

# 2021年 12月 給食だよ

光輪はさみこども園 11月30日配布

		1日(水) 幼児部発表会		2日(木)		3日(金)		4日(土) 幼児部発表会					
つくし主食													
副菜		麦ごはん トマトソースハンバーグ 白菜のすまし汁 ブロccoli パイン		発芽玄米 白身魚の照り焼き ヒジキの味噌汁 ほうれん草のゴマ和え もも		ロールパン 和風パスタ ミルクスープ ウィンナー みかん		発芽玄米 根菜のかき揚げ 豆腐の味噌汁 春雨の酢の物 パイン					
離乳食		おかゆ・白菜のすまし汁		おかゆ・ほうれん草の味噌汁		パンがゆ・野菜スープ		おかゆ・豆腐の味噌汁					
つくしおやつ		バナナ・ビスケット		★おからドーナツ		うの花クッキー・えびせんべい		紫いもチップ・野菜スティック					
たんぼおやつ						クラッカー		カップケーキ・ボン菓子					
		6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		11日(土)	
つくし主食		雑穀米(ふりかけ)		麦ごはん		発芽玄米		雑穀米		ロールパン		ゆかりご飯	
副菜		貝だくさん卵焼き 豆苗スープ ごぼうのドレッシング和え ゼリー		炒り豆腐 ほうれん草の味噌汁 ぶかし芋 みかん		ささみフライ 中華スープ ブロccoliのおかか和え もも		白身魚のピザ焼き ワカメのすまし汁 ヒジキの煮物 パイン		鶏肉とブロッコリーのクリーム煮 もやしの味噌汁 枝豆 バナナ		きつねうどん チキンナゲット 野菜きんぴら もも	
離乳食		磯がゆ・豆苗スープ		おかゆ・ほうれん草の味噌汁		おかゆ・オニオンスープ		おかゆ・豆腐のすまし汁		パンがゆ・もやしの味噌汁		おかゆ・たくとうどん	
つくしおやつ		★青のりお麩ラスク		レーズンパン		ヨーグルト・えびせんべい		いりこ・カステラ		小魚スナック・クラッカー		野菜スナック・ひじきスティック	
たんぼおやつ										ビスケット		豆乳ウエハース・あまからせん	
		13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金) 幼児部終業式		18日(土) 幼児部保育参観	
つくし主食		発芽玄米(納豆)		麦ごはん		雑穀米		麦ごはん		発芽玄米		発芽玄米	
副菜		つくね焼き 南瓜の味噌汁 きゅうりの酢の物 バナナ		筑前煮 オニオンスープ 枝豆 パイン		白身魚の南蛮漬け 薄揚げの味噌汁 ゆで卵 ゼリー		春雨の炒め物 お麩のすまし汁 チキンナゲット もも		ハヤシライス 彩りサラダ みかん		しらすとエビのピーマン炒め コーンスープ 蒸し南瓜 パイン	
離乳食		納豆がゆ・南瓜の味噌汁		おかゆ・オニオンスープ		おかゆ・人参の味噌汁		パンがゆ・豆腐のすまし汁		おかゆ・じゃが芋の味噌汁		おかゆ・コーンスープ	
つくしおやつ		野菜スティック・ごぼうスナック		人参パン		えびせんべい・ひじきスティック		バナナ・紫いもチップ		★リンゴ蒸しケーキ		海藻スナック・うの花クッキー	
たんぼおやつ		おにぎりせんべい・丸ポウロ				カップケーキ・ぼたぼた焼き		バナナ・芋けんぴ				お野菜ポテト	
		20日(月) 幼児部冬季保育		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		25日(土)	
つくし主食		ゆかりご飯		発芽玄米		麦ごはん(納豆)		雑穀米		麦ごはん		発芽玄米	
副菜		白菜と豚肉の味噌炒め 大根のすまし汁 とうもろこし ゼリー		さつまいもの磯煮 しめじの味噌汁 ウィンナー バナナ		白身魚のカレー天ぷら もすく汁 もやしのナムル もも		大根と厚揚げの煮物 ごぼうスープ チキンナゲット パイン		五目中華炒め 厚揚げの味噌汁 ゆで卵 みかん		白菜とじゃが芋のポトフ カブのすまし汁 ブロccoli ゼリー	
離乳食		おかゆ・大根のすまし汁		おかゆ・もやしの味噌汁		納豆がゆ・白菜のすまし汁		おかゆ・人参スープ		パンがゆ・豆腐の味噌汁		おかゆ・カブのすまし汁	
つくしおやつ		えびせんべい・野菜スナック		南瓜パン		★黒ゴマのくすもち		ヨーグルト・カリポテ		カステラ・海藻スナック		カリポテ・クラッカー	
たんぼおやつ		こつぶっこ								えびせんべい・ボン菓子		クラッカー	
		27日(月)		28日(火)		 <p>＜食事の前にしっかり手を洗おう！＞                      寒さが本格的になってきました。寒い時期だからこそ、風邪の予防に大切な手洗いをしっかりと行いましょう。                      私たちは毎日さまざまなものに触れています。知らず知らずのうちに自分の手にもウイルスがついているかもしれません。ウイルスの侵入を防ぐためには、帰宅時だけでなく、調理の前後や食事前の石けんを使った十分な手洗いが大切です。石けんを泡立てて、洗い残しがないように、ていねいに洗いましょう。</p> 							
つくし主食		ロールパン		発芽玄米									
副菜		ポークビーンズ えのきの味噌汁 とうもろこし パイン		南瓜のそぼろ煮 豆腐スープ 枝豆 もも									
離乳食		パンがゆ・じゃが芋の味噌汁		おかゆ・豆腐スープ									
つくしおやつ		カリポテ・ビスケット		いりこ・ごぼうスナック									
たんぼおやつ		おにぎりせんべい・カリポテ		いりこ・シガーフライ									

※17日(金)はハヤシライスの日です

幼児部たんぼぼはスプーンの準備をお願いします。  
 白ごはんはいつもより多目に持ってきてください。

※幼児部たんぼぼは白ごはん(梅干し可)を

持ってきてください。  
 ★は手作りおやつです。  
 ※献立は都合により、変更する場合があります。

※令和4年1月の給食だよりは、12月末頃にホームページにて記載します。  
 幼児部は1月11日(火)の配布になりますので、ご確認ください。