



日	献立	10時おやつ	15時おやつ
1(金)	食パン ハムフライ ブロッコリーサラダ 沢煮椀 果物	クッキー	麦茶 鮭おにぎり
2(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 せんべい
4(月)	キーマカレー おかか和え スープ 果物	クッキー	麦茶 そうめん
5(火)	ごはん 豆腐のつくね焼き ひじきサラダ 味噌汁 果物	チーズ	麦茶 マカロニ安倍川
6(水)	ごはん 豚肉の生姜焼き ポテトサラダ すまし汁 果物	ヨーグルト	牛乳 まるぼうろ
7(木)	けんちんうどん ちくわの磯辺揚げ しらす和え 果物	クラッカー	麦茶 わかめおにぎり
8(金)	ごはん 鮭のパン粉焼き キャベツサラダ 味噌汁 果物	クッキー	麦茶 お好み焼き
9(土)	親子丼 昆布和え 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 せんべい
11(月)	中華丼 里芋の煮物 スープ 果物	クッキー	麦茶 小豆入抹茶蒸しパン
12(火)	ごはん 鶏のから揚げ フレンチサラダ 味噌汁 果物	チーズ	麦茶 ぶどうゼリー
13(水)	ごはん 魚の照り焼き じゃが芋バター炒め 味噌汁 果物	ヨーグルト	麦茶 きな粉ラスク
14(木)	焼きそば なめ茸和え コンソメスープ 果物	クラッカー	麦茶 ツナおにぎり
15(金)	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ かきたま汁 果物	クッキー	麦茶 大学芋
16(土)	チキンライス 大根サラダ 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 せんべい
18(月)	食パン コロッケ コールスローサラダ スープ 果物	クッキー	麦茶 焼きおにぎり
19(火)	ビビンバ丼 胡麻和え すまし汁 果物	チーズ	麦茶 いももち
20(水)	チキンカレー ツナサラダ スープ 果物	ヨーグルト	麦茶 パンケーキ
21(木)	ナポリタン ナムル風 スープ 果物	クラッカー	麦茶 おかかおにぎり
22(金)	ごはん 魚の竜田揚げ かぼちゃのいとこ煮 味噌汁 果物	クリスマスケーキ	麦茶 ポンデケージョ
23(土)	ハヤシライス マカロニサラダ コンソメスープ 果物	クラッカー	麦茶 ビスケット
25(月)	食パン クリームシチュー キャベツの昆布和え 果物	クッキー	麦茶 グリンピースおにぎり
26(火)	ごはん 鮭のムニエルきのこソース ちくわサラダ 味噌汁 果物	チーズ	牛乳 シュガートースト
27(水)	ひじきごはん シュウマイ ツナサラダ 味噌汁 果物	ヨーグルト	麦茶 かぼちゃ団子
28(木)	ごはん 鶏肉のピカタ 花野菜サラダ 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 さつま芋入蒸しパン

※10時にTOMATO・ONIONクラスはおやつがあります。※仕入れの状況や人数の変更により献立が変わる時もあります。
 ※15時のおやつが牛乳の日はPUMPKIN・TOMATOクラスは麦茶になります。

給食室から

誕生日会メニュー(10月)



子どもたちの大好きなクリスマスの季節がやってきました。ちっちゃなARINKOMURAは、大きなクリスマスツリーを見ながら楽しく給食を食べています。最近、スプーンの使い方がとても上手になりました。苦手なものにもチャレンジする姿もみられとても成長を感じています。



<まるぼうろ>・・・佐賀県の郷土料理 (12月6日おやつ)

生地をふくらますために重曹を使い、はちみつを加えることでくちどけがよくなります(今回はメイプルシロップを使用)。ごま油をつけて焼くことで香ばしさも際立ちます。焼き立てはふっくらとしてほどういやわらかさ、翌日にはしっかりとした生地のかたさでカリカリとした食感になります。

<作り方>

- ①目の細かいザルに小麦粉と重曹を入れてふるい、ボウルに入れます。
- ②別のボウルに卵、砂糖、はちみつを入れてよく混ぜ、①を入れて混ぜます。ボウルにラップをかけて冷蔵庫で30分以上冷やします。
- ③オーブンを170℃に予熱し、天板に小麦粉大さじ1を全体にふります。
- ④生地を10等分し両手にごま油をつけて丸めます。
- ⑤10～12分焼きます。完成です！

<材料...10個分>

- 小麦粉...250g 重曹...小さじ1
- 卵...2個
- 砂糖...160g はちみつ...40g
- 小麦粉...大さじ1 ごま油...大さじ1

