



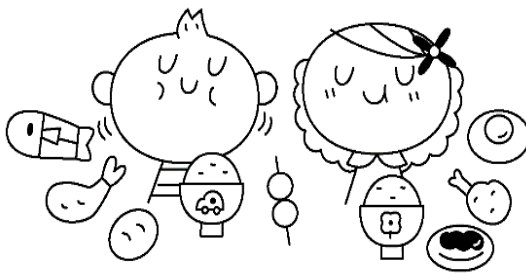


2023年12月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	金	発表会（年長）	おにぎり弁当（年少 年中）
	2	土		
	3	日		
	4	月	鯖西京焼き 豚肉と大根の煮物 きゃべつと竹輪の和え物	鯖 豚肉 大根 人参 油揚げ 胡瓜 乾燥わかめ キャベツ 竹輪
	5	火	ミネストローネ グリルチキン スパゲティサラダ（ツナ）	ベーコン ジャガ芋 キャベツ エリンギ 人参 玉葱 鶏肉 シーチキン スパゲティ 胡瓜 卵 りんご コーン
	6	水	キーマカレー 切り干し大根サラダ バナナ	合挽き肉 茄子 南瓜 トマト しめじ ビーマン 人参 玉葱 カレールー 切り干し大根 胡瓜 ロースハム コーン バナナ
	7	木	（参観日）弁当日	
	8	金	（なわとび大会） なかよしうどん 竹輪磯辺揚げ さつまいものオレンジ煮	うどん 鶏肉 白菜 大根 人参 小葱 椎茸 竹輪 青海苔 さつまいも オレンジジュース
	9	土		
	10	日		
	11	月	豚汁 ひじき五目煮 鶏玉そぼろ	豚肉 大根 生椎茸 板こんにゃく 小葱 人参 牛蒡 ひじき 大豆水煮 干し椎茸 油揚げ 鶏ひき肉 卵
	12	火	（もちつき大会） おにぎり弁当 餅 大根漬物 みかん	もち米 小豆 きざみのり きな粉 大根 みかん
	13	水	すき焼き 春雨酢の物 納豆味噌	牛肉 しらたき 白菜 人参 椎茸 白ネギ 豆腐 豚挽き肉 納豆 小葱 春雨 カニカマ 胡瓜 乾燥わかめ
	14	木	（年長のみ デイキャンプ）弁当日	
	15	金	（誕生会） とり天 エビフライ 野菜サラダ 誕生日ケーキ	鶏肉 エビフライ レタス 胡瓜 パプリカ 人参 ショートケーキ
	16	土		
	17	日		
	18	月	（クリスマス会） チキンライス もみの木ハンバーグ 星型コロッケ ほうれん草ソテー クリスマスデザート	米 鶏肉 玉葱 ミックスベジタブル もみの木ハンバーグ 星型コロッケ ベーコン しめじ コーン ほうれん草 人参 クリスマスデザート
	19	火	八宝菜 焼き餃子 中華サラダ	豚肉 キャベツ 椎茸 筍水煮 人参 木耳 ロースハム もやし 春雨 胡瓜 コーン 餃子
	20	水	（終業式）Ca強化の日	牛乳焼きドーナツ
	21	木		
	22	金		
	23	土		
	24	日		
	25	月		
	26	火	冬休み	
	27	水		
	28	木		
	29	金		
	30	土		
	31	日		



★8日・18日は完全給食です！

問い合わせが多かったメニューを載せています

（レンコンチップス）材料：レンコン（水煮可）薄切りにして水にさらしておく

米粉 青海苔 塩 ゆかりも人気です！

レンコンの水気をとって米粉を全体にしっかりまぶして油でカラッと揚げる。お好みで味付けしてください。

ポイントは米粉を使うことです！油の吸油率少なくカリッと感が長く続きます。