

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くと思います。 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 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> がめ煮 紅白なます ごまめ 果物 	<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 	<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 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> 団子汁 果物
	<ul style="list-style-type: none"> メルティーフレーク 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> メロンパン風トースト 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 黄粉蒸しパン 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルト 牛乳 	<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 	<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 	<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 	<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 	<p>15</p>  <p>発表会</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ぜんざい 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> スイートポテト 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> クッキー 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 豆乳饅頭 牛乳 	
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> レバーの味噌炒め 南瓜サラダ 果物 	<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 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> 麻婆豆腐 冬野菜のゆかり和え 果物 	<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 	<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 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ピザトースト コンソメスープ 果物
<ul style="list-style-type: none"> 中華おこわ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ココア餅 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 胡麻フロランタン 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> フルーツヨーグルト 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 黒糖ちんすこう 牛乳 	<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 	<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 	<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 	<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 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> シチュー ひじきのサラダ 果物 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜ラーメン ゆで卵 果物
<ul style="list-style-type: none"> クロックムッシュ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> レンコンチップス 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 南瓜団子 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 韓国風おにぎり 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐のチーズケーキ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> バームクーヘン
<p>31 誕生日会</p> <p>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。