

2021年 12月 給食献立表 くりくま保育園

			給食	材料	りす～そうぐみ おやつ (材料)	ひよこぐみ おやつ (材料)
1	水	15	ごはん タンドリーチキン グリル野菜のマリネ	精白米 鶏肉 ヨーグルト にんにく 土生姜 カレー粉 塩 コショウ かぼちゃ れんこん ブロッコリー カリフラワー レモン 塩 コショウ オリーブ油	牛乳 焼き芋 (さつま芋)	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉)
2	木	16	ごはん ぶりの照り焼き 添え野菜 五目豆	精白米 ぶり 醤油 みりん ブロッコリー 豚肉 大豆 大根 人参 れんこん ごぼう こんにゃく 干し椎茸 昆布 砂糖 醤油 みりん	牛乳 三色団子	りんご きんとん (長芋 さつま芋)
3	金	17	けんちんうどん かぼちゃのそぼろあんかけ	ゆでうどん 鶏肉 油揚げ 大根 人参 白菜 しめじ 白葱 削り節 醤油 みりん かぼちゃ 鶏ひき肉 削り節 砂糖 醤油 みりん	お茶 おにぎり (精白米 水菜 塩)	青菜おにぎり (精白米 青菜 塩)
4	土	18	ごはん 牛肉と根菜のきんぴら 白菜の昆布漬け	精白米 牛肉 ごぼう れんこん 人参 三度豆 砂糖 醤油 菜種油 白菜 細切り昆布 醤油 みりん	牛乳 きらず揚げ 干しブルー	みかん寒天 (みかん 寒天)
6	月	20	ごはん かぶのポトフ 千草和え	精白米 豚肉 かぶ かぶの葉 じゃが芋 玉葱 人参 キャベツ セロリ 削り節 塩 コショウ 醤油 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 アップルケーキ (薄力粉 B.P. りんご レーズン 砂糖 バター 牛乳 卵)	りんご蒸しパン (りんご 上新粉 重曹 酢)
7	火	21	ごはん 千切大根の煮物 青のりポテト	精白米 牛肉 油揚げ 千切り大根 人参 玉葱 干し椎茸 三度豆 削り節 砂糖 醤油 みりん じゃがいも 青のり 塩	牛乳 ソフトせんべい みかん	蒸しじゃが (じゃが芋 塩)
8	水	22	ごはん 鮭のオープン焼き 青菜の煮浸し	精白米 鮭 白葱 しめじ えのき バター 醤油 みりん 小松菜 人参 もやし 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 砂糖 塩)	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ)
9	木	23	ごはん 豆腐の中華煮 ごぼうのじゃこ煮	精白米 豚肉 豆腐 青梗菜 キャベツ 人参 にんにく 干し椎茸 削り節 塩 砂糖 醤油 片栗粉 菜種油 ごぼう ちりめんじゃこ 削り節 砂糖 醤油 みりん	牛乳 桂川 ヨーグルト	アップルポテト (りんご さつま芋)
10	金	24	ごはん 鶏のから揚げ 添え野菜 ポテトサラダ	精白米 鶏肉 にんにく 塩 コショウ 醤油 片栗粉 菜種油 ブロッコリー じゃが芋 玉葱 人参 胡瓜 塩 コショウ 酢 オリーブ油	10日 牛乳 ベジタブルせんべい りんごゼリー (りんごジュース 寒天 砂糖) 24日 お楽しみおやつ	青のりポテト (じゃが芋 塩 青のり)
11	土	25	ごはん 豚肉と白菜の煮物 京芋の煮付け	精白米 豚肉 油揚げ 白菜 白葱 人参 生椎茸 つきこん 削り節 醤油 京芋 削り節 砂糖 醤油 みりん	牛乳 おとうふ屋さんのビスケット みかん	りんご寒天 (りんご 寒天)
13	月	27	ごはん おでん ブロッコリーの土佐和え	精白米 牛すじ 厚揚げ 大根 人参 じゃが芋 こんにゃく 削り節 砂糖 みりん 醤油 ブロッコリー かつお節 醤油	牛乳 手作りパン (薄力粉 イースト 塩 砂糖 菜種油) チーズ	長芋のお焼き (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油)
14	火	28	ごはん 牛肉の時雨煮 ナムル	精白米 牛肉 れんこん ごぼう 人参 糸こんにゃく 絹さや 土生姜 削り節 砂糖 醤油 みりん 白菜 春菊 もやし 油揚げ ごま 塩 砂糖 醤油 ごま油	牛乳 こんぶあられ ミニゼリー	大根団子 (大根 上新粉)

24日（金）はクリスマス会です！！

お昼はみんなが大好きな鶏のからあげとポテトサラダです。
おやつはお楽しみチップビュッフェを予定しています。
子どもたちの美味しい顔を想像するとワクワクします。お楽しみに～☆

