

12がつ

きゅうしよく  
たより

# Meery Christmas

みんなはサンタクロースになにをおねがいするのかな? きゅうしよくせんせいから  
おいしいケーキのレシピをプレゼントするよ。かぞくのひとといっしょにつくってね。  
「つくったよー」のしゅしんまっているよ!!

## ザッハトルテ風 (直径18cm丸型1個分)

準備・ケーキ型にクッキングシートを  
しておく  
・オーブンを温めておく

材料 卵黄——3ヶ  
グラニュー糖——130g

☆ { 薄力米粉——100g  
ココアパウダー——20g  
ベーキングパウダー——小1/3 } 合わせて  
ふるっておく

牛乳——40ml  
サラダ油——10ml

- ① ボウルに卵黄を割ってほぐし、グラニュー糖を加えあわ立て器で混ぜる
- ② 約65度の湯せんにかけてあわ立てる。生地が人肌にあたたまったたら湯せんからおろす
- ③ さらにあわ立てる。白っぽくなり、生地をすくいあげて落ちたときに跡が残るまで。
- ④ ☆を加えてゴムベラで底から円を描くようにすくいあげながらませ合わせる
- ⑤ 牛乳、サラダ油を加えてさっと手早く合わせたら型に流す
- ⑥ オーブン170℃で25~30分焼く
- ⑦ 生地をおしてふわっと戻ったら出来上がり

ちょっと工夫 チョコチップをふって焼いてもおいしいよ。





# 12月のこんだて



みどり丘こどもえん

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
2日	3日	4日	5日	6日	7日
ごはん 高野とすり身の含め煮 牛乳 ★肉まん	ごはん ◆鯖の塩焼き ◆ひじきとキャベツの コーンサラダ トマト ☆かぼちゃのスープ 牛乳 パナナ	ごはん ◆デミグラスソースハンバーグ ◆ポイルブロッコリー 人参のグラッセ スパゲッティソテー 牛乳 ミニ菓子パン	ごはん ひじきのコロック ◆ポイルキャベツコーン入り トマト 牛乳 ◆☆みかん	◆たご飯 さつまい 牛乳 ヨーグルト	やきそば きのこのみそ汁 牛乳
9日	10日	11日	12日	13日	14日
ごはん クリームシチュー もやしのナムル 牛乳 ☆★りんごケーキ	ごはん ◆チキンカツ ☆◆ポイルブロッコリー マカロニサラダ トマト 牛乳 せんべい	ごはん ◆鯖と竹輪の生姜煮 ひじきの白和え ゆで卵 牛乳 ★お楽しみ	ごはん ☆◆味噌おでん 牛乳 パナナ	ハヤシライス ◆コールスローサラダ トマト 牛乳 クッキー	和風スパゲティ コンソメスープ 牛乳
16日	17日	18日	19日	20日	21日
ごはん ベーコンオムレツ ☆白菜のごま和え トマト 牛乳 せんべい&チーズ	ごはん ◆大豆の磯煮 粉ふきいも 牛乳 ★きな粉もち	ごはん ◆チキン南蛮タルタルソース ◆わかめとキャベツのサラダ 牛乳 ★セサミパイ	ごはん ◆白身魚の甘酢あんかけ ゆで卵 牛乳 パナナ	クリスマスメニュー ★お楽しみ & ジョア 	高野豆腐の卵とじ ミニフルーツサラダ おにぎり 牛乳
23日	24日	25日	26日	27日	28日
ごはん ◆☆えびと白菜の中華炒め ゆで卵 牛乳 ★チーズブレッド	ごはん ☆ポトフ かにかまぼこの マカロニサラダ 牛乳 ◆☆みかん	ごはん ☆◆いも煮 ◆わかめとキャベツの ごま和え ★パウムラスク&ジョア	ごはん カレーシチュー ☆白菜の和風サラダ 牛乳 クッキー	ごはん ◆鶏肉のきんぴら 年越しうどん 牛乳 ビスケット 	ビビンバ 麩のみそ汁 牛乳



MERRY  
CHRISTMAS

今年も残すところ1か月となりました！  
イベントや行事などたくさんの思い出が  
つまった1年になりましたね。  
今年も最後までおうちごはん、給食をしっかり  
食べて、健康に過ごしましょう。



●都合により、献立を変更する場合があります。 ●未満児は午前中にフルーツや手作りおやつ等があります。

●★印は手作りおやつです。

●☆は季節の食材を使ったものです。

◆カミカミメニューです。しっかりかんで食べようね！