
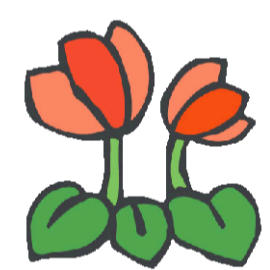


☆2017ねんど12がつきゅうしょくこんだてひょう☆

曜日	げつ 11・25	か 12・26	すい 13・27	もく 14・28	きん 1・15	ど 2・16
献立名	ごはん さわらゆずみそやき おかかあえ しめじとたまねぎのみそしる	きつねうどん ぽてとさらだ ちーず	ごはん しゅーまい ごまずあえ かきたますーぷ	ぱん えびさらだ ぽとふ 28日はお弁当給食になります。	ごはん さけとやさいのやきびたし おんやさい だいこんとあぶらあげのみそしる ちーず(幼児のみ)	さんどいっち 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	幼児 乳児 ゆでうどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 バターロール※卵乳 2ヶ 南瓜パン 2ヶ	幼児 乳児 六分米 50 40
屋 食	サワラ 40 32 ゆず味噌 5 4 みりん 2 1.6 ほうれん草 30 24 小松菜 8 6.4 人参 8 6.4 かつお節 0.5 0.4 薄口醤油 0.8 0.6 しめじ 8 6.4 玉葱 20 16 米みそ 6.5 5 だし汁 120 96	油揚げ 30 24 みりん 2 1.6 濃口醤油 2 1.6 砂糖 0.8 0.6 だし汁 適宜 適宜 葱 1 0.8 ほうれん草 15 12 薄口醤油 8 4.8 だし汁 140 112.0 じゃが芋 25 ### 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 →卵ア)マヨドレ →乳ア)豆乳 塩 0.1 0.1 チーズ※乳 10 10	豚ミンチ 30 24 玉葱 15 12 葱 1 0.8 生姜汁 0.5 0.4 砂糖 1.6 1.3 薄口醤油 1.6 1.3 ごま油 0.5 0.4 塩 0.4 0.3 片栗粉 6 4.8 グリンピース 1 0.8 シューマイの皮 適宜 適宜 ほうれん草 25 20 人参 8 6.4 しめじ 8 6.4 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 わかめ 0.2 0.2 卵 15 12 →卵ア)豆腐 葱 0.5 0.4 鶏がらの素 1.5 1.2 薄口醤油 0.2 0.2 水 120 96 片栗粉 適宜 適宜	むきえび※甲殻類 10 8 →完了・アレルギー)ツナフレーク 塩・下味 0.1 0.1 酒・下味 1 0.8 ブロッコリー 25 20 カリフラワー 20 16 人参 6 4.8 ホールコーン 5 4 マヨネーズ※卵 6 4.8 →卵ア)マヨドレ 塩 0.1 0.1 ウィンナー 3本 2本 馬鈴薯 40 32 玉葱 20 16 人参 20 16 パセリ 0.3 0.2 だし汁 120 120 塩 0.7 0.5	サケ 40 32 片栗粉 2 1.6 きゃべつ 40 32 ピーマン 8 6.4 玉葱 20 16 しめじ 10 8 人参 10 8 油 5 4 薄口醤油 5 4 みりん 5 4 ブロッコリー 30 24 大根 20 16 油揚げ 3 2.4 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 5	南瓜パン 2ヶ ツナフレーク 8 マヨドレ 5 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ /2本 /2本
	材 料					
献立名		ぎゅうにゅう どーなつ くっきー	おちゃ さけおにぎり	ぎゅうにゅう ☆れーずんむしぱん ちーず	ぎゅうにゅう どうぶつびすけつと ちーず きなこもち(14日幼児のみ)	ぎゅうにゅう ひとくちゼリー ねじりんぼう
お や つ	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 カルテツペビドーナツ 3ヶ 2ヶ ※卵乳 →卵乳ア)ねじりんぼう 12 →卵乳完ア)南瓜ポーロ 12 豆乳クッキー 2枚 2枚	お茶 100 100 六分米 30 24 鮭フレーク 8 6.4 	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ホットケーキミックス 16 16 ベーキングパウダー 0.1 0.1 砂糖 2 2 水 12 12 レーズン 5 5 チーズ※乳 5 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 どうぶつビスケット 20 20 チーズ※乳 5 5 <14日幼児のみ> もち きなこ 10 8 砂糖 8 6.4 塩 0.2 0.1	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ひとくちゼリー 1個 1個 ねじりん棒 15 12	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 豆乳クッキー 2枚 2枚 ざらめせんべい 1p 1p ベビースティック 1枚 *りすひよこ
	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下さい。(オモテ・ウラありませ
★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12がつきゅうしょくこんだてひょう☆

曜日	げつ 4・18	か 5・19	すい 6・20	もく 7・21	きん 8・22	ど 9
献立名	ふりかけごはん にくじゃが なめこととうふのみそしる ちーず	ごはん さけてりやき ☆きんぴら じゃがいもとえのきのみそしる	おこのみやき ぐたくさんじる	かれーらいす つなさらだ	ごはん さばのみそに きりほしだいこん あぶらあげとはくさいのみそしる	ふらんくふると ベーコンえっぐ つなこーん つなさんど ぎゅうにゅう ばなな
	幼児 乳児 六分米 50 40 おかか	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 薄力粉 15 15	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 フランクフルト 1ヶ 1ヶ ベーコンエッグ 1ヶ
主食	牛もも肉 25 20 人参 20 16 玉葱 20 16 馬鈴薯 60 48 三度豆 4 3.2 しめじ 8 6.4 砂糖 2 1.6 塩 0.2 0.2 濃口醤油 3.5 2.8 みりん 2 1.6 だし汁 15 12	サケ 40 32 砂糖 0.8 1 濃口醤油 2 2 みりん 2 2 ごぼう 15 12 人参 12 9.6 こんにゃく 22 18 濃口醤油 4 3.2 みりん 4 3.2 三温糖 0.7 0.6 ごま油 適宜 適宜 水 12 9.6 じゃがいも 25 20.0 えのき 6 4.8 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	B.P 0.5 0.4 だし汁 20 16 塩 0.8 0.64 卵 30 24 豚ミンチ 30 24 キャベツ 60 48 葱 10 8 天かす 3 2.4 かつお粉 1.4 1.12 お好みソース 20 16 マヨネーズ※卵 10 8 →卵ア)マヨドレ あおのり 0.5 0.4 鰹節 0.5 0.4 しめじ 6 4.8 豆腐 20 16 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	牛もも肉 30 24 人参 20 16 玉葱 30 24 馬鈴薯 40 32 油 1 0.8 カレールウ※乳 10 8 →乳ア)乳なしカレールウ 水 60 60 ツナ缶 10 8 チーズ※乳 5 4 きゃべつ 35 28 ピーマン 6 4.8 ホールコーン 5 4 砂糖 6 4.8 塩 0.2 0.2 米酢 1 0.8 油 1.6 1.3	サバ 40 40 サワラ 40 土生姜 1 1 水 40 40 砂糖 3.5 3.5 米みそ 9 9 みりん 4.5 4.5 切干大根 3 2.4 人参 8 6.4 油揚げ 2 1.6 小松菜 10 8 ごま油 0.5 0.4 だし汁 20 16 砂糖 0.6 0.5 薄口しょうゆ 1.5 1.2 みりん 0.5 0.4 油揚げ 3 2.4 白菜 25 20 米みそ 6.5 5 だし汁 120 96	ツナコーン 1ヶ 1ヶ 乳・卵・ア) 南瓜パン 2ヶ 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 →乳ア)豆乳 バナナ /2本 /2本
	材料	なめこ 6 4.8 豆腐 20 16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 5				
						
献立名	ぎゅうにゅう じゃむぱん	ぎゅうにゅう ぱうんどけーき	ぎゅうにゅう きなこまかろに	ぎゅうにゅう ばーむくーへん くつきー	よーぐると さかなっこ(幼児) /ちーず(乳児)	ぎゅうにゅう くつきー せんべい
	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 南瓜パン 2個 1個 イチゴジャム 10 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ホットケーキミックス 18 18 卵 8 8 生クリーム※乳 12.5 12.5 りんごジャム 10 10 →卵・乳ア)りんごゼリー	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 マカロニ 12 12 きな粉 5 4 砂糖 4 3 塩 0.1 0.1	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バームクーヘン※乳卵 1個 1個 →卵乳ア)ベビースティック 動物園クッキー 12 12	十勝ヨーグルト 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト さかなっこ 5 チーズ※乳 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 豆乳クッキー 2枚 2枚 しょうゆせんべい 1枚 1枚 ベビースティック 2枚 *りす・ひよこ
おやつ						
						

★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・ウラありまで)
★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12がつきゅうしょくこんだてひょう☆みのり園

曜日	11・25	12・26	13・27	14・28	1・15	2・16	
献立名	びびんぱ	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	うどんなべ	
	はるさめさらだ	☆かれのいのむにえる	くりーむしちゅー	みーとろーふ	おでん	よーぐると	
	だいこんすーぷ	おんやさい	ふれんちさらだ	まかろにさらだ	じゃこびーまん		
	ちーず	ぐだくさんじる	ふる一つよーぐると※13日のみ	こーんすーぷ	こまつなとえのきのみそしる		
		りんご			ちーず		
		ぎゅうにゅう					
	主食	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	幼児 乳児 うどん 150 100
	きりん組夕食	牛肉 35 28	カレー 50 40	鶏もも肉 30 24	合挽きミンチ 30 24	鶏もも肉・すき焼き用 35 28	鶏肉 35 28
		土生姜 0.8 0.64	塩 0.4 0.3	さつまいも 40 32	塩 0.2 0.1	大根 40 32	豆腐 30 24
		砂糖 1.5 1.2	小麦粉 2.5 2	人参 20 16	ナツメグ 32 24	じゃが芋 30 24	葱 1 0.8
濃口しょうゆ 3 2.4		バター※乳 1.2 0.9	玉ねぎ 40 32	玉葱 15 12	人参 12 9.6	えのき 12 9.6	
小松菜 25 20		油 1.2 0.9	ブロッコリー 8 6.4	油 0.3 0.2	ちくわ※卵 10 8	白菜 35 28	
人参 15 12		油 1.2 0.9	カリフラワー 8 6.4	豆乳 5 4	焼豆腐 20 16	しめじ 12 9.6	
もやし 10 8		人参 20 16	クリームシチュー 15 12	卵 2.5 2	砂糖 2 1.6	油揚げ 10 8	
白胡麻 0.8 0.64		南瓜 20 16	牛乳 50 40	パン粉 3 2.4	塩 0.1 0.1	人参 12 9.6	
三温糖 0.2 0.16		塩 適宜 適宜	水 適宜 適宜	しめじ 3.5 2.8	薄口醤油 6 4.8	だし汁 120 96	
濃口しょうゆ 1 0.8				人参 2 1.6	みりん 2 1.6	白だし 30 24	
きざみのり 0.7 0.56	玉葱 15 12	きゃべつ 30 24	ホールコーン 2 1.6	だし汁 50 40	酒 3 2.4		
春雨 3 2.4	大根 15 12	胡瓜 5 4	トマトピューレ 3 2.4				
かにかま※卵 8 6.4	人参 8 6.4	ホールコーン 5 4	ウスターソース 3 2.4				
わかめ 0.2 0.16	葱 0.5 0.4	砂糖 0.8 0.64		ちりめんじゃこ 2 1.6			
ホールコーン 3 2.4	米みそ 6.5 5.2	塩 0.3 0.24	マカロニ 8 6.4	ピーマン 15 12			
きゅうり 5 4	だし汁 120 96	米酢 2 1.6	きゅうり 10 8	白ごま 1 0.8			
砂糖 2 1.6	りんご 1/6ヶ/6ヶ	サラダ油 2 1.6	人参 10 8	ごま油 1 0.8			
薄口しょうゆ 2 1.6		ヨーグルト※乳 70 70	玉ねぎ 5 4	砂糖 0.3 0.2			
米酢 3.3 2.64	牛乳 100 80	→乳ア)豆乳 50 50	ハム※卵 5 4	薄口醤油 0.6 0.5			
	→乳ア)豆乳	→乳ア)豆乳	マヨネーズ※卵 3 2.4				
卵 10 8		みかん 50 50	塩 適宜 適宜	小松菜 10 8			
大根 10 8		十勝ヨーグルト※乳 78	コーンクリーム缶 60 48	えのき 4 3.2			
葱 0.5 0.4		*りす・ひよこ	牛乳 100 80	米みそ 6.5 5.2			
薄口醤油 0.2 0.16			塩 0.8 0.6	だし汁 120 96			
中華スープ 1.5 1.2				チーズ※乳 10 10			
水 120 96							
チーズ※乳 10 10							
曜日	4・18	5・19	6・20	7・21	8・22	9	
献立名	☆くっぱ	たきこみごはん	ごはん	のりごはん	ちゃーはん	ぎゅうどん	
	☆ちぢみ	からあげ	まーぼーどうふ	ぶりだいこん	おんやさい	わかめとじゃがいものみそしる	
	よーぐると	しらあえ	ぶろっこりーとしらすのちーずやき	かぼちゃとたまねぎのみそしる	とんじる	よーぐると	
		わかめとたまふのみそしる	すましじる	ちーず	りんご		
		ちーず	ばなな				
	主食	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	幼児 乳児 六分米 50 40
	きりん組夕食	卵 15 12	しめじ 8 6.4	豆腐 65 52	ブリ 40 32	ウインナー 10 8	牛もも肉 50 40
		玉葱 18 14	まいたけ 8 6.4	豚ミンチ 15 12	サワラ *完了 32	玉葱 10 8	玉ねぎ 40 32
		人参 25 20	油揚げ 3 2.4	人参 8 6.4	大根 50 40	ホールコーン 3 2.4	人参 5 4
		小松菜 15 12	塩 0.3 0.2	葱 5 4	人参 10 8	人参 6 4.8	しめじ 8 6.4
しめじ 15 12		薄口醤油 1.5 1.2	しめじ 8 6.4	三度豆 4 3.2	葱 0.5 0.4	だし汁 10 8	
鶏がら 4 3.2		みりん 1 0.8	土生姜 0.3 0.2	土生姜 1 0.8	卵 10 8	砂糖 1.5 1.2	
塩 0.5 0.4			にんにく 0.1 0.1	だし汁 64 51.2	ごま油 1.5 1.2	薄口醤油 3 2.4	
ごま油 6.5 5.2		鶏もも肉(唐揚げ用) 60 48	ごま油 1.2 1	砂糖 3.2 2.56	薄口醤油 0.5 0.4	みりん 2 1.6	
水 200 160		土生姜 0.8 0.6	赤味噌 2.5 2	薄口醤油 6 4.8	塩 0.2 0.2	0	
		濃口醤油 2 1.6	濃口醤油 0.9 0.7	みりん 7 5.6	酒 2 1.6	わかめ 0.2 0.16	
米粉 30 24	酒 2 1.6	濃口醤油 2.5 2	酒 4.8 3.84		じゃが芋 20 16		
薄力粉 15 12	薄力粉・小麦 3.2 2.6	だし汁 15 12		じゃがいも 20 16	米みそ 6.5 5.2		
水 60 48	片栗粉 3.2 2.6	片栗粉 0.7 0.5	南瓜 25 20	ブロッコリー 20 16	だし汁 120 96		
塩 0.5 0.4	揚げ油 3 2.4		玉葱 6 4.8	マヨネーズ※卵 3 2.4			
材料	卵 8 6.4	小松菜 15 12	ブロッコリー 25 20	米みそ 6.5 5.2	豚ロース肉 5 4	ヨーグルト※乳 78 78	
しらす 24 19	人参 10 8	しらす 4 3.2	だし汁 120 96	焼き豆腐 15 12			
ねぎ 6 4.8	つきこんにやく 6 4.8	とろけるチーズ※! 5 5		人参 4 3.2			
人参 6 4.8	豆腐 15 12	切干大根 3 2.4	チーズ※乳 10 5	ごぼう 3 2.4			
ホールコーン 5 4	白胡麻 1.5 1.2	三つ葉 0.5 0.4		しめじ 8 6.4			
ごま油 2 1.6	砂糖 1.5 1.2	塩 0.3 0.2		葱 0.5 0.4			
酢 2 1.6	塩 0.2 0.2	薄口醤油 1.8 1.4		米みそ 6.5 5.2			
濃口醤油 3 2.4	薄口醤油 0.5 0.4	みりん 1 0.8		だし 120 96			
三温糖 1 0.8		だし汁 120 96					
ごま油 0.5 0.4	わかめ 0.2 0.16			りんご 1/6ヶ 1/6ヶ			
ヨーグルト※乳 78 78	玉葱 0.8 0.64	バナナ 1/2ヶ 1/2本					
	葱 0.5 0.4						
	米みそ 6.5 5.2						
	だし汁 120 96						
	チーズ※乳 5 5						

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。★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。