



12月の給食だよ!

令和6年度 やまぐち保育園

《10~12月のテーマ》
感謝して食べる
《献立作成上の考慮》
切り方や調理法を工夫し、
同じ食材で献立の種類を
増やす。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50~200cc飲んで
います。
※25日(水)は誕生会
&クリスマス会です。
ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児						3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食					
2	月	ウエハース	ヤクルト	パン	スタミナスープ	五目ビーフン	ちくわのチーズ炒め	ドーナツ・いりこ
3	火	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	じゃがバター味噌汁	納豆サラダ	タンドリーフィッシュ	お麩のラスク
4	水	かぼちゃのあべ川	牛乳	パン	かぶのスープ	スパゲティサラダ	蓮根のつくね揚げ	スタバ風スコーン (ほし:スコーン)
5	木	ぼたぼた焼き	R-1	麦ごはん	鶏ごぼう丼	春雨サラダ	スクランブルエッグ	がね揚げ
6	金	ココアミルクゼリー	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	ブロッコリーのおかか和え	しゅうまい	ジャムサンド・いりこ
7	土	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	パン	ふわふわ汁	韓国風炒め物	きゅうりの甘酢	
9	月	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	すき焼き風煮	ひじきの和風サラダ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	しょうゆラーメン
10	火	バナナ	牛乳	麦ごはん	かき玉汁	ちぐさ和え	魚の紅葉焼き	豆乳クリームサンド・いりこ
11	水	黄粉芋	牛乳	パン	麻婆豆腐	ナポリタン	五目卵焼き	大豆の磯辺揚げ・いりこ
12	木	チョイス	R-1	麦ごはん	大根の味噌汁	蓮根サラダ	鶏のレモンあんかけ	りんごとヨーグルトのケーキ
13	金	クラッカーサンド	牛乳	パン	コンソメスープ	ラザニア	ブロッコリーの和え物	じゃこおにぎり・漬物
14	土	雪の宿	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	じゃが芋のドレッシング和え	ちくわの甘煮	
16	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	ツナと豆腐の卵とじ	切り干しのマヨサラダ	ハムステーキ	キャラメルポテト
17	火	りんご	R-1	麦ごはん	豆乳スープ	ビーフンサラダ	エビカツ	卵サンド
18	水	ババロア	牛乳	パン	カニカマスープ	ほうれん草と卵の炒め物	チキンのカリカリ焼き	カラフルクッキー・いりこ (ほし:プレーンクッキー)
19	木	白い風船	ヤクルト	麦ごはん	ドライカレー	マセドアンサラダ	蓮根の磯辺焼き	チーズまんじゅう・いりこ
20	金	スティック野菜	牛乳	パン	肉団子スープ	かみかみ和え	かぼちゃのごまがらめ	生クリームどら焼き
21	土	まがりせんべい	牛乳	麦ごはん	麻婆春雨	マカロニサラダ	ウインナーソーテー	
23	月	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	かぼちゃの味噌汁	ひじきの炒め煮	魚の香り揚げ	五目うどん
24	火	蒸し芋	牛乳	パン	ぎょうざスープ	シソマヨサラダ	はんぺんのチーズ焼き	黒糖蒸しパン・いりこ
25	水	ムーンライト	R-1		＜誕生会&クリスマス会＞ チキンライス・ミートローフ・ポテトサラダ・コーンスープ・青りんごゼリー			クリスマスケーキ
26	木	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	おでん風煮	シーチキンマリネ	レバーの甘辛煮	お好み焼き・いりこ
27	金	バナナ	牛乳	パン	クリームシチュー	和風スパゲティ	ニラ玉	菜めしおにぎり・漬物
28	土	黒糖みるく	ヤクルト	麦ごはん	親子丼	ごぼうとコーンのサラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め	
30	月	ビスコ			お弁当持参			プリン・せんべい
31	火	ミニサラダ			お弁当持参			ヨーグルト・ビスケット

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。30日(月)・31日(火)は年末希望保育です。

【材料】(大人2人分)

- ブロッコリー 250g
- コーン(缶詰) 40g
- カニ風味かまぼこ 20g
- かつお節 4g
- 粉チーズ 8g
- 淡口しょうゆ 5ml
- 濃口しょうゆ 4ml
- 砂糖 4g
- ごま油 少々

★おすすめレシピ★ ～ブロッコリーのおかか和え～

【作り方】

- ①ブロッコリーは、小房に分けて茹でる。
- ②コーンは缶から出し、茹でる。
- ③カニ風味かまぼこは、手でほぐす。
- ④①・②・③にかつお節・粉チーズ・醤油・砂糖・ごま油を加えて和える。

※子ども達に人気のブロッコリーのサラダです。ぜひ、作ってください。

