

☆☆2024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	日			
2	月	汁	豚汁 ブロッコリーのごま酢和え いりこ	麦茶 お好み焼き
3	火	煮	栄養ひじき さつま芋とかぼちゃのマヨ和え 味噌汁	牛乳 チーズ饅頭
4	水	炒	豚肉と野菜の味噌炒め 青菜とちりめんの納豆 澄まし汁	牛乳 さつま芋クリームサンド
5	木	焼	魚の照り焼き ポテトサラダ 切干大根味噌汁	麦茶 金時煮豆
6	金	揚	鶏肉と野菜のケチャップ甘酢風 白菜の塩昆布和え スープ	牛乳 シュガーラスク
7	土		中華あんかけそば 果物 牛乳	
8	日			
9	月	汁	冬野菜クリームシチュー 切干ナポリタン 果物	牛乳 コーンフレーククッキー
10	火	焼	チキンのタルタルソース 野菜の胡麻和え 大根味噌汁	麦茶 黄粉団子
11	水	揚	魚の香味ソース 野菜ソテー わかめスープ	牛乳 スイートポテト
12	木	煮	筑前煮 ニラ玉 かぼちゃ味噌汁	麦茶 フルーツヨーグルト
13	金	炒	麻婆春雨 大根と胡瓜のゆかり和え 中華スープ	牛乳 ココアケーキ
14	土		☆☆クリスマス祝会☆☆	
15	日			
16	月	汁	チキンカレー ブロッコリーと竹輪のマヨ和え いりこ	牛乳 スコーン
17	火	煮	高野豆腐の具沢山卵とじ 大根サラダ きのご味噌汁	麦茶 大学芋
18	水	焼	鶏肉の味噌漬け焼き 根菜サラダ 澄まし汁	麦茶 小豆蒸しパン
19	木	炒	麻婆豆腐 春雨サラダ たまごスープ	牛乳 フレンチトースト
20	金	焼	♪♪こひつじハッピーランチ♪♪ ゆかりご飯 コンソメスープ ブロッコリー 魚のムニエル風クリームソース 人参のオリーブ油和え	牛乳 チョコチップクッキー
21	土		カレーうどん 果物 牛乳	
22	日			
23	月	汁	ミネストローネ ブロッコリーエッグサラダ 果物	牛乳 たまご蒸しパン
24	火	揚	魚のフライ 海藻サラダ コンソメスープ	麦茶 カレーチーズトースト
25	水	焼	おから入りミートローフ ブロッコリー カレーポテト ボタージュスープ	牛乳 スノーボール
26	木	煮	カレー風味肉じゃが 胡瓜とちりめんの酢の物 かぶ味噌汁	麦茶 梅が枝餅風
27	金	炒	栄養金平 ブロッコリーのごまマヨ和え 白菜味噌汁	牛乳 マシュマロサンド
28	土		クリームスパゲティー 果物 牛乳	
			<12/29(日)~1/3(金)は年末年始休暇となります>	

※20日(金)は特別メニューの為、りす・うさぎ・きりんもご飯はいりません※

☆☆レシピ紹介☆☆ (カミカミおやつニュー)

◎コーンフレーククッキー◎

<材料> ※作りやすい分量※

- ・小麦粉 100g
- ・ベーキングパウダー 1.5g (小さじ約1/2)
- ・バター 20g
- ・砂糖 30g
- ・たまご 30g (約1/2個)
- ・コーンフレーク 10g (砂糖なしのプレーンタイプ)



～作り方～

- ①卵を溶いておく。バターは常温に戻す、又はレンジ軽く温めて柔らかくしておく。バターをボールに入れ、砂糖を加えクリーム状になるまで混ぜる。卵を加え更によく混ぜ合わせる。オーブンを170℃に予熱しておく。
- ②小麦粉・ベーキングパウダーを合わせ、振るいながら①のボールに加え生地がまとまるまで混ぜ、コーンフレークを加え全体をよく混ぜ合わせる。
- ③天板にクッキングシートを敷き、②を厚さ1cm位の ステック状や一口サイズに丸める等、好みの形に整え天板に広げる。オーブンに入れ17~20分程焼き、焼き色が 付けば完成です(\*^-^\*)

※生地が緩ければ粉を足して下さい。焼き時間は加減して下さい※