

12月献立予定表



おおつ保育園

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|-------------------------------------|
| 2 ごはん 車麩のカツ 根菜ごま煮 肉団子スープ 蒸しパン | 3 ごはん ごろごろつくね ごま和え みそ汁 きな粉マカロニ | 4 黒米ごはん 魚ハンバーグ おからの煮物 みそ汁 小豆おやき | 5 ごはん チキンごぼう 白和え みそ汁 米粉じゃがおやき | 6 ごはん 里芋そぼろ煮 酢の物 みそ汁 じゃこおにぎり | 7 ごはん マーボー豆腐 おかか和え みそ汁 |
| 9 ごはん 里芋コロッケ 白菜サラダ みそ汁 ごはんおやき | 10 雑穀ごはん チリコンカン 焼きじゃが芋 みそ汁 おからパンケーキ | 11 ごはん 鮭のみそ焼き じゃこサラダ みそ汁 大豆かりんとう | 12 ごはん 野菜つくね きんぴら みそ汁 梅おにぎり | 13クリスマス会 ピラフ から揚げ ポテトサラダ シチュー いちごケーキ | 14 ごはん そぼろ煮 おひたし みそ汁 |
| 16 ごはん 鶏肉の変わり焼き 揚げ芋のごま和え みそ汁 チヂミ | 17 ごはん 高野豆腐の肉詰め ひじきの煮物 みそ汁 大豆かりんとう | 18 ごはん さつま芋照り焼き 刻み昆布の煮物 魚団子汁 チーズパン | 19 ごはん 大根グラタン 大豆中華サラダ みそ汁 きな粉マフィン | 20もちつき 冬至 きなこもち おかか和え かぼちゃ煮物 豚汁 ほうれん草スコーン | 21 ごはん マーボー春雨 粉ふきいも みそ汁 |
| 23 ごはん マーボー大根 おひたし みそ汁 わかめおにぎり | 24 ごはん 豚肉と白菜の煮物 たたきごぼう みそ汁 大学いも | 25 ごはん 魚ねぎみそ焼き 大根の煮物 煮豆・みそ汁 里芋磯辺揚げ | 26 うどん 切干大根ナムル 焼きさつま芋 黒ごまきな粉棒 | 27 ごはん れんこんバーグ おひたし みそ汁 焼きおにぎり | 28 希望保育 お弁当 |

※都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください

2024.12.2



12月のリクエストメニューは
“うどん”です！

旬の野菜で 大根のグラタン

先月に引き続いてグラタンメニュー！
何度も紹介しているメニューですが、今年も
大好評でした。
今月は大根の価格も落ち着きますように！

材料(4人分)

大根 600g
エリンギ 1パック
しめじ 1/2株
ベーコン 50g(4枚)
ブロッコリー 50g
牛乳 カップ2
薄力粉 大さじ4
バター 大さじ2
スープの素 大さじ1
塩 少々
ピザチーズ 100g

作り方

- 1.大根はマカロニくらいの大きさの棒状に切る。エリンギ、ベーコンも棒状に切っておく。しめじは小房にわける。
- 2.フライパンにバターを温め、ベーコン→大根→エリンギ、しめじの順に入れ、2~3分炒める。
- 3.を加え、フタをして7~8分、中弱火で蒸し煮にする。
- 4.小さくしたブロッコリーを入れたらいったん火を止め、薄力粉をふるい入れてダマがなくなるように混ぜる。牛乳を少しずつ加えて火にかけ、とろみがついたらスープの素、塩で味を整えて耐熱皿に盛りつける。
- 5.チーズをたっぷり乗せ、200℃のオーブンで7~8分焼く。