



	月	火	水	木	金	土
屋食		1 5分づきごはん じゃがいもの味噌汁 魚のごま味噌焼き 白和え・漬物	2 5分づきごはん さつまいもの味噌汁 レバーのからめ煮 そうめん瓜のごま酢和え	3 納豆ごはん 玉ねぎの味噌汁 煮魚 ほうれん草の磯辺和え	4 5分づきごはん 豚汁 五目煮 わかめときゃべつの和え物	5 炊き込みごはん 厚揚げの味噌汁 かぶの酢の物 漬物
午前のおやつ (もも、つくし組)		ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	焼きいも	煮干しせんべい
午後のおやつ		茶むすび	おかかおむすび	ひじきおむすび	きな粉団子	わかめおむすび
屋食	7 5分づきごはん わかめの味噌汁 魚の塩焼き・漬物 大豆とひじきの煮物	8 5分づきごはん かき玉汁 豆腐の味噌煮 白菜のお浸し	9 5分づきごはん 南瓜の味噌汁 筑前煮 白和え	10 いか飯 えのきの味噌汁 厚焼き卵 きゃべつの酢の物	11 5分づきごはん なめこの味噌汁 ほんもろこのから揚げ 切り干し大根の煮物	12 5分づきごはん 冬瓜の味噌汁 魚の照り焼き 納豆の和え物
午前のおやつ (もも、つくし組)	ころころおむすび	南瓜の煮物	ころころおむすび	ふかし芋	黒豆煮	ころころおむすび
午後のおやつ	焼きいも	ういろ	焼きじゃが	きな粉おむすび	かりかりせんべい	のりおむすび
屋食	14 5分づきごはん さつまいもの味噌汁 鶏のくわ焼き そうめん瓜のごま酢和え	15 納豆ごはん 玉ねぎの味噌汁 煮魚 ほうれん草の磯辺和え	16 お弁当の日	17 5分づきごはん じゃがいもの味噌汁 魚のごま味噌焼き 白和え・漬物	18 5分づきごはん 豚汁 五目煮 わかめときゃべつの和え物	19 炊き込みごはん 厚揚げの味噌汁 かぶの酢の物 漬物
午前のおやつ (もも、つくし組)	焼きじゃが	ころころおむすび	果物	ころころおむすび	焼きいも	煮干しせんべい
午後のおやつ	おかかおむすび	ひじきおむすび	みたらし団子	茶むすび	きな粉団子	わかめおむすび
屋食	21 5分づきごはん かき玉汁 豆腐の味噌煮 白菜のお浸し	22 5分づきごはん 南瓜の味噌汁 筑前煮 白和え	23 発表会	24 いか飯 えのきの味噌汁 厚焼き卵 きゃべつの酢の物	25 ★5分づきごはん なめこの味噌汁 ほんもろこのから揚げ 切り干し大根の煮物	26 5分づきごはん 冬瓜の味噌汁 魚の照り焼き 納豆の和え物
午前のおやつ (もも、つくし組)	ふかし芋	ころころおむすび		南瓜の煮物	黒豆煮	ころころおむすび
午後のおやつ	きな粉おむすび	焼きじゃが		ぜんざい	クリスマスケーキ	のりおむすび
屋食	28 5分づきごはん 玉ねぎの味噌汁 煮魚・漬物 ほうれん草の磯辺和え	29	30	31		
午前のおやつ (もも、つくし組)	ころころおむすび	人数に応じて献立を決めます				
午後のおやつ	ひじきおむすび					

吉田保育所に醤油と酢を提供していただいている丸新醤油さんです。
調味料は添加物の入っていないものを使っています!



丸新醤油さんに置いてある醤油と酢です!

さくら組さんが
デコレーション
します!

12月22日は冬至の日です。一年で昼の時間が一番短い日で、この日を境にだんだん長くなり春に近づいていきます。冬至に南瓜やこんにやくを食べ、ゆず湯に入ると病気をしないとされています。22日の給食に南瓜、こんにやくを使い

★「お誕生日会メニュー」

大きなしいたけを取獲しました!



調理室の裏で育てていたしいたけが、大きくなっていました! 味噌汁に入れてみんなでおいしく食べました(^o^)



旬(12月)の食材

大根・かぶ・ねぎ・ブロッコリー
白菜・小松菜・水菜・ほうれん草
ぶり・あまだい・あんこう・かに
たら・かれい・たこ
みかん・いよかん・りんご