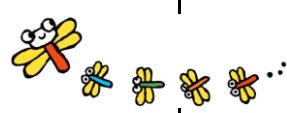


☆2017ねんど9がつきゅうしょくこんだてひょう☆

共栄保育園・みのり園

曜日	月 11・25	火 12・26	水 13・27	木 14・28	金 1・15・29	土 2・30
献立名	ごはん むしどり おんやさい ちゅうかすーぶ ちーず(幼)	かれーうどん さつまいもとかぼちゃのさらだ	ごはん ぶたにくのいためもの おんやさい みそしる ちーず	ごはん さけのしおやき さといもそぼろあんかけ みそしる	ごはん にこみはんぱーぐ すばげっていさらだ こんそめすーぶ ちーず	くろっくむっしゅ つなさんど ぎゅうにゅう ばなな
	主食	幼児 乳児 六分米 50 40 うどんゆで 150 100	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 クロックムッシュ※乳児 2ヶ 2ヶ トマトパン 2ヶ
昼食	鶏もも肉・すき焼き片 人参 しめじ 白胡麻 砂糖 濃口醤油 米酢 ごま油 南瓜 ブロッコリー マヨドレ 青梗菜 大根 薄口醤油 鶏がらスープ 水 チーズ※乳	鶏ミンチ 人参 玉葱 葱 カレーウ*乳 一卵ア)乳なしカレーウ 薄口醤油 だし汁 さつまいも 南瓜 マヨネーズ※卵 一卵ア)マヨドレ 塩 塩 0.08 0.06	豚もも肉 人参 玉葱 なす ピーマン ちりめんじゃこ ごま油 砂糖 薄口しょうゆ 濃口醤油 ブロッコリー じゃが芋 塩 青のり	サケ 塩 なす 里芋 南瓜 なす 揚げ油 豚ひき肉 人参 葱 生姜汁 砂糖 薄口醤油 片栗粉 だし汁 玉ねぎ もやし ねぎ 米みそ だし汁 チーズ※乳	ハンバーグ マッシュルーム デミグラスソース缶 ホールトマト缶 コンソメ ウスターソース スパゲッティ ツナ きゅうり 玉葱 マヨネーズ※卵 一卵ア)マヨドレ 馬鈴薯 キャベツ ホールコーン 水 コンソメ 薄口醤油 チーズ※乳	ツナフレーク マヨドレ *ひよこ・りす・アレレギー児 牛乳 一卵ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
	材料	10 10 10 8 0.2 0.2 1.5 1.2 120 96 5	25 20 8 6.4 20 16 4 3 8 6.4 20 16 6 4.8 140 112 40 32 20 16 4 3.2 0.08 0.06	40 32 12 9.6 15 12 15 12 8 6.4 5 4 2 1.6 0.8 0.64 1 0.8 1 0.8 30 24 30 24 適宜 適宜 適宜 適宜	40 30 0.2 0.16 4 0.32 40 32 20 16 15 12 3 2.4 12 9.6 8 6.4 2 1.6 0.2 0.16 1 0.8 2.1 1.68 0.4 0.32 10 8 15 12 8 6.4 0.5 0.4 6.5 5.2 120 96 5 5	1個 1個 5 4 10 8 5 4 0.24 0.19 1.5 1.2 8 6.4 5 4 5 4 20 16 15 12 5 4 120 96 1.5 1.2 1 0.8 5 5
献立名	ぎゅうにゅう おはぎ(幼児) りんご・せんべい(乳児)	ぎゅうにゅう ねじりんぼう/かぼちゃポーロ	よーぐると ばなな	ぎゅうにゅう ふらいどぽてと	ぎゅうにゅう ばーむくーへん さかなっこ(幼)	ぎゅうにゅう せんべい くつきー
	材料	120 100 1/2ヶ 1/6ヶ 2枚	120 100 12 10	78 78 1本 1/2本	120 100 60 60 適宜 適宜 適宜 適宜	120 100 2個 1個 5



★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。

☆2017ねんど9がつきゅうしょくこんだてひょう☆

共栄保育園・みのり園

曜日 日	月 4	火 5・19	水 6・20	木 7・21	金 8・22	土 9
献立名	ごはん まつかぜやき ひじきに みそしる	のりごはん ぶりてりやき <small>こうやとうふのたきあわせ</small> みそしる ちーず	かれーらいす ふれんちさらだ	ぎゅうどん はるさめさらだ みそしる	ごはん さけまよねーずやき うめしらすあえ みそしる	さんどいっち つなさんど ぎゅうにゆう ばなな
	主食 六分米 50 40 幼児 乳児	六分米 50 40 幼児 乳児 のり佃煮	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 サンドイッチ(ハム・卵) 1ヶ 1ヶ トマトパン 2ヶ
材料	鶏ミンチ 35 28 葱 8 6 玉葱 8 6 パン粉 3 2 豆乳 4.5 4 卵 4 3 砂糖 0.8 0.6 米みそ 3 2 白ごま 0.4 0.3 ひじき 2.5 2 油揚げ 3 2.4 人参 8 6.4 小松菜 8 6.4 ごま油 0.5 0.4 三温糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし汁 20 16 玉葱 20 16 南瓜 30 24 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ぶり 40 サワラ(乳児) 32 土生姜 1.5 1.2 濃口醤油 2 1.6 みりん 2 1.6 砂糖 0.8 0.64 高野豆腐 6 5 人参 20 16 南瓜 20 16 オクラ 8 6 だし汁 45 36 砂糖 1.8 1.44 塩 0.3 0 薄口醤油 1.3 1 みりん 1.3 1.04 えのき 8 6.4 わかめ 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 10	鶏ミンチ 30 24 玉葱 30 24 なす 20 16 南瓜 20 16 トマト缶 20 16 カレーウ※乳 10 8 一乳ア)乳なしカレーウ 水 60 48 きやべつ 30 24 胡瓜 5 4 ホールコーン 5 4 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 2 1.6 サラダ油 2 1.6	牛もも肉 50 40 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 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 さつま芋 20 16 えのき 4 3.2 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	サケ 40 32 塩 0.1 0.1 玉葱 1 0.8 パセリ 0.5 0.4 マヨネーズ※卵 5 4 牛乳 2 1.6 粉チーズ※乳 1.5 1.2 一卵ア)マヨドレ 一乳ア)豆乳 キャベツ 25 20 オクラ 10 8 しらす 3 2.4 梅干し 5 4 薄口醤油 3 2.4 みりん 1.5 1.2 なめこ 6 4.8 豆腐 20 16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひよこ・りす・アレルギー児 牛乳 120 100 一乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
	おやつ	ぎゅうにゆう かるぴすぜりー ちーず(幼)	ふる一つよーぐると せんべい	ぎゅうにゆう せんべい くつきー	ぎゅうにゆう えだまめ(幼)/ばなな(乳) ちーず	ぎゅうにゆう ぴすけっと ちーず
材料	牛乳 120 100 一乳ア)豆乳 カルピス原液※乳 12 12 水 36 36 粉寒天 0.2 0.2 一乳ア)りんごゼリー チーズ※乳 5	ヨーグルト※乳 80 80 一乳ア)豆乳ヨーグルト みかん缶 60 60 ヨーグルト・加糖 (りす・ひよこ) 78 78 ベビースティック 2枚 2枚	牛乳 120 100 一乳ア)豆乳 塩せんべい 2枚 2枚 ベビースティック (りす・ひよこ) 2枚 豆乳クッキー 2枚 2枚	牛乳 120 100 一乳ア)豆乳 枝豆 40 バナナ 1/2本 チーズ※乳 5 5	牛乳 120 100 一乳ア)豆乳 ミレービスケット 15 12 チーズ※乳 10 5	牛乳 120 100 一乳ア)豆乳 しょうゆせんべい 1枚 1枚 ベビースティック (ひよこ) 2枚 豆乳クッキー 2枚 2枚



★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。

☆2017ねんど9がつ きゅうしよくこんだてひょう きりんぐみ☆

曜日	月 11・25	火 12・26	水 13・27	木 14・28	金 1・15・29	土 2・30
献立名	ごはん おむれつ らたとうゆ こんそめすーぶ	ごはん さばなんばん おからさらだ かきたまじる ちーず	ぶっかけそうめん ぼてとさらだ ぶどう	ごはん とりのみそちーずやき しらすあえ みそしる よーぐると	ごはん にくじゃが じゃこびーまん みそしる りんご	ちゃーはん すましじる よーぐると
	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 100 100	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40
きりん組夕食	六分米	六分米	そうめん うどん	六分米	六分米	六分米
	卵 40 32 チーず※乳 5 4 人参 8 6.4 玉ねぎ 20 16 パセリ 0.6 0.48 砂糖 0.6 0.48 塩 0.4 0.32 酒 0.3 0.24 だし汁 5 4 ウインナー 25 20 なす 10 8 玉ねぎ 15 12 ズッキーニ 10 8 ホールトマト缶 15 12 にんにく 0.1 0.1 オリーブ油 1 0.8 酒 1 0.8 砂糖 0.5 0.4 塩 0.3 0.2 ケチャップ 5 4.0 こいくち醤油 0.1 0.1 きゃべつ 25 20 ベーコン 5 4 パセリ 0.5 0.4 水 120 96 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 1 0.8	サバ 40 32 さわら(完了) 4 3.2 揚げ油 適宜 適宜 砂糖 1.8 1.4 米酢 3 2.4 濃口醤油 3 2.4 だし汁 3 2.4 片栗粉 適宜 適宜 おから 15 12 砂糖 1.4 1.12 塩 0.3 0.24 薄口しょうゆ 0.8 0.64 だし汁 6 4.8 玉ねぎ 12 9.6 人参 10 8 胡瓜 20 16 マヨネーズ※卵 2 1.6 わかめ 0.2 0.2 卵 10 8.0 だし汁 120 96 塩 0.3 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 みりん 1 1 チーず※乳 10 5	牛もも肉 12 9.6 人参 8 6.4 きゅうり 10 8.0 鰹糸卵 15 12.0 塩 適宜 適宜 砂糖 適宜 適宜 酒 適宜 適宜 薄口醤油 6 4.8 みりん 1.8 1.4 だし汁 140 112.0 じゃが芋 25 20.0 胡瓜 8 6.4 ハム※卵 4 3.2 卵 8 6.4 牛乳 1.6 1.3 マヨネーズ※卵 4 3.2 塩 0.08 0.1 ぶどう 3ヶ 3ヶ	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 塩 適宜 適宜 米みそ 7.5 6 砂糖 7.5 6 チーず 15 12 ほうれん草 30 24.0 しらす 4 3.2 濃口醤油 0.5 0.4 わかめ 0.2 0.16 玉麩 0.8 0.64 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト・加糖 78 78	牛もも肉 30 24 人参 20 16 玉葱 20 16 ホールコーン 4 3.2 葱 4 3.2 砂糖 2.6 2.08 塩 0.1 0.08 濃口醤油 4.6 3.68 みりん 2.6 2.08 だし汁 40 32 ちりめんじゃこ 4 3.2 ピーマン 15 12 白胡麻 1 0.8 ごま油 1 0.8 砂糖 0.3 0.24 薄口醤油 0.6 0.48 しめじ 8 6.4 油揚げ 5 4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 りんご 1/6ヶ/6ヶ	鮭フレーク 10 8 玉葱 10 8 ホールコーン 3 2.4 葱 0.5 0.4 砂糖 10 8 ごま油 1.5 1.2 薄口醤油 0.5 0.4 塩 0.2 0.16 酒 2 1.6 わかめ 0.2 0.16 葱 0.6 0.48 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8 だし汁 120 96 ヨーグルト・加糖 78 78
材料						
	曜日	月 4	火 5・19	水 6・20	木 7・21	金 8・22
献立名	びびんぱ きゅうりのすのもの だいこんすーぶ ばなな	ごはん はんぱーぐ おかかあえ みそしる	ごはん さわらみそづけやき しらあえ すましじる なし/りんご	やきそば ぐだくさんじる よーぐると	しらすごはん からあげ かぼちゃさらだ みそしる	はやしらいす さらだ ゼリー
	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 60 48	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40
きりん組夕食	六分米	六分米	六分米	焼そば麺	六分米	六分米
	牛肉 35 28 土生姜 0.8 0.6 砂糖 1.5 1.2 濃口醤油 3 2.4 ほうれん草 25 20 人参 15 12 もやし 10 8 白胡麻 0.8 0.6 三温糖 0.2 0.2 濃口醤油 1 0.8 きざみのり 0.7 0.6 しらす干し 2 1.6 きゅうり 30 24.0 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 卵 10 8.0 大根 10 8.0 葱 0.5 0.4 わかめ 0.2 0.16 薄口醤油 0.2 0.16 中華スープ 1.5 1.2 水 120 96 バナナ 1/2本 1/2本	合挽ミンチ 35 28 玉葱 25 20 パン粉 4 3.2 豆乳 8 6.4 卵 5 4.0 塩 0.35 0.3 ナツメグ ウスターソース 1 0.8 ケチャップ 3 2.4 オクラ 10 8.0 ほうれん草 20 16 かつお節 0.8 0.6 濃口しょうゆ 0.8 0.6 焼豆腐 15 12.0 しめじ 3 2.4 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	さわら 40 32 米みそ 5 4 三温糖 0.6 0.48 みりん 1 0.8 小松菜 15 12 人参 10 8 つきこんにやく 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 わかめ 0.2 0.16 玉麩 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8 だし汁 120 96 梨 1/6ヶ りんご 1/6ヶ	豚もも肉 20 16 きゃべつ 25 20 人参 10 8 玉葱 10 8 ピーマン 5 4 油 5 4 ウスターソース 5 4 お好みソース 5 4 玉葱 15 12 大根 15 12 人参 8 6.4 葱 0.5 0.4 米みそ 7.5 6 だし汁 120 96 ヨーグルト・加糖 78 78.0	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 土生姜 0.8 0.64 濃口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 薄力粉・小麦 3.2 2.56 片栗粉 3.2 2.56 揚げ油 3 2.4 かぼちゃ 40 32 きゅうり 15 12 ホールコーン 5 4 マヨネーズ 3 2.4 食塩 適宜 適宜 しめじ 8 6.4 玉葱 8 6.4 三つ葉 0.6 0.5 みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96.0	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※乳 20 16 水 60 48 きゃべつ 30 24 ホールコーン 5 4 ぶろっこりー 20 16 青じそドレッシング 8 6.4 フルーツゼリー 1 1
材料						

★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。