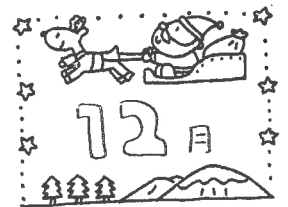




2022年12月献立表

広島キリスト教社会館保育所



	献立名	食品名	おやつ
1日 (木)	ハヤシライス 大根サラダ	はいが精米 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 大根 ブロッコリー にんじん シーチキン	りんごケーキ 牛乳・いりこ
2日 (金)	サバのカレー揚げ キャベツのごまあえ のっぺい汁	さば 油 薄力粉 カレー粉 キャベツ にんじん ごま さといも 大根 ごぼう にんじん なめこ 干しいたけ 油揚げ ねぎ 煮干し	ぜんざい お茶・いりこ
3日 (土)	ロールパン マカロニサラダ ミートボールスープ	ロールパン マカロニ ブロッコリー にんじん ロースハム コーン 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	おかし 牛乳・いりこ
5日 (月)	オムレツ フライかぼちゃ やさいスープ	たまご 合いびき肉 たまねぎ トマトケチャップ かぼちゃ ベーコン かぶ 白菜 えのきだけ	きなこトースト 牛乳・いりこ
6日 (火)	焼そば さつまいもサラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ もやし にんじん ピーマン 青のり さつまいも きゅうりにんじん ロースハム りんご レーズン マヨネーズ	中華おこわ 牛乳・いりこ
7日 (水)	カレーライス ヨーグルトサラダ	はいが精米 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 プレーヨーグルト りんご パナナ みかん 缶詰 バイナップル 缶詰	ラスク 牛乳・いりこ
8日 (木)	チャプチェ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ ほうれんそう にんじん しいたけ ごま ごま油 わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し 焼きのり ごま油 塩	サーターアンダーギー 牛乳・いりこ
9日 (金)	カツサンド ポテトサラダ やさいスープ	食パン 豚肩ロース 薄力粉 たまご パン粉 ソース じゃがいも ブロッコリー にんじん ロースハム りんご マヨネーズ キャベツ たまねぎ にんじん しめじ コンソメ	パステードーナツ 牛乳・いりこ
10日 (土)	レーズンパン やさいサラダ ビーフシチュー	レーズンパン レタス ブロッコリー にんじん りんご シーチキン 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
12日 (月)	すき焼風煮 ほうれんそうのごまあえ	牛肉 木綿豆腐 白菜 糸こんにゃく えのきだけ 焼きふ 春菊 ほうれんそう にんじん えのきだけ ごま	蒸しパン 牛乳・いりこ
13日 (火)	ミートドリア 海藻サラダ	牛乳 バター 薄力粉 コンソメ 合いびき肉 たまねぎ トマト缶詰 チーズ わかめ 大根 シーチキン ごま ごま油	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
14日 (水)	鮭の照焼 煮豆 だんご汁	鮭 うずら豆 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	ウィンナーフリッター 牛乳・いりこ
15日 (木)	肉団子と白菜のスープ煮 ひじきの炒り煮 みかん	豚ひき肉 白ねぎ えのきだけ 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 干しいたけ みかん	スイートポテト 牛乳・いりこ
16日 (金)	チキン南蛮 ブロッコリーのごまあえ みそ汁	鶏むね肉 薄力粉 たまご たまご たまねぎ マヨネーズ ブロッコリー ごま 絹ごし豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	トック
17日 (土)	クリスマス会		
19日 (月)	ポーキピカタ れんこんきんぴら けんちん汁	豚肩ロース 薄力粉 たまご チーズ パセリ トマトケチャップ れんこん にんじん ごま ごま油 木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	チヂミ 牛乳・いりこ
20日 (火)	カレーうどん 大根サラダ	うどん 豚肉 たまねぎ にんじん しめじ ねぎ カレールウ かたくり粉 煮干し 大根 ブロッコリー にんじん シーチキン コーン	おにぎり 牛乳・いりこ
21日 (水)	鯖の照焼 小松菜のおひたし 豚汁	さば 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ 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	やきいも 牛乳・いりこ
22日 (木)	雑煮 キムチ 漬物	もち米 大根 さといも ごぼう にんじん 干しいたけ ねぎ 煮干し キムチ 白菜漬	フレンチトースト 牛乳・いりこ
23日 (金)	ピラフ ローストチキン ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	はいが精米 ウィンナー たまねぎ にんじん 鶏もも肉 たまねぎ ブロッコリー しらす干し にんじん かぼちゃ 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
24日 (土)	ごまロール スパゲティサラダ ポトフ	ごまロール スパゲティ きゅうりにんじん シーチキン コーン マヨネーズ ウィンナー じゃがいも たまねぎ にんじん キャベツ しめじ	おかし 牛乳・いりこ
26日 (月)	麻婆丼 リャンパンサンデー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ にんじん たら ねぎ 赤みそ かたくり粉 ごま油 はるさめ 鶏むね肉 きゅうりにんじん ごま ごま油	大学いも 牛乳・いりこ
27日 (火)	ミートスパゲティ やさいサラダ	スパゲティ 牛ひき肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト缶詰 グリンピース レタス カリフラワー ブロッコリー にんじん シーチキン りんご	ヨーグルト おかし
28日 (水)	鶏肉の塩こうじ焼き 切干大根の炒め煮 みそ汁	鶏もも肉 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 さつまいも 白菜 油揚げ ねぎ 麦みそ 煮干し	トック
29日 (木)	12月14日 協力半日保育 (給食がありません。お弁当・お茶・おやつも持ってきてください)		
30日 (金)	クリスマス会		
31日 (土)	クリスマス会		

スケジュール

- 7日(水) クリスマス会 予行練習
- 17日(火) クリスマス会
- 22日(木) もろつき大会
- 29日(木) 大そうじ 協力半日保育



給食レシピ

クッキー

- 材料
- 薄力粉 160g
- バター 80g
- 砂糖 80g
- 卵 1コ
- コンフリーク 30g
- 油 50ml

- 作り方
- ① オーブン予熱 180℃に
- ② ボウルに卵を割り入れ砂糖を入れ、混ぜる。
- ③ 溶かしたバター、油を入れ、コンフリークもかき混ぜる。
- ④ ③に薄力粉をふるい入れ、さっくり混ぜる。
- ⑤ 天板に④の生地をスプーン1杯分ずつ、おとす。
- ⑥ オーブンで約20分焼く。

サクッと食べごたえのあるクッキーです！
子どもたちに人気です

