

きゅうしょくだより 1月

慶光保育園 給食室
R3年 1月 4日

月	火	水	木	金	土
<p>新年あけましておめでとうございます。 2022年も「食」を通じて子どもたちの 健やかな成長を見守っていきたいと思います。 今年もよろしくお願ひいたします。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>今月のお弁当日 ありません。</p> </div>  </div>					
<p>3</p> 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根入りカレー ・切り昆布の当座煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・メルティーフレーク ・牛乳 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・がめ煮 ・紅白なます ・ごまめ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・メロンパン風トースト ・牛乳 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ニラ入りエビ団子 ・春雨サラダ ・ブロッコリー ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黄粉蒸しパン ・牛乳 	<p>7 ★七草ご飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ・法蓮草とチーズの卵焼き ・ひじきときのこの洋風炒め ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルト ・牛乳 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ・団子汁 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・菓子パン
<p>10</p>  <p>成人の日</p>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐のそぼろ煮 ・三色酢の物 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・ぜんざい ・牛乳 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮭のムニエル タルタルソースかけ ・野菜の納豆和え ・レタス ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・スイートポテト ・牛乳 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐のふわふわ揚げ ・カリフラワーの甘酢和え ・焼南瓜 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・クッキー ・牛乳 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カニ玉 ・法蓮草ともやしの和え物 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・豆乳饅頭 ・牛乳 	<p>15</p>  <p>発表会</p>
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レバーの味噌炒め ・南瓜サラダ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・中華おこわ ・牛乳 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のチーズフライ ・胡瓜とわかめの酢の物 ・煮豆 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・ココア餅 ・牛乳 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麻婆豆腐 ・冬野菜のゆかり和え ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・胡麻フロランタン ・牛乳 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すき焼き卵とじ ・大豆入り煮昆布 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・フルーツヨーグルト ・牛乳 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉のプルコギ風 ・ブロッコリーの和え物 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・黒糖ちんすこう ・牛乳 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピザトースト ・コンソメスープ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・おせんべい
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おでん ・ブロッコリーのマヨ焼き ・ししやも ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・クロックムッシュ ・牛乳 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洋風かき玉汁 ・肉と野菜の変わ金平 ・かえり ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・レンコンチップス ・牛乳 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐ハンバーグ ・法蓮草のおかかじゃこ和え ・人参甘煮 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・南瓜団子 ・牛乳 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のホイル焼き ・切干大根の煮物 ・トマト <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・韓国風おにぎり ・牛乳 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シチュー ・ひじきのサラダ ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐のチーズケーキ ・牛乳 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜ラーメン ・ゆで卵 ・果物 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・バームクーヘン
<p>31 誕生日会 お楽しみメニュー</p> 	<div style="border: 2px solid orange; border-radius: 20px; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">レシピ:メルティーフレーク</p> <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①マシュマロを鍋に入れ、溶けるまで混ぜながら火にかける。 ※電子レンジでの加熱も可能です♪ ②火を止め、コーンフレークを加えて混ぜ合わせる。 ③クッキングシートの上に広げ、冷蔵庫で冷やす。 ④好みの大きさに切る。 </div>				

※入荷の都合などにより、献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。