

# 12月のこんだてひょう

※食材の都合により、メニュー及び食材変更があります。

給食日		材 料	おやつ	
1・15	金	 関東煮 南瓜の煮物	鶏肉、大根、里いも、人参、こんにゃく、赤棒竹ワ、はんぺん 南瓜、白だし	ヨーグルト お茶
4・18	月	 エビカツ 大豆とひじきの旨煮	エビカツ 大豆、ひじき、竹ワ、人参、油揚	ヨーク お茶
5・19	火	 自分で作るゆきそば ロール コーンスープ	豚肉、むしめん、イカ、キャベツ、しめじ 人参	菓子 お茶
6・20	水	 ひじきごはん 切干大根旨煮	鶏肉、ひじき、竹ワ、人参、しめじ、干しいたけ、筍、油揚 大根、人参、竹ワ	ヨーク お茶
7・21	木	 昭和のナポリタン ゆで卵 さといものさっぱり煮	ウインナー、ピーマン、玉ねぎ、人参 マッシュルーム、グリーンピース、スパゲティ 里いも、厚揚げ、人参、だし酢	菓子 お茶
8	金	 カニ焼売 厚揚げと大豆の煮物	カニ焼売 大豆、厚揚げ、しめじ、人参、グリーンピース	ヨーグルト お茶
11・25	月	 鶏肉と根菜の旨煮 具だくさん田舎汁	鶏肉、蓮根、ごぼう、人参、里いも、大根 豚肉、豆腐、えのき、油揚、わかめ	ヨーク お茶
12・26	火	 和風ポトフ がんもの煮物	ウインナー、人参、玉ねぎ、じゃがいも、小松菜、しめじ がんも、人参	菓子 お茶
13・27	水	 昆布と肉野菜のまぜごはん チンゲン菜としいたけ 中華スープ	鶏肉、人参、しめじ、こんにゃく、筍、切り昆布 チンゲン菜、しいたけ、いりごま	ヨーク お茶
14	木	 きのこのクリームスパゲティ ゆで卵 フルーツ	ベーコン、玉ねぎ、しめじ、エリンギ、しいたけ、人参 卵	菓子 お茶
28	木	 肉ましまし 具だくさんのうどん 今年最後の給食です	豚肉、人参、白菜、しめじ、なると、うどん 白だし	菓子 お茶
22	金	 クリスマスランチ 唐揚、サラダ、ケーキ、 ジュース、コーンスープ	鶏肉10kg、ジュース（オレンジ・リンゴ）、ケーキは抹茶・いちご・チョコレート3種類	ヨーグルト お茶



園庭のみかんはおやつで食べました

今月も温かい煮物の給食です。昭和の時代のごはんです。毎日たくさん食べて「おいしかったです！」のことばは本当にうれしいです。みんなのやさしさで調理室も一年間頑張りました。よいお年を！ 1月は5日から給食はあります。

調理室一同より