

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	エネルギー (kcal)	献立	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		144	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	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
02火	★	225.4	きつねうどん、かぼちゃのそぼろ煮、バナナ	うどん、砂糖	鶏ももひき肉、鶏むね肉、かまぼこ、油揚げ	かぼちゃ、バナナ、いんげん、ねぎ、わかめ
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		204.3	コンソメスープ、ナゲット、ブロッコリーとコーンのソテー	じゃがいも、油、マーガリン	チキンナゲット、ベーコン	ブロッコリー、玉葱、コーン、人参、貝割れ菜
05金		160	ぶた汁、鮭の塩焼き、ハムと春雨の酢物	はるさめ、しらたき、砂糖、ごま油	焼きさけ、豚肉、味噌、錦糸卵、ロースハム、油揚げ、ごま	白菜、大根、胡瓜、人参、ごぼう、ねぎ
08月		235.8	玉葱と厚揚げのみそ汁、白身魚のフライ、大根と豚肉の煮物	油、砂糖	白身魚フライ、豚肉、厚揚げ、味噌	大根、玉葱、人参、いんげん、貝割れ菜
09火		214.9	玉子スープ、野菜コロッケ、コールスローサラダ	野菜コロッケ、マヨネーズ、油、砂糖	卵、ロースハム	玉葱、キャベツ、人参、胡瓜、コーン、貝割れ菜、わかめ
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		233.4	団子汁、メンチカツ、キャベツのツナマヨ和え	やせうま、マヨネーズ、油、砂糖	メンチカツ、味噌、豚肉、はごろもツナ、油揚げ	キャベツ、人参、玉葱、かぼちゃ、ねぎ
12金	★	239.6	ハヤシライス、フルーツポンチ	砂糖、油、片栗粉	牛肉	玉葱、人参、みかん、パイナップル、もも、バナナ、ホールのトマト、マッシュルーム、グリーンピース
15月		130.5	わかめスープ、シウマイ、ささみときゅうりの中華和え	砂糖、ごま油	しゅうまい、蒸し鶏、ごま	胡瓜、玉葱、人参、もやし、ねぎ、わかめ
16火		189.5	ポトフ、照り焼きハンバーグ、小松菜とベーコンのサラダ	じゃがいも、砂糖、油、片栗粉	ミニハンバーグ、レバーソーセージ、ベーコン	小松菜、玉葱、もやし、人参、コーン、キャベツ
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		205.4	卵豆腐のすまし汁、揚げ餃子、ブロッコリーとツナのマヨ和え	マヨネーズ、油、砂糖	ぎょうざ、卵豆腐、はごろもツナ	ブロッコリー、人参、コーン、貝割れ菜
19金	★	175.8	クリームシチュー、小魚の甘煮	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
22月		223	野菜スープ、トマト煮込みボール、マカロニサラダ	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、ベーコン	胡瓜、玉葱、キャベツ、人参、ホールのトマト、コーン
23火		175.3	大根のみそ汁、豚肉のしょうが焼き、ほうれん草のしらすあえ	砂糖、油、片栗粉	豚肉、みそ、しらす干し、油揚げ、ごま	ほうれん草、大根、玉葱、人参、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		147.2	豆腐と卵の中華スープ、照り焼きチキン、ナポリタン	スパゲティ、砂糖、片栗粉、油、ごま油	鶏もも肉、卵、木綿豆腐、ベーコン	玉葱、クリームコーン、ブロッコリー、人参、ねぎ
26金	お誕生日会 ★	295.5	オニオンスープ、チキン竜田、飾り人参、ポテトサラダ、あじさいゼリー	じゃがいも、マヨネーズ、油、砂糖	チキン竜田、ホイップクリーム、ロースハム	かんてん、人参、玉葱、胡瓜、もも、コーン、キウイフルーツ
29月		146.1	豆腐のみそ汁、さばの塩焼き、ひじきの煮物	油、砂糖	木綿豆腐、さば、ちくわ、味噌、油揚げ	玉葱、人参、ひじき、ねぎ
30火	★	209.2	ポークカレー、フルーツヨーグルト	じゃがいも、砂糖	プレーンヨーグルト、豚ひき肉	玉葱、もも、みかん、パイナップル、人参、バナナ、青ピーマン
7/1水	お弁当日		愛情たっぷりのお弁当をお願いします。			
02木		266.7	七夕ぶっかけそうめん汁、焼肉風炒め、バナナ	そうめん、砂糖、油	牛肉、錦糸卵、かにかまぼこ	バナナ、玉葱、キャベツ、もやし、胡瓜、人参、青ピーマン、干しいたけ、ねぎ

※★の日には『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。

食中毒に気をつけましょう！

つけない ふやさない やっつける



だんだんと暑さや湿度が増えてくるこれからの季節は、食中毒が起こりやすくなります。園でも日々、衛生管理に気を配りながら給食の調理を行っていますが、ご家庭でもぜひ食中毒予防のポイントを意識していただけたらと思います。食中毒を防ぐためには、「菌をつけない・ふやさない・やっつける」が大切です。食品を買うときは、消費期限を確認して新鮮なものを選びましょう。おうちに帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存してください。調理の前には手をしっかり洗い、食材にはしっかり火を通すようにしましょう。中まで火が通っていない「生焼け」には注意が必要です。毎日の食事が安全で安心なものになるよう、ちょっとした心がけを大切にしていきたいと思います。