



# 令和6年度12月献立表



月	火	水	木	金	土
2 ちくわの鶏みそ煮 大根とわかめの酢の物 五目汁	3 魚のゆずソースかけ 納豆サラダ オニオンスープ	4 大豆と鶏肉の ケチャップ煮 わかめサラダ コーンスープ	5 キーマカレー 手作りナン 人参サラダ くだもの	6 鶏肉の治部煮 きゅうりの梅和え かぼちゃのみそ汁	7 ビーフン 卵スープ くだもの
9 肉豆腐 切干バンバンジー わかめのみそ汁	10 石狩汁 白和え くだもの	11 さつま芋と 大豆の揚げ煮 かに入り酢の物 ちゃんぽんうどん汁	12 冬野菜のシチュー ビーフンサラダ くだもの パン	13 おでん 酢の物 なめこ汁	14 <b>(発表会予備日)</b> れんこんごはん もずくスープ くだもの
16 かぼちゃの そぼろあんかけ 大根なます 豆乳みそ汁	17 たらの香り揚げ 納豆和え 里芋のみそ汁	18 タイピーエン 五目きんぴら ゆで豆	19 <b>クリスマスバイキング (お楽しみメニュー)</b>	20 牛肉とごぼうの煮物 春雨の酢の物 切干大根のみそ汁	21 <b>(もちつき会)</b> しょうゆ・きなこもち かぼちゃ煮 すいとん汁 くだもの
23 八宝菜 ほうれん草のナムル 中華スープ	24 <b>(クリスマス会)</b> 鮭のコーンマヨ焼き 切干大根の梅サラダ ほうとう汁	25 豆腐の肉みそグラタン ツナとキャベツのサラダ わかめと春雨のスープ	26 年越し肉うどん 人参の香りかき揚げ 酢の物 くだもの	27 <b>(終了式)</b> カレー春巻き 春雨サラダ ほうれん草スープ	28 <b>弁当の日</b>
30 <b>正月休み</b> 	31 <b>正月休み</b> 			<b>今年もありがとう</b> 	

### ～28日についてのお願い～

12月28日は給食室の年末の大掃除に伴い、厨房機器の清掃を行うため『お弁当の日』とさせていただきます。年末でお忙しいところ申し訳ありませんが、保育利用されるお子さんはお弁当の準備をお願い致します。

### ～ちょっと小話『旬のくだもので風邪知らず♪』～

欧米には「1日1個のりんごは医者を選ばせる」ということわざがあるほど、りんごにはビタミンやカリウム、ポリフェノールなど多くの栄養が含まれています。腸内の善玉菌を増やし、悪玉菌を減らして便通を良くしてくれます。保育園では皮にも栄養がたっぷり含まれているので皮つきを2歳児さんから食べています。



### 11月のバイキングメニュー (和食で行楽弁当風バイキングでした)

炊き込みご飯 鶏肉の梅teri焼き たらの西京焼き れんこんきんぴら  
きゅうりの酢の物 大学芋 ミニトマト みかん

※おむすびやおかずを重箱に詰めて行楽弁当風にしてみました。  
和食は苦手かな?と思いましたが、よく食べてくれました。



### キリトリ

月 日の保育士を希望します  
組 保護者名