



# きゅうしょくだより

R8.1 厚生館保育園

あけましておめでとうございます！ どんなお正月をお過ごしでしたでしょうか？  
2025年が終わり2026年に突入です、今年も安心安全でおいしい給食作りをしてい  
きたいと思います。今年も、どうぞよろしくお願ひいたします♪

## 今月の行事食

- 7日 七草 七草がゆ  
15日 小正月 さつま芋ぜんざい  
21日 おたのしみおやつ ココアドーナツ



## 今月のおすすめメニュー

リクエストのあったメニューです。最近、献  
立にはないのですが、ご紹介いたします

### ★クリームスパゲティ★

【材料】(4人分)

・スパゲティ	200g
・オリーブ油	大さじ1
・豚挽き肉	100g
・玉ねぎ	1/2こ
・にんじん	1/4本
・しめじ	小パック
◎砂糖	大さじ1
◎塩	小さじ1/2
◎小麦	40g
◎牛乳	500ml

### 【作り方】

- ① 玉ねぎは半分にカットし薄切り、人参は細切り、しめじは2cm長さにカットする。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、玉ねぎ、にんじんをよく炒め、豚挽き肉、しめじを加えてさらに炒める。砂糖、塩を入れて調味する。
- ③ 火加減は弱火にして、②の中に、小麦粉を振り入れながら混ぜる。(だまにならないようよく混ぜる)
- ④ 最後に牛乳を少しづつ加えて、とろみがつくまで弱火でよく混ぜる。牛乳を入れると焦げやすいので、注意してください。
- ⑤ スパゲティを茹でる。
- ⑥ ④に茹でたパスタを加えて、混ぜ合わせる。
- ⑦ お皿に④を盛り出来上がり。

11月の給食展では、お忙しい夕刻の時間にもかかわらずたくさんの方にお越しいただき、  
ありがとうございました。都合により、ご参加できなかった方々は、ぜひ来年よろしくお願  
いいたします。今回は子供たちに人気の給食とおやつを試食していただきました。私たちも、  
保護者の方々とお話しできる機会をいただき、とても貴重な時間になりました。感想もたく  
さん寄せいただいて、とても励みになりました。今後の給食作り、来年の給食展の参考に  
させていただきます。



## 今年のクリスマスメニューです♪



もも・はと組は、クリスマスらしく豪華な盛り付けに！！子供たちは大喜びでした☺



↑トナカイミートローフ



おやつは、ひよこ、うさぎ、たんぽぽ、おひさまはココアケーキに生クリームをトッピングしました



→ツリーポテトサラダ



おやつは、はと組のデコレーションケーキ作り！自由にデコレーションをしてもらいました。



## ★12～18か月(完了食) 食品の使い方の目安★

お家の調理の参考にしてみて下さい♪

### パン

- ◎前歯でかじり取る練習
- ・軽くトーストした食パンを大きめのスティック状に切る。(縦1/3)耳つきでOK！

### 麺

- 茹でて水洗いをし、スプーンに乗せて食べられるように短く切る。
- ・マカロニも食べられるようになる。



### 魚

- ・軽くほぐす程度にし、小骨が残らないように注意する。

### 芋類

- ・口に入れやすい大きさ、または手に持ちやすい大きさに切る。
- 半月 いちょう スティック



### 果物

- ・苺は1/4カット、バナナは半月切りにしてスプーンにのせやすい大きさにする。

