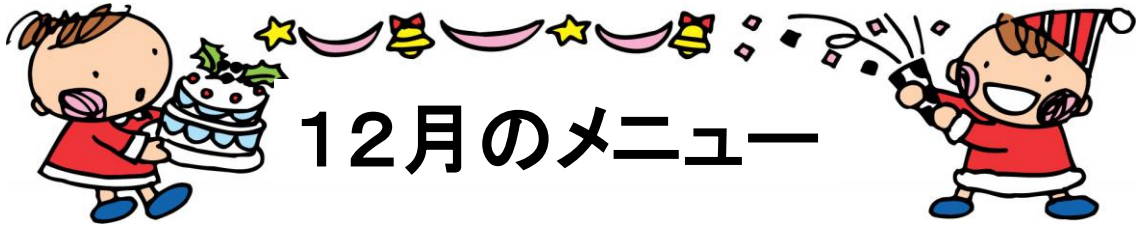


令和5年度



- 7日(木) 発表会写真撮影会 → 親子丼・味噌汁・果物
- 9日(土) 第51回 生活発表会(パンとジュースがつきます)
- 12日(火) 餅つき・お弁当の日(おやつはねったぼです)
- 22日(金) クリスマス会(メニューはお楽しみに♪♪)

※ 12月29(金)~30(土)はお弁当に変更する場合があります。

※ 食品が入手できない場合は、メニューを変更する場合があります。

曜	日	副食	材 料	お や つ
月	11 25	鶏うどん 和え物 みかん	鶏もも肉 かまぼこ ほうれん草 白ネギ 白菜 人参 もやし カニカマ トマト みかん	ミルク キウイ ココアマフィン
火	26	ブリの竜田揚げ サラダ あおさの味噌汁	ブリ レタス サニーレタス 胡瓜 トマト ブロッコリー 豆腐 あおさ 人参 椎茸 小葱	お茶 パイン いきなり団子
水	13 27	ロールキャベツ 豆乳スープ	キャベツ 合ミンチ 玉葱 人参 トマト ベーコン 白菜 人参 椎茸 小葱	ミルク バナナ ブッセ
木	14 28	鮭のごまみそ焼き きんぴらレンコン とろろ汁	鮭 蓮根 人参 豚肉 大根 さつまい 人参 椎茸 山芋 三つ葉	お茶 ハムカツサンド
金	1・15 29	かぼちゃコロッケ スパゲティサラダ 味噌汁	鶏ミンチ かぼちゃ 玉葱 スパゲティ 胡瓜 ハム 人参 トマト 白菜 人参 玉葱 しめじ 小葱	お茶 白菜の漬物 おにぎり
土	2・16 30	シチュー おかか和え	鶏肉 玉葱 人参 じゃが芋 ブロッコリー ほうれん草 人参 トマト	牛乳 フルーツ パンケーキ
月	4 18	ブリ照り 酢の物 豚汁	ブリ 胡瓜 トマト ワカメ しらす 豚肉 大根 人参 里芋 ごぼう 椎茸 厚揚げ 小葱	お茶 肉まん
火	5 19	ポークカレー コールスロー りんご	豚肉 玉葱 人参 じゃが芋 キャベツ コーン 胡瓜 人参 りんご	ミルク ババロア ジャムクッキー
水	6 20	から揚げ 白和え だご汁	鶏もも肉 豆腐 ほうれん草 人参 こんにゃく ごぼう 大根 里芋 人参 椎茸 三つ葉	牛乳 みかん かりんとう
木	21	鮭のバターホイル焼き 味噌汁 オレンジ	鮭 人参 玉葱 椎茸 しめじ 小葱 ほうれん草 玉葱 人参 ワカメ 薄あげ	ミルク キウイ かるかん
金	8	豚のロール巻き揚げ 千切りキャベツ ミネストローネ	豚ロース肉 人参 チーズ 卵 キャベツ ブロッコリー トマト 牛肉 玉葱 人参 セロリ じゃが芋 パセリ	お茶 たくあん 鶏飯
土	23	他人丼 味噌汁	牛肉 玉葱 人参 卵 三つ葉 豆腐 ワカメ 玉葱	牛乳 フルーツ 手作りパン



給食だより



認定こども園 日章

清 千夏

はやいもので、今年も残すところ、あと1ヶ月となりました。朝、夕の空気もすっかりと冷え、寒さの厳しい季節になってきました。気温差も激しく、風邪をひきやすい時期になりますので、からだの温まる食事で寒さを乗り切りましょう！

給食室の私たちも、こどもたちのために日々美味しい給食作りにはげみたいと思います。



もちつき



もちは「望」に通じ、満ち足りたことを表します。お正月にもちを供えるのは、家族みんなが満ち足りた気持ちで幸せな一年を過ごせますようにという願いから。

そのための準備として年末に行うもちつきが、神聖な行事とされていました。ちなみに29日は「苦餅」になるとして、もちをつくの避けることもあるそうです。

当園でも、もちつきを幼児クラスは行います。
こどもたちにとって、いい経験になります。とても楽しみです。



12月22日は「スープの日」



温かいスープがよりおいしく感じる冬。

「**いっ(12)もフーフー(22)とスープをいただく**」

と読む語呂合わせから、日本スープ協会により認定されました。

～ 今月の汁物（スープ）紹介 ～

だご汁

熊本の郷土料理。小麦粉（米の粉）を水で練って、しばらく寝かせ、手でのばしちぎった団子の入れた汁物です。里いもやごぼうなどの季節の野菜をいれ、味噌や醤油仕立てで食べます。

ミネストローネ

イタリアのスープで具たくさんなのが特徴です。当園では牛肉とトマト缶を使用してミネストローネをつくりますが、ベーコンやウインナー、ケチャップでも作れるスープです。子供たちも好きな一品です。