

☆2016ねんど3がつ きゅうしよくこんだてひょう☆

曜日	げつ 13・27	か 14	28	すい 1・15・29	もく 2・16・30	きん 3	17・31	ど 4・18	
献立名	のりごはん おでん <small>えのきとたまふのみそしる</small>	てまきずし ぐだくさんじる ぜりー	やきそば ぐだくさんじる ちーず(幼)	ごはん さけまよねーずやき ほうれんそうのにびたし みそしる	かれーうどん ぽてとさらだ ちーず	ちらしずし おんやさい はまぐりのすましじる ちーず(幼)	ぱん たんどりーちきん くりーむしちゆー	くろつくむっしゅ つなさんど ぎゅうにゅう ばなな  *18日はお弁当給食です	
	主食	幼児 乳児 六分米 50 40 のり佃煮 8 6	幼児 乳児 白米 50 40	幼児 乳児 焼そば麺 60 50	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 ゆでうどん 150 100	幼児 乳児 白米(6升) 50 40 すし酢 10	幼児 乳児 バターロール※卵乳 2ヶ 2ヶ クロックムッシュ※卵乳 3ヶ 2ヶ 南瓜パン(アレルギー・ひよこ) 2ヶ 南瓜パン(アレルギー・ひよこ) 2ヶ	
屋食	鶏もも肉 35 28 大根 40 32 じゃが芋 30 24 ちくわ※卵 15 12 →卵ア・完了)焼豆腐 板こんにやく 15 12 うずら卵 10 8 三度豆 4 3 砂糖 3 2.4 塩 0.1 0.08 薄口醤油 6 4.8 みりん 2 1.6 だし汁 50 40	すし酢 10 8.0 薄口醤油 1 0.8 みりん 1 0.8 さけ 1 0.8 砂糖 1.5 1.2 だし巻き卵 20 16 きゅうり 10 8 梅かつお 5 4 ウインナー 3本 2本 のり 7枚 大根 15 12 人参 8 6.4 里芋 15 12 玉葱 15 12 葱 0.5 0.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 葱 0.5 0.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 一口ぜりー 1ヶ 1ヶ	豚もも肉 24 19.2 キャベツ 30 24 人参 12 9.6 ピーマン 6 4.8 塩 0.24 0.19 ウスターソース 6 4.8 お好みソース 6 4.8 大根 15 12 人参 8 6.4 里芋 15 12 玉葱 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	サケ 40 30 塩 0.1 0.1 玉葱 1 1 パセリ 0.5 0.5 マヨネーズ※ 5 5 牛乳 2 2 粉チーズ※乳 1.5 1.5 →卵ア)マヨドレ →卵ア)豆乳 大根 15 12 人参 8 6.4 ほうれん草 25 25 人参 8 8 しめじ 5 5 菜の花 8 薄口醤油 2 2 だし汁 11 11 なめこ 8 8 豆腐 15 15 葱 0.8 0.8 米みそ 6.5 6.5 だし汁 120 120	鶏ミンチ 25 20 人参 8 6.4 玉葱 20 16 葱 4 3 カレーウ※乳 8 6 →卵ア)乳なしカレーウ 薄口醤油 6 4.8 だし汁 140 112 じゃが芋 30 24 胡瓜 10 8 ツナフレーク 5 4 卵 10 8 豆乳 2 1.6 塩 0.1 0.08 チーズ※乳 10 5	サケフレーク 6 5 三度豆 2 1.6 炒り卵 15 12 塩 適量 適量 砂糖 適宜 適宜 酒 適宜 適宜 だし汁 140 112 人参・花型 10 8 ブロッコリー 15 12 ウインナー 2本 2本 刻みのり 適量 適量 はまぐり 1ヶ まり麩 1 1 三つ葉 0.6 0.48 塩 0.3 0.3 薄口醤油 1.8 1.8 みりん 1 1 だし汁 120 120 120 チーズ※乳 5	鶏もも肉・唐揚げ 60 48 ヨーグルト※乳 12 9.6 にんにく 0.2 0.2 玉葱 4 3.2 牛乳 120 100 レモン汁 少々 少々 ケチャップ 1.6 1.3 カレー粉 0.4 0.3 薄口醤油 0.9 0.7 塩 0.1 0 ベーコン 12 10 じゃが芋 40 32 人参 20 16 玉葱 30 24 しめじ 8 6.4 ほうれん草 10 8 コンソメスープ 80 64 白みそ 2.5 2 牛乳 20 16 →卵ア)豆乳 生クリーム※! 4 3.2 マーガリン※! 5 4 薄力粉 5 4	ツナフレーク 8 マヨドレ 5 バナナ 1/2本 1/2本	
	材料	えのき 4 3.2 玉麩 0.8 0.64 三つ葉 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	大根 15 12 人参 8 6.4 里芋 15 12 玉葱 15 12 葱 0.5 0.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 一口ぜりー 1ヶ 1ヶ	大根 15 12 人参 8 6.4 里芋 15 12 玉葱 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	薄口醤油 2 2 だし汁 11 11 なめこ 8 8 豆腐 15 15 葱 0.8 0.8 米みそ 6.5 6.5 だし汁 120 120	マヨネーズ※ 5 5 →卵ア)マヨドレ 塩 0.1 0.08 チーズ※乳 10 5	マヨネーズ※ 5 5 →卵ア)マヨドレ 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.8 1.8 みりん 1 1 だし汁 120 120 120 チーズ※乳 5	三つ葉 0.6 0.48 塩 0.3 0.3 薄口醤油 1.8 1.8 みりん 1 1 だし汁 120 120 120 チーズ※乳 5	薄口醤油 0.9 0.7 塩 0.1 0 ベーコン 12 10 じゃが芋 40 32 人参 20 16 玉葱 30 24 しめじ 8 6.4 ほうれん草 10 8 コンソメスープ 80 64 白みそ 2.5 2 牛乳 20 16 →卵ア)豆乳 生クリーム※! 4 3.2 マーガリン※! 5 4 薄力粉 5 4
献立名	ぎゅうにゅう きなこまかろに	ぎゅうにゅう ふらいどぽてと	ぎゅうにゅう ふらいどぽてと	ぎゅうにゅう ちーずむしぱん	ぎゅうにゅう じゃむさんど	ぎゅうにゅう ひなあられ いちご	おちゃ おにぎり ちーず	ぎゅうにゅう せんべい くつきー	
	材料	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 マカロニ 15 15 きなこ 4 4 砂糖 3 3 塩 0.1 0.1	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 さつまいも 80 60 揚げ油 適宜 適宜 塩 適宜 適宜	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 さつまいも 80 60 揚げ油 適宜 適宜 塩 適宜 適宜	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 ホットケーキミックス 20 20 豆乳 20 20 チーズ※乳 10 10 →卵ア)マヨドレ ホールコーン 5 5	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 かぼちゃパン 2個 1個 いちごジャム 10 5	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 ひなあられ 5 5 ひよこ)水族館クッキー 10 いちご 3ヶ 3ヶ	お茶 100 六分米 30 24 ちりめんじゃこ 2.5 2 小松菜 5 4 ごま油 0.5 0.4 いりごま 0.5 0.4 三温糖 0.2 0.1 薄口しょうゆ 0.3 0.2 チーズ※乳 10 5	牛乳 120 100 →卵ア)豆乳 塩せんべい 2枚 2枚 豆乳クッキー 2枚 2枚 ベビースティック(ひよこ) 2枚

3月3日(金)☆ひなまつり☆  
女の子の幸せを願う行事です。  
雛人形をかざり、ひなあられや桃の花などを供



★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。(オモテ・ウラあります。)

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2016ねんど3がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

曜日	げつ 6	か 7・21	すい 8・22	もく 9・23	きん 10・24	ど 11
献立名	ふりかけごはん さばみそに やきとうふのたきあわせ きりぼしだいこんのすましじる	かつかれー まめまめさらだ ちーず	ごはん さけなんばんあげ じゃがいものきんぴら きやべつとえのきのみそしる ちーず	ぎゅうどん こまつなのすのもの みそしる	ごはん とうふはんぱーぐ ひじきに みそしる	さんどいっち つなさんど ぎゅうにゅう ばなな  *25日は卒園式です。
	幼児 乳児 六分米 50 40 ゆかり	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40 サンドイッチ※乳卵 1ヶ 1ヶ 南瓜パン(アレルギー・ひよこ) 2ヶ
屋食	サバ 40 32 サワラ(完了) 32 酒 0.7 0.56 土生姜 0.5 0.4 水 40 32 砂糖 3.5 2.8 米みそ 9 7.2 みりん 4.5 3.6 酒 3.8 3.04 焼豆腐 35 28 里芋 15 12 人参 15 12 三度豆 6 4.8 切干大根 15 12.0 三つ葉 4 3.2 塩 0.3 0.2 薄口しょうゆ 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96.0	ヒレカツ※卵乳 1/2枚 1/2枚 →卵乳ア、ひよこ)ウインナー 豚ミンチ 20 16 人参 20 16 玉葱 30 24 じゃが芋 40 32 カレールウ※乳 10 8 →乳ア)乳なしカレールウ 水 60 48 大豆水煮 15 12 玉葱 10 8 人参 5 4 胡瓜 10 8 ホールコーン 5 4 パセリ 1 0.8 砂糖 0.4 0.32 油 3 2.4 米酢 3.5 2.8 塩 0.3 0.24 チーズ※乳 5	さけ 40 32 片栗粉 4 3.2 揚げ油 適宜 適宜 砂糖 1.8 1.44 酢 3 2.4 濃口醤油 3 2.4 だし汁 3 2.4 片栗粉 適宜 適宜 馬鈴薯 25 20 人参 12 10 ピーマン 8 6 胡麻油 3 2.4 砂糖 0.2 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 きやべつ 15 12 えのき 6 4.8 葱 0.6 0.48 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 5	牛もも肉 60 48 玉葱 30 24 人参 8 6.4 しめじ 5 4 だし汁 10 8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 1 0.8 小松菜 25 20 ほうれん草 5 4 白ごま 1 0.8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 1.5 1.2 米酢 1 0.8 白菜 15 12 油揚げ 3 2.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	豆腐 30 24 ツナフレーク 12 9.6 鶏ミンチ 18 14.4 玉葱 6 4.8 葱 3.5 2.8 パン粉 4 3.2 マヨネーズ※ 4.5 3.6 →卵ア)マヨドレ 塩 0.2 0.14 ケチャップ 5.5 4.4 ソース 1 0.8 ひじき 2 1.6 油揚げ 3 2.4 にんじん 8 6.4 ごま油 0.5 0.4 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし汁 20 16 さつまいも 25 20 玉葱 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ツナフレーク 8 マヨドレ 5 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本 ケチャップ 5.5 4.4 ソース 1 0.8 ひじき 2 1.6 油揚げ 3 2.4 にんじん 8 6.4 ごま油 0.5 0.4 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし汁 20 16 さつまいも 25 20 玉葱 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96
	材料	→卵ア)豆乳 食パン※乳 1/2枚 1/2枚 →卵ア)南瓜パン しらす 5 4 刻みのり 1 0.8 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア)マヨドレ	バナナ 1本 1/2本 ビスコ※乳 2ヶ 2ヶ →乳ア)豆乳クッキー ひよこ 豆乳クッキー	ヨーグルト※乳 78 78 水族館クッキー 15 12	ペビドーナツ※卵乳 2ヶ 2ヶ →卵乳ア)塩せんべい さかなっこ 5	ねじりんぼう 12 10 ひよこ)水族館クッキー チーズ※乳 10 5
献立名	ぎゅうにゅう のりじゃことーすと	ぎゅうにゅう ばなな びすこ	よーぐると くつきー	ぎゅうにゅう どーなつ さかなっこ(幼)	ぎゅうにゅう ねじりんぼう ちーず	ぎゅうにゅう みれーびすけつと
献立名	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳	ヨーグルト※乳 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳
材料	食パン※乳 1/2枚 1/2枚 →卵ア)南瓜パン しらす 5 4 刻みのり 1 0.8 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア)マヨドレ	バナナ 1本 1/2本 ビスコ※乳 2ヶ 2ヶ →乳ア)豆乳クッキー ひよこ 豆乳クッキー	水族館クッキー 15 12	ペビドーナツ※卵乳 2ヶ 2ヶ →卵乳ア)塩せんべい さかなっこ 5	ねじりんぼう 12 10 ひよこ)水族館クッキー チーズ※乳 10 5	ミレービスケット 15 12

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。(オモテ・ウラあります。)

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

★2016年度3月きりん給食献立表★ みのり園

曜日	げつ 13・27	か 14・28	すい 1・15・29	もく 2・16・30	きん 3・17・31	ど 4・18
献立名	ごはん ぶりてりやき きりぼしだいこん みそしる よーぐると	ごはん ぶたにくみそいため おんやさいさらだ かきたまじる いちご、ちーず	まーぼーどんぶり はるさめさらだ かぶのすーぷ ちーず(幼)	のりごはん あつやきたまご ほうれんそうのしらすあえ たまねぎとかぼちゃのみそしる りんご	たまごぞうすい ころっけ よーぐると	はやしらいす おんやさいさらだ ぜりー
	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食
きりん組夕食	六分米 45 40 ぶり 40 32 砂糖 0.8 0.64 濃口醤油 2 1.6 みりん 2 1.6 切干大根 3 2.4 人参 8 6.4 小松菜 10 8 ちくわ※卵 3 2.4 ごま油 0.5 0.4 だし汁 20 16 砂糖 0.6 0.48 薄口しょうゆ 1.5 1.2 みりん 0.5 0.4	幼児 乳児 六分米 45 40 豚もも肉 40 32 人参 12 9.6 玉葱 12 9.6 もやし 8 6.4 小松菜 12 9.6 ごま油 1 0.8 薄口醤油 1 0.8 みみそ 2 1.6 みりん 2 1.6 ブロッコリー 30 24 人参 8 6.4 ごまドレッシング※卵 5 4 わかめ 0.2 0.16 卵 10 8 塩 0.3 0.3 薄口醤油 1.8 1.8 みりん 1 1 だし汁 120 120 いちご 3ヶ 3ヶ チーズ※乳 10 5	幼児 乳児 六分米 50 40 豚ミンチ 20 16 豆腐 45 36 人参 10 8 玉葱 35 28 筍水煮 8 6.4 土生姜 0.45 0.36 にんにく 0.15 0.12 胡麻油 2 1.6 砂糖 1.2 1.0 薄口醤油 2.6 2.1 米味噌 1.7 1.4 赤味噌 3.4 2.7 みりん 2.6 2.1 だし汁 35 28 片栗粉 2 1.6 春雨 3 2.4 カニかま※卵 8 6.4 わかめ 0.2 0.2 ホールコーン 3 2.4 胡瓜 5 4 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 米酢 3.3 2.6 わかめ 0.2 0.16 かぶ 20 16 葱 0.6 0.48 薄口醤油 0.2 0.16 鶏ガラスープの素 1.5 1.2 水 120 96 チーズ※乳 5	幼児 乳児 六分米 45 40 のり佃 8 6.4 かに蒲鉾※卵 8 6.4 人参 6 4.8 玉葱 6 4.8 油 1 0.8 パセリ 0.6 0.48 卵 40 32 砂糖 1 0.8 塩 0.4 0.32 酒 0.3 0.24 だし汁 5 4 ほうれん草 20 16 しめじ 8 6.4 人参 8 6.4 しらす 5 4 濃口醤油 1.5 1.2 みりん 1.2 0.96 玉葱 12 9.6 南瓜 20 16 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 りんご 1/6ヶ 1/6ヶ	幼児 乳児 六分米 50 40 卵 10 8 鶏肉 35 28 豆腐 30 24 葱 0.8 0.64 えのき 12 9.6 白菜 30 24 しめじ 12 9.6 油揚げ 8 6.4 人参 12 9.6 だし汁 120 96 白だし 30 24 酒 15 12 コロッケ 1ヶ 1ヶ ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 ヨーグルト※乳 78 78	幼児 乳児 六分米 50 45 牛もも肉 30 24 人参 20 16 玉葱 40 32 グリーンピース 2 1.6 油 2 1.6 ハヤシルウ※卵 20 16 水 60 48 ブロッコリー 25 20 人参 8 6.4 青じそドレッシング 3 2.4 フルーツゼリー 1 1
	材 料	白菜 15 12 油揚げ 3 2.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※ 78 78				

曜日	げつ 6	か 7・21	すい 8	もく 22	きん 9・23	ど 10・24	ど 11
献立名	ふりかけごはん まつかぜやき ぶろっこりーのおかかあえ しらすじる ちーず	ごはん にくじゃが じゃこぴーまん みそしる よーぐると	おこのみやき みそしる ばなな	たこやき こんそめすーぷ ぶりん	ごはん かれいのあんかけ しらすあえ みそしる よーぐると	ぱん まかろにぐらたん つなさらだ ぽんかん/ばなな	ぐだくさんうどん よーぐると
	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食
きりん組夕食	六分米 45 40 ふりかけ 鶏ミンチ 35 28 葱 8 6.4 玉葱 8 6.4 パン粉 3 2.4 牛乳 8 6.4 卵 4 3.2 砂糖 0.8 0.64 米味噌 3 2.4 白胡麻 0.4 0.32 ブロッコリー 30 24 人参 8 6.4 鰹節 0.5 0.4 濃口醤油 0.8 0.64 大根 15 12 人参 8 6.4 しらす 8 6.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 5	幼児 乳児 六分米 45 40 牛もも肉 20 16 人参 20 16 玉葱 20 16 馬鈴薯 30 24 糸こんにゃく 8 6.4 油 1 0.8 砂糖 2 1.6 塩 0.2 0.16 濃口醤油 3.5 2.8 みりん 2 1.6 だし汁 15 12 ちりめんじゃこ 2 1.6 ピーマン 15 12 白ゴマ 1 0.8 ごま油 1 0.8 砂糖 0.3 0.24 薄口醤油 0.6 0.48 油揚げ 3 2.4 豆腐 15 12 葱 0.5 0.4 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 78 78	幼児 乳児 薄力粉 15 15 B.P 0.5 0.4 かつお粉 1.4 1.12 牛乳 20 16 塩 0.4 0.32 卵 30 24 豚ミンチ 30 24 きやべつ 60 48 葱 10 8 お好みソース 15 12 マヨネーズ※卵 10 8 一卵ア)マヨドレ 10 8 あおのり 0.5 0.4 鰹節 0.5 0.4 わかめ 0.2 0.16 玉麩 0.8 0.64 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ばなな 1/2本 1/2本	幼児 乳児 たこやきの粉 15 15 きやべつ 30 24 たこ 15 12 ウインナー 10 8 もち 10 8 水 適宜 適宜 天かす 3 2.4 お好みソース 5 4 青のり 適宜 適宜 かつお節 適宜 適宜 しめじ 8 6.4 わかめ 20 16 水 0.4 0.32 コンソメ 120 96 薄口醤油 1.5 1.2 プリン 1 1 ホイップ 適宜 適宜	幼児 乳児 六分米 45 40 カレー 40 40 片栗粉 適宜 適宜 人参 6 6 玉葱 6 6 大根 6 6 玉葱 8 8 ピーマン 5 5 薄口しょうゆ 2 2 酒 1 1 水 20 20 片栗粉 適宜 適宜 人参 8 6.4 つきこんにゃく 6 4.8 豆腐 15 12 白胡麻 1.5 1.2 砂糖 1.5 1.2 塩 0.2 0.16 薄口醤油 0.5 0.4 じゃがいも 15 12.0 玉葱 15 12.0 みみそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※卵 78 78	幼児 乳児 バターロール※卵乳 2ヶ 2ヶ 完了)かぼちゃパン マカロニ 12 9.6 鶏もも肉 20 16 玉葱 30 24 しめじ 5 4 ホワイトソース※乳 35 28 コンソメ 0.2 0.16 牛乳 6 4.8 生クリーム 6 4.8 ナチュラルチーズ 3 2.4 バルメザンチーズ 0.5 0.4 ブロッコリー 15 12 パン粉 1 0.8 ツナ 8 6.4 ほうれん草 20 16 人参 8 6.4 青じそドレッシング 10 8 ぽんかん 1/4ヶ バナナ 1/2本	幼児 乳児 うどん 50 40 鶏肉 35 28 豆腐 30 24 葱 1 0.8 白菜 35 28 しめじ 12 9.6 だし汁 120 96 白だし 30 24 酒 3 2.4 ヨーグルト※乳 78 78
	材 料						



★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。