

☆2017年度11月給食献立表☆

ようび ひ		月 13・27	火 14・28	水 1・15・29	木 2・16・30	金 17	土 4・18
ひるごはん	こんだてめい	ごはん おむれつ ちんじゃおろーす はるさめすーぷ	ふりかけごはん おでん わかめとふのみそしる	ごはん さばのしおやき ひじきに みそしる	ごはん ぶたさつま ほうれんそうのごまずあえ かきたまじる ちーず(幼)	はやしらいす まめまめさらだ	さんどいっち つなさんど こんそめすーぷ ばなな ちーず
	しゅしょく	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40 ふりかけ(ゆかり) 5 5	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※卵乳 1ヶ 1ヶ →アレルギー→りすひよこ)かぼちゃば 2ヶ
	ざいりょう	卵 45 36 →卵ア)鶏ミンチ・豆腐 玉葱 20 16 人参 7 6 パセリ 0.6 0.5 塩 0.3 0.2 酒 0.3 0 チーズ※乳 10 8 ケチャップ 適宜 適宜 牛もも肉 25 20 みりん 1.5 1.2 薄口しょうゆ 1.5 1.2 しょうが汁 0.3 0.24 筍水煮 5 4 ピーマン 4 3.2 玉ねぎ 10 8 片栗粉 適宜 適宜 三温糖 0.4 0.32 酒 0.6 0.48 薄口しょうゆ 0.7 0.56 ごま油 0.4 0.32 チンゲンサイ 15 ### 春雨 3 2.4 薄口醤油 0.2 0.16 鶏ガラスープの素 1.5 1.2 水 120 96	鶏もも肉・から揚げ用 35 28 大根 40 32 人参 12 9.6 じゃが芋 30 24 厚揚げ 20 16 板こんにゃく 10 8 三度豆 4 3 砂糖 3 2.4 塩 0.1 0.1 薄口醤油 6 4.8 みりん 2 1.6 だし汁 50 40 わかめ 0.2 0.2 玉麴 0.8 0.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	サバ 40 32 さわら(完了) 32 塩 0.3 0.2 ひじき 2 1.6 人参 8 6.4 油揚げ 3 2.4 こんにゃく 6 4.8 ごま油 1 0.48 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2.0 1.6 みりん 1.0 0.8 だし汁 ### 16 えのき 6 4.8 玉葱 12 9.6 三つ葉 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	豚ロース肉 20 16 砂糖 1 0.8 薄口醤油 3 2.4 みりん 3 2.4 さつまいも 40 32 油 1 1 しめじ 8 6 三度豆 6 5 ほうれん草 25 20 人参 8 6 小松菜 12 10 いりごま 1 1 砂糖 1.5 1 薄口しょうゆ 1.5 1 米酢 1 1 わかめ 0.2 0.2 卵 15 12 →卵ア)豆腐 塩 0.3 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96 チーズ※乳 5 0	牛もも肉 30 24 玉葱 60 48 人参 12 9.6 土生姜 0.5 0.4 にんにく 0.5 0.4 りんご 4 3.2 マーガリン※乳 4 4 薄力粉 4 4 ケチャップ 4 3.2 トマトピューレ 4 3.2 ウスターソース 4 3.2 砂糖 0.8 0.8 塩 0.3 0.3 薄口醤油 0.2 0.2 コンソメスープ 65 52 大豆水煮 15 12 玉葱 10 8 人参 5 4 胡瓜 10 8 ホールコーン 4 3.2 パセリ 1 0.8 砂糖 0.4 0.3 油 3 2.4 米酢 3.5 2.8 塩 0.3 0.2	ツナフレーク 8 マヨドレ 5 玉葱 15 12 人参 8 6.4 パセリ 0.4 0.32 ウインナー 2本 2本 水 120 96 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 0.8 0.64 バナナ /2本 /2本 チーズ※乳 10 5
おやつ	こんだてめい	ぎゅうにゅう ふかしいいも	ぎゅうにゅう ☆ちょこけーき	よーぐると さつまいもちっぷ/くっきー	ぎゅうにゅう ばなな びすけつと/ぼーろかぼちゃ	ぎゅうにゅう りんご どーなつ	ぎゅうにゅう くっきー せんべい
	ざいりょう	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 さつまいも 60 60 塩 適宜 適宜	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 薄力粉 20 16 ベーキングパウダー 1 0.8 ココアパウダー 5 4 グラニュー糖 10 8 水 25 20 サラダ油 5 4	ヨーグルト※乳 80 80 →乳ア)豆乳ヨーグルト さつまいもちっぷ 6 豆乳クッキー 2枚	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ /2本 /2本 ミレービスケット 15 15 ポーロかぼちゃ 10	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 りんご 1/6ヶ 1/6ヶ カルテッドーナツ※卵乳 2個 1個 →卵乳ア)ベビースティック	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 動物園クッキー 12 12 塩せんべい 1袋 1袋 ベビースティック 2枚 (りす・ひよこ)

☆2017年度11月給食献立表☆ みのり園

ようび ひ		月 13・27	火 14・28	水 1・15・29	木 2・16・30	金 17	土 4・18
ゆう ひ	こんだてめい	うどんなべ ばなな ちーず	ちゅうかどんぶり はるさめさらだ だいこんすーぷ りんご	ごはん からあげ おんやさい こんそめすーぷ ちーず	ごはん ☆しおこうじはんぱーぐ ぽてとさらだ みそしる よーぐると	ふりかけごはん ☆さけふらい はくさいのにびたし みそしる	ちゃーはん ちゅーかすーぷ よーぐると
	主食	うどん 幼児 乳児 150 100	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40 ゆかりふりかけ	六分米 幼児 乳児 50 40
	ゆうしよく	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	豚もも肉 30 24 白菜 35 28 しめじ 8 6.4 人参 15 12 小松菜 12 9.6 土生姜 0.5 0.4 にんにく 0.5 0.4 油 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 鶏がらスープ 1 0.8 水 適宜 適宜 片栗粉 適宜 適宜	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 生姜汁 0.2 ### 濃口醤油 1.2 1.0 酒 1.2 1.0 薄力粉 5 4.0 片栗粉 5 4.0 ブロッコリー 20 16 かぼちゃ 20 16 マヨネーズ※卵 5 4	合いびき肉 35 28 玉葱 25 20 パン粉 3 2.4 豆乳 4 3.2 卵 10 8 ナツメグ 適宜 適宜 塩麹 2 1.6 ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 じゃが芋 30 24 きゅうり 12 9.6 ツナ缶 5 4 卵 10 8 豆乳 2 1.6 マヨネーズ※卵 2.5 2 塩 0.1 0.08 きゃべつ 12 9.6 玉葱 10 8 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 85 85	サケ 40 32 塩 0.2 0.16 小麦粉 16 13 水 12 9.6 焼きパン粉 適宜 適宜 揚げ油 適宜 適宜 マヨネーズ※卵 5 4 ボン酢 1 0.8 白菜 25 20 油揚げ 5 4 みりん 1 0.8 薄口醤油 2.5 2 だし汁 25 20 南瓜 25 20 玉葱 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	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 卵 10 8 ごま油 1.5 1.2 薄口醤油 0.5 0.4 塩 0.2 0.2 酒 2 1.6 わかめ 0.2 0.2 水 120 96 鶏がらの素 1.5 1.2 薄口醤油 0.2 0.16 ヨーグルト・加糖 78 78
	さいりょう	バナナ /2本 /2本 チーズ※乳 10 5	はるさめ 4 3.2 ハム※卵 8 6.4 錦糸卵 8 6.4 きゅうり 5 4 砂糖 2 1.6 薄口しょうゆ 2 1.6 米酢 3.3 2.6 大根 25 20 葱 0.2 0.16 薄口醤油 0.2 0.16 鶏ガラスープ 1.5 1.2 水 120 96 りんご /6個 /6個	かぶ 12 9.6 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 チーズ※乳 10 5			
ようび ひ	献立名	月 6・20 ☆なつとうごはん けんちんに みそしる よーぐると	火 7・21 ごはん すぶた わかめとえのきのかきたまじる みかん/ばなな	水 8・22 おむらいす こんそめすーぷ ふる一つぽんち ちーず	木 9 ごはん とりなんばん おからさらだ みそしる よーぐると	金 10・24 ごはん さわらしおやき ☆かぶとひきにくのあんかけ みそしる ちーず	土 11・25 かれーぴらふ すましじる よーぐると
きりん組 夕食	主食	六分米 幼児 乳児 50 40 なつとう 20 20	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40	六分米 幼児 乳児 50 40
	材料	豚ロース肉 20 16 焼豆腐 50 40 大根 20 16 人参 15 12 里芋 20 16 三度豆 4 3.2 だし汁 60 48 砂糖 4 3.2 薄口醤油 8 6.4 みりん 2 1.6 料理酒 1.2 0.96 玉葱 12 9.6 えのき 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 85 85	豚ロース肉 30 24 薄口醤油 1.5 1.2 生姜汁 0.3 0.24 油 2 1.6 人参 15 12 玉葱 20 16 馬鈴薯 30 24 だし汁 40 32 砂糖 2 1.6 みりん 1.5 1.2 塩 0.2 0.16 薄口醤油 2 1.6 トマトケチャップ 4 3.2 酢 2 1.6 片栗粉 2 1.6 三度豆 4 3.2 ホールコーン 5 4 わかめ 0.2 0.16 葱 0.6 0.48 卵 0.2 0.16 薄口醤油 0.2 0.16 中華スープ 1.5 1.2 水 120 96 片栗粉 1ケ みかん・S 1ケ バナナ 1/2本	ベーコン 7 5.6 油 0.5 0.4 玉葱 8 6.4 人参 5 4 塩 0.5 0.4 ケチャップ 11 8.8 グリーンピース 3 2.4 卵 65 52 きゃべつ 20 16 しめじ 8 6.4 パセリ 0.2 0.16 水 120 96 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 1 0.8 フルーツポンチ 0 チーズ※乳 10 10	鶏もも肉 60 48 (からあげ用) 片栗粉 4 3.2 揚げ油 適宜 適宜 砂糖 1.8 1.44 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 1.1 塩 0.3 0.2 薄口しょうゆ 0.8 0.6 だし汁 6 4.8 玉ねぎ 12 9.6 人参 10 8 胡瓜 10 8 マヨネーズ※卵 2 1.6 →卵ア)マヨドレ 南瓜 15 12 玉葱 15 12 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 85 85	さわら 40 32 塩 0.3 0.24 かぶ(葉つき) 30 24 鶏ミンチ 12 9.6 顆粒だし 0.5 0.4 薄口醤油 0.8 0.6 酒 1 0.8 砂糖 0.5 0.4 片栗粉 適宜 適宜 えのき 6 4.8 きゃべつ 15 12 三つ葉 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 5	豚ミンチ 30 24 カレー粉 0.3 0.24 カレールウ 3 2.4 塩 0.7 0.56 人参 12 9.6 玉葱 65 52 わかめ 0.2 0.16 玉麩 0.8 0.64 塩 0.3 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 85 85
							