



12月夕食献立

2022. 12. 1

たかさご保育園 キッチン

1・15 (木)	さつまいもにぎり 春雨ソテー	ベーコン 玉ねぎ 人参 コーン
2・16 (金)	茶めしにぎり 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮	鶏肉 じゃがいも
5・19 (月)	ごま塩にぎり 肉豆腐	豚肉 豆腐 長ねぎ
6・20 (火)	ふりかけにぎり ウィンナー入り野菜炒め	ウィンナー キャベツ 人参 えのき
7・21 (水)	塩こんぶにぎり 煮魚 味噌汁	おひょう 白菜 長ねぎ
8・22 (木)	鮭にぎり ジャーマンポテト	ベーコン じゃがいも 玉ねぎ
9・23 (金)	豚そぼろにぎり 豆腐の和風あんかけ	豆腐 玉ねぎ 人参 かぶの葉 片栗粉
12・26 (月)	ふりかけにぎり 豚肉のしょうが焼き	豚肉 玉ねぎ 生姜
13・27 (火)	おかかにぎり ツナとじゃがいものオーブン焼	ツナ じゃがいも 人参 玉ねぎ
14・28 (水)	ごまおにぎり 鮭の照り焼き 味噌汁	生鮭 しめじ 大根

・都合により、メニュー・材料が変更になる場合があります

☆メニュー紹介☆ ジャーマンポテト

材料 玉ねぎ、じゃが芋、ベーコン

作り方

- ① ベーコンを短冊、玉ねぎを千切りに切る
 - ② じゃが芋を2cm角に切り、じゃがいもは下茹でしておく
 - ③ フライパンに油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める
 - ④ 玉ねぎがやわらかくなったところへ、ベーコンを加えて炒める
 - ⑤ 茹でたじゃがいもを加えて、塩で味を整えて完成
- 揃えやすい食材で作れるメニューで、子ども達にも人気です♪

