂糖、ごま油	メンチカツ、味噌、ごま	人参、白菜、玉葱、ごぼう、いんげん、ねぎ
08 金		豆腐と揚げのみそ汁、鶏肉のレモン風味、コールスローサラダ	213.4	砂糖、マヨネーズ、片栗粉	鶏もも肉、木綿豆腐、味噌、ロースハム、油揚げ	キャベツ、胡瓜、玉葱、コーン、レモン果汁、ねぎ
11 月		オニオンスープ、トマト煮込みボール、マカロニサラダ	192.7	マカロニ、マヨネーズ、砂糖、片栗粉	チキンボール、ロースハム	玉葱、胡瓜、ホールトマト、コーン、人参、キャベツ
12 火		小松菜のみそ汁、豚肉のしょうが焼き、ブロッコリーとかにかまの和え物	170.5	砂糖、油、片栗粉	豚肉、味噌、かにかまぼこ、油揚げ	ブロッコリー、人参、玉葱、小松菜、ねぎ
13 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
14 木		ミネストローネ、白身魚のフライ、ほうれん草とベーコンのソテー	174.2	じゃがいも、油	白身魚フライ、ベーコン	ほうれん草、玉葱、キャベツ、コーン、人参、ホールトマト
15 金		かぼちゃのみそ汁、照り焼きハンバーグ、春雨サラダ	235.7	マヨネーズ、はるさめ、砂糖、油、片栗粉	ミニハンバーグ、味噌、ロースハム	胡瓜、かぼちゃ、人参、玉葱、コーン、ねぎ
18 月		汁ピーフン、揚げ餃子、ぎゅうりともやしのナムル	195.9	ピーフン、油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、豚肉、ごま	胡瓜、もやし、人参、玉葱、キャベツ、青ピーマン、赤ピーマン
19 火		団子汁、かぼちゃコロッケ、小松菜とツナのあえ物	215.5	かぼちゃコロッケ、やせうま、油、砂糖	味噌、豚肉、はごろもツナ、油揚げ、ごま	小松菜、人参、大根、玉葱、コーン、ねぎ
20 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
21 木	★	クリームシチュー、小魚の甘煮	174.8	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、コーン
22 金	お誕生日会 ★	野菜スープ、チキン竜田、スパゲティサラダ、フルーツ盛りスポンジケーキ	462	マヨネーズ、スパゲティ、油、砂糖	チキン竜田、ホイップクリーム、レバーソーセージ、はごろもツナ	玉葱、みかん、キャベツ、キウイフルーツ、人参、胡瓜、コーン
25 月		大根のみそ汁、さばの塩焼き、うま塩ひじき	134.7	砂糖、油	さば、鶏むね肉、油揚げ、米みそ	大根、玉葱、人参、いんげん、生しいたけ、ひじき、ねぎ、わかめ
26 火		レタスとベーコンのスープ、鶏肉のトマト煮込み、ポイルブロッコリー	153.8	砂糖	鶏もも肉、ベーコン	玉葱、ブロッコリー、ミックスペジタブル、ホールトマト、人参、レタス、コーン
27 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
28 木	★	チキンカレー、フルーツヨーグルト	204.5	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、バナナ、青ピーマン
29 金		豆腐汁、ちくわ磯辺揚げ、ほうれん草とツナのあえ物	168.9	てんぷら粉、油、砂糖	ちくわ、木綿豆腐、はごろもツナ、ごま	ほうれん草、玉葱、人参、コーン、ねぎ、わかめ、あおのり
6/1 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	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

※★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。

- 【持ち物】
- 白ごはん
 - おはし
 - コップ（毎日持たせて下さい）

「いただきます・ごちそうさまについて」！

普段何気なく使っている「いただきます」「ごちそうさま」には、しっかりと意味が込められています。「いただきます」には、食べ物を作ってくれた方や、料理を作ってくれた方、そして食材自体への感謝の気持ちを表す言葉です。「ごちそうさま」には、食事を用意するために買い物に行ったり、おもてなしをしていただいたことに対するお礼の言葉を表します。感謝の気持ちを忘れずに「いただきます」「ごちそうさま」をしましょう。

