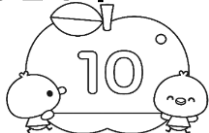


2026年

双葉ヶ丘幼稚園（幼稚園部）



〈調理担当〉
後藤 池田
山崎 吉田
南
〈献立担当〉橋本



日付	行事	アッ	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 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	かぼちゃコロッケ、油、 マーガリン、砂糖		ブロッコリー、玉葱、コーン、人参
02 金		★	ボークカレー、フルーツポンチ	205.2	じゃがいも、砂糖	豚ひき肉	玉葱、みかん、パイン、もも、人参、バナナ、青ピーマン
05 月			豆腐のみそ汁、メンチカツ、白菜としらすの和え物	153.7	油、砂糖	メンチカツ、木綿豆腐、味噌、しらす干し、ごま	白菜、玉葱、ねぎ
06 火			玉子スープ、照り焼きハンバーグ、小松菜とツナの和え物	179.5	砂糖、油、片栗粉	ミニハンバーグ、卵、はごろもツナ、ごま	小松菜、人参、玉葱、コーン、貝割れ菜、わかめ
07 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。				
08 木			春雨スープ、シュウマイ、きゅうりと もやしのナムル	136.1	はるさめ、砂糖、ごま油	しゅうまい、ごま	胡瓜、もやし、玉葱、人参、コーン、ねぎ、わかめ
09 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、ミニクリームパン、マヨネーズ、油	牛乳、白身魚フライ	キャベツ
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			ぶた汁、トマト煮込みボール、春雨サラダ	241.1	マヨネーズ、はるさめ、しらたき、砂糖、片栗粉	チキンボール、豚肉、味噌、ロースハム、油揚げ	胡瓜、白菜、大根、人参、ホールトマト、コーン、ごぼう、ねぎ
16 金			小松菜のみそ汁、鮭の塩焼き、厚揚げと豚肉の煮物	137.2	砂糖、油	さけ、厚揚げ、豚肉、味噌、油揚げ	小松菜、人参、いんげん、ねぎ
19 月			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
20 火		★	ミネストローネ、照り焼きチキン、ほうれん草の胡麻和え	138.8	じゃがいも、砂糖、油、片栗粉	鶏もも肉、ベーコン、ごま	ほうれん草、人参、玉葱、キャベツ、ホールトマト、コーン
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		★	ハヤシライス、フルーツヨーグルト	239.6	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、パイン、ホールトマト、バナナ、マッシュルーム
23 金	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、ロースハム、黒ごま	胡瓜、玉葱、キャベツ、コーン、人参
26 月			コンソメスープ、野菜コロッケ、キャベツのツナマヨ和え	203.5	野菜コロッケ、じゃがいも、マヨネーズ、油、砂糖	レバーソーセージ、はごろもツナ	キャベツ、玉葱、人参、貝割れ菜
27 火			具だくさんみそ汁、豚肉のしょうが焼き、バナナ	187.2	じゃがいも、砂糖、油、片栗粉	豚肉、味噌、油揚げ	玉葱、バナナ、人参、大根、しいたけ、ねぎ
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		★	中華スープ、マーボー丼	159.6	片栗粉、ごま油、砂糖	木綿豆腐、豚ひき肉、卵、味噌、ごま	玉葱、人参、ねぎ、コーン、わかめ、しょうが
30 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
11/2 月			わかめスープ、揚げ餃子、ささみときゅうりの中華和え	154.8	油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、蒸し鶏、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。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。

