12月の献立　12/16～12/28　　2024年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
16 ／ 月	 ごはん	鮭の塩焼き 根菜のきんぴら まいたけの味噌汁	鮭 豆腐	 さつまいも 	 人参、蓮根、さやいんげん まいたけ、玉葱、小松菜	しらすご飯の おにぎり チーズ(乳)
17 ／ 火	 ごはん	大根と鶏肉の煮物 山吹サラダ 味噌汁	鶏胸肉、油揚げ 鶏卵 豆腐	 マカロニ・スパゲッティ 	大根、まこんぶ、人参 人参、ブロッコリー なめこ、長ねぎ	りんごきんとん
18 ／ 水	 ごはん	レバニラ炒め フライドおさつ 味噌汁	豚レバー 	 さつまいも そうめん・ひやむぎ	にら、生椎茸、しょうが、人参 大根、ごぼう、葉ねぎ	にんじゃごはんの おにぎり
19 ／ 木	 ごはん	野菜の味噌煮 白菜の甘酢和え あったまっちゃうスープ	豚ばら肉、さつま揚げ 豆腐	さつまいも 	人参、玉ねぎ、生椎茸、しょうが 白菜、レーズン、りんご 大根、青梗菜、しょうが、にんにく	とりごぼうごはん みかん
20 ／ 金	 ごはん	カボチャのチーズ焼き かぶサラダ 味噌汁	鶏ひき肉、チーズ ロースハム 豆腐、油揚げ	 	かぼちゃ、玉葱 かぶ、ゆず なめこ、長ねぎ	おしるこ みかん
21 ／ 土	 めん	五目うどん ふかし芋 チーズ・バナナ	鶏胸肉 チーズ	うどん さつまいも 	キャベツ、人参、葉ねぎ、椎茸(乾) バナナ	おせんべい
23 ／ 月	 ごはん	がんもどきのあんかけ カロチン和え 味噌汁	がんもどき、豚ひき肉 かつおぶし 油揚げ	 	人参、玉ねぎ、さやいんげん ほうれんそう、人参、かぼちゃ 大根、葉ねぎ	ヨーグルト(乳) ビスケット(小麦)
24 ／ 火	 ごはん	豆乳シチュー 栄養きんぴら チーズ	豆乳、鶏もも肉 豚ひき肉、黒はんぺん チーズ	さつまいも ごま 	人参、玉ねぎ、ブロッコリー、にんにく、しょうが 人参、ごぼう、ピーマン、こんにゃく 	トナカイアメリカンドッグ
25 ／ 水	 ごはん	豚肉としいたけの味噌いため なます 野菜スープ	豚肩ロース 鶏もも肉	 ごま 	生椎茸、玉葱、しょうが 大根、人参、柿 もやし、大根、わかめ、葉ねぎ	恐竜の卵 豆乳
26 ／ 木	 ごはん	高野豆腐のそぼろごはん 小松菜のしらすあえ 味噌汁	豚ひき肉、高野豆腐 しらす干し 油揚げ	 さつまいも	しょうが、人参、さやいんげん 小松菜 しめじ、えのきたけ、玉葱、人参、葉ねぎ	にんじんごはん 豆乳
27 ／ 金	 ごはん	雑煮 ふかし芋 チーズ・みかん	鶏もも肉、油揚げ チーズ	うどん さつまいも 	大根、人参、ごぼう、椎茸(乾)、葉ねぎ、白菜 みかん	かりかりせんべい
28 ／ 土		希望保育　お弁当				おせんべい

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)のみ表示いたします。

～クリスマスレシピ～　　トナカイのアメリカンドッグ　COOKPADより

材料

約20～25個分

ホットケーキミックス	200g
牛乳	100ml
卵	M1個
魚肉ソーセージ	4本程度
揚げ油	適量

デコレーション用

プリッツ	適量
炒りごま(黒)	適量
スライスチーズ	適量
海苔	適量
ケチャップ	適量

① 卵、HKM、牛乳をよく混ぜて生地を作り、1.5センチくらいに切った魚肉ソーセージに楊枝を刺してくぐらせる
② 190度の油で揚げる
③ プリッツを刺してツノを作り、炒りごま(黒)で目、スライスチーズと海苔で口、ケチャップで鼻を作る