

令和6年 12月 給食献立表

【今月の目標】・・・たくさん食べて風邪をひかないようにしましょう。

須佐保育園

日	曜	主食 (未満児)	副 食 (共 通)	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
2	月	ご飯	ミートボール 卵サラダ 白菜シチュー	牛乳/トースト	牛乳/ぜんざい/果物
3	火	パン	あんかけ焼きそば じゃが芋のカレー炒め 野菜スープ	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/梅しそおにぎり/果物
4	水	ひじきご飯	鮭のホイル焼き 南瓜サラダ 豆腐の味噌汁	牛乳/煮りんご	ヤクルト/チーズパン/果物
5	木	ご飯	コロッケ 野菜の土佐和え かき卵汁	牛乳/さつま芋バター	牛乳/クレープ/果物
6	金	ご飯	すり身焼き ほうれん草のゴマ和え 豚汁	牛乳/卵焼き	牛乳/フレンチトースト/果物
7	土	パン	ミートスパゲティ シーチキンサラダ きのこのスープ	牛乳/黄粉団子	牛乳/中華おこわ/果物
9	月	ご飯	れんこんつくね わかめサラダ イエローシチュー	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/まんじゅう/果物
10	火	わかめご飯	鶏の唐揚げ きゅうりの酢の物 ちゃんぽん	牛乳/蒸しパン	牛乳/ポテトチップス/果物
11	水	ご飯	魚の黄金焼き 五目きんぴら 厚揚げの味噌汁	牛乳/じゃが芋煮	ヤクルト/お好み焼き/果物
12	木	ご飯	八宝菜 ポテトサラダ チンゲン菜のスープ	牛乳/焼きりんご	牛乳/カレーまん/果物
13	金	ご飯	ささ身のはさみ揚げ 野菜のマリネ コーンスープ	牛乳/みたらし団子	牛乳/さつま芋とりんごの春巻き
14	土	ご飯	豚肉のピカタ キャベツの土佐和え ミネストローネ	牛乳/南瓜煮	牛乳/ココアホットケーキ/果物
16	月	ご飯	野菜の肉巻き 大豆とひじきの煮物 クリームシチュー	牛乳/黄粉マカロニ	牛乳/ごま団子/果物
17	火	パン	南瓜グラタン 三色和え オニオンスープ	牛乳/りんごのレーズン煮	牛乳/わかめおにぎり/果物
18	水	ご飯	魚の甘酢あんかけ ほうれん草のごま和え 南瓜の味噌汁	牛乳/ごまトースト	牛乳/サクサククッキー/果物
19	木	ご飯	すき焼き ウィナーの卵とじ さつま汁	牛乳/いりこの佃煮	牛乳/ミックスピザ/果物
20	金	ご飯	魚のフライ 切り干し大根の煮物 根菜の味噌汁	牛乳/ココアホットケーキ	牛乳/チヂミ/果物
21	土	ご飯	チンジャオロース 五目卵焼き 豆腐のすまし汁	牛乳/蒸し芋	牛乳/レーズン蒸しパン/果物
23	月	ご飯	春巻き 大豆の五目煮 肉団子汁	牛乳/ラスク	牛乳/いきなり団子/果物
24	火	ご飯	メンチカツ 白菜サラダ さつま芋の味噌汁	牛乳/みたらし団子	牛乳/クリスマスケーキ/果物
25	水	誕生会	 オムライス 照り焼きチキン マカロニサラダ 南瓜のチーズ焼き コーンポタージュスープ	牛乳/菓子	牛乳/ふわふわドーナツ/果物
26	木	ご飯	魚のトマトソースがけ コールスローサラダ 卵スープ	牛乳/じゃがバター	牛乳/アップルパイ
27	金	ご飯	野菜のかき揚げ 春雨サラダ チンゲン菜の味噌汁	牛乳/南瓜グラッセ	牛乳/梅が枝餅/果物
28	土	ご飯	豚肉の生姜焼き スパゲティサラダ わかめスープ	牛乳/ラスク	牛乳/黄粉団子/果物



今月のレシピ～梅が枝餅～

<材料>6個分

あんこ 150g
～餅皮～
☆白玉粉 150g
☆塩 ふたつまみ
水 140ml
サラダ油 小さじ1

<作り方>

- ①あんこは6等分にしてお丸めます。
 - ②ボウルに☆を入れ、水を少しずつ入れながら、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。
 - ③②を6等分にし、手で薄く延ばしあんこを包んで丸め、手で押さえて平らにします。
 - ④中火に熱したフライパンにサラダ油をひき、③を入れ餅皮の縁に透明感が出るまで5分程度焼きます。
 - ⑤裏返して中火で7分ほど焼き餅皮に透明感が出るまで焼きます。時々返しながらかき両面に薄く焼き色がつくまで焼いたら完成です。
- ※強火で焼くと焦げやすいので中火でじっくり焼いてください。