

☆☆2023年 12月 給食献立予定表

こひつじ保育園☆☆

日	曜	別	献立名	おやつ
1	金	煮	牛肉とひじきのコリコリ煮 ちりめん納豆 味噌汁	牛乳 大根もち
2	土		きのこスパゲティー 果物 牛乳	
4	月	汁	のっぺい汁 ブロッコリーの塩昆布和え いりこ	牛乳 スイートポテト
5	火	揚	オランダ揚げ 海藻サラダ あげ味噌汁	麦茶 ピザトースト
6	水	煮	ポークビーンズ ブロッコリーとコーンのマヨ和え 豆乳スープ	麦茶 芋もち
7	木	炒	ビビンバ 大根のゆかり和え たまごスープ	牛乳 バナナケーキ
8	金	焼	魚の黄金焼き 野菜の胡麻和え 切干大根味噌汁	牛乳 ごまサブレ
9	土		かき玉うどん 果物 牛乳	
11	月	汁	豚肉と野菜の春雨スープ 切干大根サラダ 果物	牛乳 黄粉団子
12	火	煮	筑前煮 ニラ玉 きのこと味噌汁	麦茶 ツナコーンお焼き
13	水	焼	チキンのきのこソース カラフル野菜ソテー スープ	牛乳 金時煮豆
14	木	揚	揚げ魚のおろし煮 ブロッコリーと人参のナムル 白菜味噌汁	麦茶 フルーツヨーグルト
15	金	炒	チャブチェ ブロッコリーと桜えびの中華和え もやしスープ	牛乳 シュガーラスク
16	土		☆☆クリスマス祝会☆☆	
18	月	汁	ポークカレー ブロッコリーと竹輪のマヨ和え いりこ	牛乳 スコーン
19	火	揚	魚のバーベキュー風 青菜ときのことコーンのソテー スープ	麦茶 お好み焼き
20	水	炒	八宝菜 刻み昆布の炒め煮 中華スープ	牛乳 小豆蒸しパン
21	木	煮	栄養ひじき ブロッコリーエッグサラダ かぶ味噌汁	麦茶 カレーチーズトースト
22	金	焼	☆☆誕生会メニュー☆☆ ゆかりご飯 ブロッコリー おから入りミートローフ コンソメスープ	牛乳 ココアクッキー
23	土		クリームスパゲティー 果物 牛乳	
25	月	汁	ビーフシチュー スパゲティサラダ 果物	牛乳 スノーボール
26	火	煮	魚の味噌煮 白菜とベーコンのサラダ 澄まし汁	麦茶 りんごケーキ
27	水	炒	麻婆豆腐 春雨の酢の物 わかめスープ	牛乳 さつま芋クリームサンド
28	木	焼	照り焼きチキン 野菜の甘酢和え 大根味噌汁	麦茶 チーズ蒸しパン
29	金		「年末休暇」	
30	土		「年末休暇」	
			<1月3日(水)まで年始休暇となります>	

※22日(金)は誕生会メニューの為、りす・うさぎ・きりんもご飯はいりません※

♪♪レシピ紹介♪♪

(クリスマスレシピ♪25日のおやつより)

☆☆スノーボール☆☆

<材量> ※作りやすい分量※

- ・バター 90g
- ・砂糖 30g
- ・小麦粉 150g
- ・粉砂糖 適量



～作り方～

- ① バターをレンジで加熱し、完全に溶かす。バターが冷える前に砂糖を加え、バターの熱で砂糖を溶かす。温かいうちに小麦粉を加え生地をまとめる。オーブンを170℃に予熱する。
- ② クッキングシートを敷いた天板に親指サイズに丸めた生地を並べ、15～20分程焼く。焼き色はあまり付きません。粗熱を取り、完全に冷ます。ここで完全に冷ますのがポイントです!
- ③ ボールに粉砂糖と②を入れ、優しく混ぜる。粉砂糖が全体に馴染めば完成です♪♪

