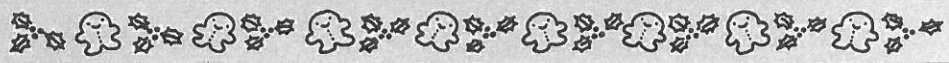
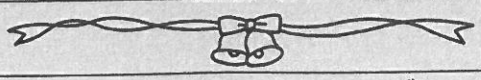
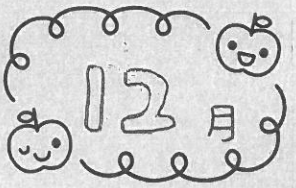
2018年12月 献立表

広島キリスト教社会館保育所

	献立名	食品名	おやつ
1日 (土)	ロールパン やさいサラダ わんたんスープ	ロールパン レタス ブロッコリー にんじん りんご ロースハム わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま コンソメ ごま油	おかし 牛乳・いりこ
3日 (月)	焼き肉丼 サラダ わかめ汁	牛肉 たまねぎ まいたけ レタス にんじん ちりめんじゃこ わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し	やきいも 牛乳・いりこ
4日 (火)	やさいうどん 小松菜のおひたし	うどん 豚肉 白菜 にんじん しいたけ ねぎ 煮干し 小松 にんじん まいたけ 油揚げ	おむすび 牛乳・いりこ
5日 (水)	ハヤシライス さつまいもサラダ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース ハヤシルウ さつまいも ブロッコリー にんじん ロースハム りんご レーズン マヨネーズ	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
6日 (木)	さわらの照焼 切干大根の炒め煮 だんご汁	さわら 切干大根 にんじん 干ししいたけ 厚揚げ ごま油 白玉粉 白菜 大根 にんじん しめじ 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
7日 (金)	鶏肉とれんこんの揚げ煮 ブロッコリーのごまあえ すまし汁	鶏肉 かたくり粉 れんこん ブロッコリー ごま 大根 にんじん 油揚げ ねぎ 煮干し	あんまん 牛乳・いりこ
8日 (土)	レーズンパン ポテトサラダ ミートボールスープ	レーズンパン じゃがいも きゅうり にんじん ロースハム りんご マヨネーズ ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
10日 (月) ふ	すき焼風煮 ほうれんそうのごまあえ	牛肉 木綿豆腐 白菜 糸コンニャク えのきだけ 焼きふ しゅんぎく ほうれんそう にんじん 油揚げ ごま	ピザトースト 牛乳・いりこ
11日 (火) 誕 希	フィッシュバーガー サラダ ビーフシチュー	バンズパン メンタイ 薄力粉 たまご パン粉 レタス ブロッコリー 大根 レンコン 人参 シーチキン 牛肉 たまねぎ じゃがいも 人参 シメジ ビーフシチューミックス	バースデーケーキ 牛乳・いりこ
12日 (水)	鮭の照焼 煮豆 豚汁	鮭 うずら豆 豚肉 大根 にんじん 白菜 ごぼう さつまいも こんにゃく ねぎ 麦みそ 煮干し	トック
13日 (木)	カレーライス ヨーグルトサラダ	牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん グリンピース カレールウ プレーンヨーグルト りんご バナナ みかん缶詰 パイナップル缶詰 もも缶詰	ラスク 牛乳・いりこ
14日 (金)	かきあげ ごま酢あえ みそ汁	チリメンジャコ たまねぎ レンコン さつまいも ニンジン 薄力粉 たまご きゅうり もやし にんじん ごま 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	お好み焼き 牛乳・いりこ
15日 (土)	クリスマス会（半日保育）		
17日 (月)	親子丼 ほうれんそうのいそべあえ	たまご 鶏肉 たまねぎ にんじん しいたけ みつば 煮干し ほうれんそう にんじん 油揚げ 焼きのり	マカロニのあべかわ 牛乳・いりこ
18日 (火) み	雑煮 漬物 キムチ	もち米 大根 さといも ごぼう にんじん 干シイタケ ねぎ 煮干し 白菜漬 キムチ	ヨーグルト おかし
19日 (水)	鮭のバター焼き さつまいもの煮物 けんちん汁	鮭 塩 有塩バター さつまいも 木綿豆腐 大根 にんじん ゴボウ シメジ 干シイタケ ねぎ 煮干し ごま油	肉まん 牛乳・いりこ
20日 (木) ふ	肉団子と白菜のスープ煮 ひじきの炒り煮	豚ひき肉 白ねぎ エノキダケ 白菜 しいたけ にんじん はるさめ ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干シイタケ	サーターアンダーギー 牛乳・いりこ
21日 (金) 希	ハンバーグ サラダ キャロットスープ	合いびき肉 たまねぎ にんじん たまご パン粉 塩 トマトケチャップ レタス ブロッコリー ミニトマト にんじん たまねぎ しめじ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	クリスマスデザート 牛乳・いりこ
22日 (土)	ロールパン かぼちゃサラダ ビーフシチュー	ロールパン かぼちゃ ブロッコリー にんじん ロースハム りんご マヨネーズ 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ グリンピース ビーフシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
24日 (月)			
25日 (火)	焼そば 大根サラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ モヤシ ニンジン ピーマン ソース かつお節 青のり 大根 ブロッコリー にんじん シーチキン マヨネーズ	おむすび 牛乳・いりこ
26日 (水)	おでん 小松菜のおひたし キム	牛肉 大根 焼き竹輪 ガンモドキ 生揚げ コンニャク ウズラ卵水煮缶詰 煮干し 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ 焼きのり ごま油 塩	やきいも 牛乳・いりこ
27日 (木)	マカロニグラタン 海藻サラダ	鶏肉 マカロニ たまねぎ しめじ パセリ チーズ 牛乳 有塩バター 薄力粉 コンソメ わかめ ブロッコリー シーチキン ごま ごま油	ホットケーキ 牛乳・いりこ
28日 (金)	さばの竜田揚げ ごま酢あえ すまし汁	さば しょうが こいくちしょうゆ 清酒 かたくり粉 サラダ油 きゅうり もやし にんじん ごま こいくちしょうゆ 酢 きび砂糖 大根 にんじん えのきだけ 油揚げ ねぎ うすくちしょうゆ 塩 煮干し	ぜんざい
29日 (土)	協力半日保育（給食がありません。お弁当・お茶・おやつを持ってきてください）		
31日 (月)			

10日(月)の希はらいおん組・21日(金)の希はひまわり組の希望献立です。



スケジュール

5日(水) クリスマス会予行練習
15日(土) クリスマス会
半日保育
18日(火) もちつき大会
29日(土) 大そうじ
協力半日保育

給食レシピ

鶏肉とれんこんの揚げ煮

◦材料
鶏肉、れんこん
片栗粉、油
しょうゆ、みりん、砂糖

◦作り方
① れんこんを食べやすい大きさに切る。
② 鶏肉は片栗粉をつけて揚げる。
れんこんは素揚げにする。
③ 鍋に調味料と水を煮立て②を入れてからめる。

＼できあがり！！