


	月	火	水	木	金	土	日
午前 おやつ					1	2	3
献立					元日	年始休園	
午後 おやつ							
午前 おやつ	4	5	6	7	8	9	10
献立	<ul style="list-style-type: none"> ビスコ ごはん トンカツ 白菜とりんごのサラダ パンプキンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ビスケット ごはん 白身魚の カレーソースかけ わかめときゅうりの ツナ和え 中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> せんべい 野菜うどん がんもの含め煮 果物 	<ul style="list-style-type: none"> ソーセージ 食パン ポークビーンズ みそサラダ チンゲン菜と キャベツのスープ 	<ul style="list-style-type: none"> クラッカー ごはん 魚の南蛮漬け じゃが芋の煮付け みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 パン 牛乳 果物 	
午後 おやつ	<ul style="list-style-type: none"> せんべい ジュース 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ジャムサンド 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> おにぎり 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> さつま芋の塩キャラメル 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 	
午前 おやつ	11	12	13	14	15	16	17
献立	成人の日	<ul style="list-style-type: none"> たまごボーロ ごはん 鶏のみそ焼き 根菜サラダ 沢煮椀 	<ul style="list-style-type: none"> せんべい ごはん 豚肉のアップル ソースかけ スパツナサラダ 人参のスープ 	<ul style="list-style-type: none"> バナナ ごはん 鮭の梅焼き 小松菜と油揚げの 煮浸し 白菜のみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ゼリー ごはん 大豆のキーマカレー きゅうりとじゃこの 酢の物 野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 パン 牛乳 果物 	
午後 おやつ		<ul style="list-style-type: none"> バナナ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> クッキー <small>はくちょう組クッキー作り</small> 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> たいこ焼き 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> 黒糖蒸しパン 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 	
午前 おやつ	18	19	20	21	22	23	24
献立	<ul style="list-style-type: none"> チーズ ごはん 煮込みハンバーグ ドレッシングサラダ チーズ 果物 	<ul style="list-style-type: none"> クッキー じゃこ菜ごはん 肉じゃが おかか和え みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> せんべい ごま入りごはん 真珠蒸し なます風サラダ 春雨スープ 	<ul style="list-style-type: none"> チーズ ごはん 鮭のタンドリー風 ブロッコリーの おかか和え さつま汁 	<ul style="list-style-type: none"> クラッカー ごはん 八宝菜 おからサラダ 中華コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 パン 牛乳 果物 	
午後 おやつ	<ul style="list-style-type: none"> せんべい ジュース 	<ul style="list-style-type: none"> バナナ ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> おたのしみおやつ 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> いもようかん 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 	
午前 おやつ	25	26	27	28	29	30	31
献立	<ul style="list-style-type: none"> ソーセージ カレー風味の トマトライス ほうれん草と ツナのサラダ 果物 	<ul style="list-style-type: none"> バナナ ごはん ひじき入り麻婆豆腐 カブとカリフラワー の酢の物 すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> ビスケット ごはん 厚揚げのみそ炒め ブロッコリーの ゴマ酢和え かき玉汁 	<ul style="list-style-type: none"> せんべい 吹き寄せごはん 魚の煮付け サラダ 大根のみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> チーズ ちゃんぽんうどん 高野豆腐の含め煮 ジャーマンポテト 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 パン 牛乳 果物 	
午後 おやつ	<ul style="list-style-type: none"> アスパラガス 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> だんご 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> 肉まん 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 焼きおにぎり 麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> 未定 	

※午前のおやつは、たまご・ひよこ組のみです。麦茶もです。
※土曜のおやつは、人数が確定してから決めます。

※献立は仕入れの都合により変更することがあります。

★親子でつくろう おすすめレシピ★



『クッキー』
☆はくちょう組さんがクッキー作りで作るレシピです☆

- 薄力粉 … 250g
- 無塩バター … 100g
- 卵 … 1個
- 砂糖 … 40g
- バニラエッセンス … 少々

《作り方》

- ①ボールにやわらかくした、バターと砂糖をいれて、泡だて器で、白っぽくなるまでよく混ぜる
- ②割りほぐした、卵を少しずつ加えて、バニラエッセンスを加える
- ③薄力粉をふるって加え、混ぜ合わせ、ひとまとめにする
- ④ビニール袋に入れて、5ミリくらいの厚さに伸ばし、冷蔵庫で30分くらい、やすませる
- ⑤型抜きで抜き、オーブン190℃で、18分から23分焼く