

2023年

12月

給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	りす〜ぞうぐみ おやつ (材料)	ひよこぐみ おやつ (材料)
1	金	15	かやくうどん うどん 豚肉 油揚げ 里芋 白菜 人参 大根 生椎茸 白葱 削り節 醤油 みりん さつまいものレモン煮 さつまいも 砂糖 レモン	お茶 わかめおにぎり (白米 塩 わかめ 焼きのり) 返りちりめん	ひよこぐみ おやつ (材料) 青菜おにぎり (白米 青菜 塩) 干しブルーネ
2	土	16	ごはん 肉豆腐 青のりポテト 白米 牛肉 焼き豆腐 玉葱 人参 三度豆 ごぼう こんにゃく 削り節 砂糖 醤油 みりん じゃが芋 青のり 塩	牛乳 芋けんぴ みかん	2日さくっとあられ 16日蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) みかん
4	月	18	ごはん タンダーチキン グリル野菜のマリネ 白米 鶏肉 にんにく 土生姜 ヨーグルト 塩 コショウ カレー粉 かぼちゃ キャベツ 蓮根 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 米粉蒸しパン (米粉 太白胡麻油 豆乳 砂糖 B.P 米酢)	蒸し芋 (さつまいも) りんご
5	火	19	ごはん 鯖の塩焼き 添え野菜 青菜の煮浸し 白米 鯖 塩 じゃが芋 小松菜 人参 もやし しめじ 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 焼き芋 (さつまいも) 干しブルーネ	蓮根のお焼き (蓮根 片栗粉 塩 菜種油) 干しブルーネ
6	水	20	ごはん 豆腐の中華炒め ごぼうのじゃこ煮 白米 豚肉 豆腐 チンゲン菜 キャベツ 人参 にんにく 干し椎茸 削り節 砂糖 醤油 塩 片栗粉 菜種油 ごぼう ちりめんじゃこ 砂糖 醤油 みりん	牛乳 玄米ぼんぼー りんご	大根団子 (大根 上新粉) りんご
7	木	21	ごはん 牛肉と根菜のきんぴら キャベツの胡麻和え 白米 牛肉 ごぼう 蓮根 人参 三度豆 砂糖 醤油 菜種油 キャベツ もやし しめじ 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 おからケーキ (おから 薄力粉 バター 卵 砂糖 B.P 牛乳)	きんとん (さつまいも 長芋) 紫芋せんべい
8	金	22	ごはん 鶏のから揚げ 添え野菜 ポテトサラダ 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 砂糖 米酢 オリーブ油	8日牛乳 三色団子 22日 りんごジュース ♪ちっぴパーティー みかん	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) みかん寒天 (みかん 寒天)
9	土	23	ごはん 豚肉と白菜の煮物 京芋の煮付け 白米 豚肉 油揚げ 白菜 白葱 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 水族館クッキー 干しブルーネ	お米リング 干しブルーネ
11	月	25	ごはん あらめ煮 千草和え 白米 牛肉 人参 玉葱 あらめ 干し椎茸 油揚げ 三度豆 削り節 砂糖 醤油 みりん 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 ボンデケーキ (じゃが芋 チーズ 片栗粉 豆腐 砂糖 塩)	アップルポテト (りんご さつまいも) ベビースティック
12	火	26	ごはん ぶりの照り焼き 添え野菜 五目豆 白米 ぶり 醤油 みりん キャベツ 豚肉 大豆 大根 人参 蓮根 ごぼう こんにゃく 干し椎茸 昆布 削り節 砂糖 醤油 みりん	お茶 桂川 ヨーグルト	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しブルーネ
13	水	27	ごはん 鶏のマーマレード煮 秋色サラダ 白米 鶏肉 マーマレード醤油 さつまいも かぼちゃ 人参 カリフラワー 米酢 砂糖 塩 コショウ オリーブ油	牛乳 つぶせんべい みかん	じゃが芋もち (じゃが芋 片栗粉 塩) みかん
14	木	28	ごはん 麻婆豆腐 白菜の昆布漬け 白米 牛肉 豆腐 玉葱 人参 にんにく 土生姜 青葱 片栗粉 砂糖 醤油 味噌 菜種油 白菜 昆布 醤油 みりん	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 塩 砂糖) ミニゼリー	長芋のお焼き (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油) りんご

22日はクリスマス会!!

給食は、こどもたちが大好きなからあげです。

おやつは、チップパーティー・みかん・りんごジュースで乾杯します!

どんなチップがでるかお楽しみに〜☆☆☆みんなのところにサンタさんが来ますように…