

2024年

12月

## 給食献立表

くいき保育園

		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)	
2	月	16	ごはん 筑前煮 白菜の昆布漬け	白米 鶏肉 大根 人参 蓮根 ごぼう こんにゃく 干し椎茸 削り節 砂糖 醤油 みりん 白菜 細切り昆布 醤油 みりん	牛乳 手作りパン (薄力粉 ドライイースト 菜種油 砂糖 塩)	長芋のおやき (長芋 キャベツ 塩 片栗粉 菜種油) 干しブルー
3	火	17	ごはん 豚肉のパン粉焼き チンゲン菜の磯和え	白米 豚肉 パセリ 卵 パン粉 薄力粉 塩 コショウ 菜種油 チンゲン菜 えのき 醤油 焼きのり	お茶 黒蜜豆乳寒天 (豆乳 寒天 砂糖 黒糖) お豆腐屋さんのかりんとう	きんとん (さつま芋 長芋) むらさき芋せんべい
4	水	18	ごはん 鯖の味噌煮 かぶの煮浸し	白米 鯖 ごぼう 土生姜 砂糖 みりん 味噌 かぶ かぶの葉 人参 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 抹茶かるかん (長芋 抹茶 上新粉 砂糖 BP)	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉) 4日 柿 18日 みかん
5	木	19	ごはん 牛肉と春雨の炒め物 ブロッコリーのかか和え	白米 牛肉 人参 玉葱 チンゲン菜 春雨 醤油 塩 コショウ 菜種油 ブロッコリー かつお節 醤油	牛乳 ミルク蒸しパン (薄力粉 牛乳 砂糖 BP) 干しブルー	りんご蒸しパン (りんご 上新粉 重曹 酢) 干しブルー
6	金	20	かやくうどん さつま芋のレモン煮	うどん 豚肉 油揚げ 里芋 人参 白菜 大根 生椎茸 白葱 削り節 醤油 みりん さつま芋 砂糖 レモン	お茶 大根葉おにぎり (白米 大根葉 塩) 返りちりめん	人参おにぎり (白米 人参 塩) さくっとあられ
7	土	21	ごはん 鶏肉の甘酢炒め 京芋の煮付け	白米 鶏肉 人参 玉葱 ピーマン 生椎茸 砂糖 醤油 みりん 米酢 塩 片栗粉 菜種油 京芋 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 芋けんぴ りんご	7日蒸しじゃが (じゃが芋 塩) 21日ベビースティック りんご
9	月	23	ごはん 牛肉の時雨煮 キャベツの胡麻和え	白米 牛肉 人参 蓮根 ごぼう 糸こんにゃく 土生姜 削り節 砂糖 醤油 みりん キャベツ もやし 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 焼きかぼちゃ (かぼちゃ 菜種油 塩) ミニゼリー	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 干しブルー
10	火	24	ごはん 鶏の香り焼き カラフルサラダ	白米 鶏肉 土生姜 にんにく 醤油 みりん さつま芋 かぼちゃ 人参 カリフラワー 砂糖 米酢 塩 コショウ オリーブ油	牛乳 豆腐ドーナツ (豆腐 薄力粉 砂糖 菜種油 B.P) みかん	蒸し芋 (さつま芋) みかん寒天 (みかん 寒天)
11	水	25	ごはん あらめ煮 千草和え	白米 牛肉 あらめ 人参 玉葱 油揚げ 干し椎茸 削り節 砂糖 醤油 みりん 小松菜 えのき もやし 醤油	牛乳 焼き芋 干しブルー	蓮根のおやき (蓮根 塩 片栗粉) むらさき芋せんべい
12	木	26	ごはん 鱈の照り焼き 添え野菜 五目豆	白米 鱈 醤油 みりん キャベツ 豚肉 大豆 人参 大根 ごぼう 蓮根 こんにゃく 昆布 干し椎茸 削り節 砂糖 醤油 みりん	牛乳 りんご きらず揚げ	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しブルー
13	金	27	ごはん だしがらふりかけ 鶏団子スープ かぶの甘酢漬け	白米 削り節 砂糖 醤油 みりん 鶏ひき肉 豆腐 人参 チンゲン菜 キャベツ しめじ 青葱 春雨 土生姜 削り節 醤油 塩 コショウ 片栗粉 かぶ かぶの葉 柚子 米酢 砂糖 塩	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ 塩 砂糖 きな粉) チーズ	アップルポテト (さつま芋 りんご) さくっとあられ
14	土	28	ごはん 牛肉と根菜のきんぴら 青のりポテト	白米 牛肉 ごぼう 蓮根 人参 三度豆 砂糖 醤油 菜種油 じゃが芋 塩 青のり	牛乳 みかん 玄米ほんぼー	みかん ベビースティック

12月24日はクリスマス会をします♪♪

給食は鶏肉、おやつはりんごジュースで乾杯しクリスマスを味わいます！！

おやつは豆腐ドーナツに、雪（粉糖）を降らしに行きます☺

今年も1年ありがとうございました！来年もよろしくお祈りします。