

# 今月のこんだて

<p>12月1日(金)</p>  <p>さつまいもご飯 さばの南蛮漬け すまし汁</p>	<p>12月4日(月)</p>  <p>ご飯 回鍋肉 わかめの卵スープ ミゼリ (りんご味)</p>	<p>12月5日(火)</p>  <p>バターロールパン ホトミドリ汁 野菜スープ</p>	<p>12月6日(水)</p>  <p>肉みそ三色丼 けんちん汁 オレンジ</p>	<p>12月8日(金)</p>  <p>ご飯 さつまいもと 豚肉の甘辛炒め みそ汁 ミゼリ (ぶどう味)</p>
<p>12月11日(月)</p>  <p>大根菜と じゃこのご飯 鶏団子と冬野菜の鍋 ヤクルト (幼児) アトミル (乳児)</p>	<p>12月12日(火)</p>  <p>鮭と白菜の クリームパスタ ポテトサラダ コンソメスープ</p>	<p>12月13日(水)</p>  <p>ご飯 A-コンと えのきの卵焼き みそ汁 ミゼリ (りんご味)</p>	<p>12月14日(木)</p>  <p>薄切り食パン ブラウンシチュー パンパンジー風サラダ</p>	<p>12月15日(金)</p>  <p>チキンライス ミートローフ マッシュポテト コンソメスープ</p>
<p>12月18日(月)</p>  <p>五目うどん 野菜のかき揚げ 型抜きチーズ (幼児) キャンディーズ (乳児)</p>	<p>12月19日(火)</p>  <p>ご飯 (十五穀入り) みそおでん ささみど キャベツの梅和え</p>	<p>12月20日(水)</p>  <p>ひじきのご飯 A-コンのごま和え すいとん汁</p>	<p>12月21日(木)</p>  <p>ご飯 (十五穀入り) あじのフライ 人参しりしり みそ汁</p>	<p>12月22日(金)</p>  <p>カレーライス ひじきと大根のサラダ ミニヨーグルト</p>
<p>12月25日(月)</p>  <p>ご飯 照り焼き丼 人参グラッセ トマトスープ さつまいも入りぜんざい</p>	<p>12月26日(火)</p>  <p>ご飯 さんまの梅煮 キャベツの塩昆布あえ みそ汁</p>	<p>12月27日(水)</p>  <p>ご飯 肉団子の酢豚風 きのこのスープ ミゼリ (ぶどう味)</p>		

## 材料 (1人分)

さつまいも	20g
三温糖	5g
小麦粉	15g
食塩	0.8g
水	10g

## 「鬼まんじゅう」レシピ

- ①さつまいもの皮をむき、一口大に切って水にさらす。
- ②さつまいもに三温糖をまぶす。
- ③小麦粉と食塩を合わせ、水を加えて練る。
- ④②と③を混ぜ、天板に広げて約20分蒸す。



### 鬼まんじゅう

主に愛知県などの東海地方で食べられている『鬼まん』。  
表面にさつまいもの角切りがごつごつして、鬼やその金棒を連想させることからそう呼ばれるようになった  
と言われています。  
保育園でも、園の畑でとれたさつまいもをたくさん使った鬼まんじゅうをおやつにいただきました。