

12月 年末お楽しみ会

実施日：12月21日（金）

担当園：はなさき保育園 石神井台



こだわりポイント

12月ということでクリスマスイメージした献立を考案しました。リースごはんは、複雑な型抜きや作業は殆どないので、お家でも気軽に作れ、クリスマスを感じられるようにしました。子どもたちの大好きなからあげを入れて特別感も出しました。見た目も華やかで、目でクリスマスを感じるメニューになったのではないかと思います。

子ども達の食べた様子

＜昼食＞

年末お楽しみ会当日は、シェフとして呼ばれ、子どもたちの前でメニューの紹介をしました。食べ始める前からニコニコした笑顔がたくさんあり、自然と私も楽しい気持ちになりました。前日から給食を楽しみにしてくれていたようで、先生やお友達と話しながらとても楽しく食べていました。

＜おやつ＞

普段給食では出ない生クリームのかかったホットケーキで、みんなあっという間に完食でした。もっと食べたかったという声をたくさんいただき、とても嬉しかったです。

○昼食○

主食 『リースごはん』

主菜 『鶏肉のからあげ』

副菜 『ブロッコリーの3色サラダ』

汁 『ウインナーと野菜のスープ』

○おやつ○

『クリスマスホットケーキ』

 作り方（乳児4名分）  ※大人1人前は、乳児の1.5～2倍の量です。

リースごはん

米	1合	カレー粉	少々
豚ひき肉	25g	塩	少々
玉ねぎ	1/6個	油	小さじ1
人参	1/3本		
コーン	10g		
グリーンピース	10粒程度		



- ① 米は通常炊飯する。
- ② 人参は4枚薄くスライスし星型に抜き、グリーンピースと一緒に茹でて冷ましておく。残り的人参と玉ねぎはみじん切りにしておく。
- ③ フライパンに油を熱し、豚ひき肉を入れほぐしながら炒め、色が変わったら②のみじん切りした野菜とコーン、カレー粉、塩を加えてよく炒める。
- ④ 炊けたご飯に③を加えてよく混ぜる。
- ⑤ ドーナツ型の型抜きに④を詰め、皿にのせる。茹でた星型人参、グリーンピースをリースになるように飾り付ける。

鶏肉のからあげ

鶏もも肉 30g（4切）

調味料

醤油	小さじ1
酒	小さじ1/2
すりおろしにんにく	少々
すりおろし生姜	少々
片栗粉	大さじ1
揚げ油	適量

- ① 調味料をボウルに合わせ、鶏もも肉を漬ける。
- ② 水気を切り、肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。



ブロッコリーの3色サラダ

ブロッコリー	1/6個
人参	1/4本
コーン	10g

調味料

醤油	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/3
塩	少々
酢	小さじ1/3
油	小さじ1

- ① ブロッコリーと人参は食べやすい大きさに切る。
- ② ①とコーンを茹でて冷まし水気を絞る。
- ③ 調味料はすべて合わせ煮立たせ冷まし、②と和える。

ウインナーと野菜のスープ

ウインナー	1.5個
じゃがいも	1個
人参	1/5本
キャベツ	1/8個
出し汁	350ml
醤油	小さじ1
塩	少々

- ① 具材は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にだし汁、①を入れ火にかける。
- ③ 醤油、塩で味付けする。



クリスマスホットケーキ

*小麦粉	60g	りんご	1/4個
*ベーキングパウダー	2g	パイン缶	輪切り1個
*卵	30g	いちごジャム	お好みの量
*牛乳	40ml	ブルーベリージャム	お好みの量
*砂糖	15g	生クリーム	お好みの量
*塩	少々		
油	小さじ1/2		

- ① ボウルに*印の材料を入れよく混ぜ生地を作る。
- ② フライパンに油を熱し、①を丸く焼く。
- ③ ②を6～8等分に切る。
- ④ ③で切った生地の上にジャムと生クリームでデコレーションする。
- ⑤ 切り抜きたい星型のりんごをツリーの頂点に、四角に切ったパイン缶をツリーの鉢植えに見立てて飾る。

