

☆2017ねんど3がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

曜日	げつ 12・26	か 13・27	すい 14・28	もく 1・15・29	2	きん 16	30	ど 3・17
献立名	★はやしらいす まめまめさらだ ちーず(幼)	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 ★さけまよねーずやき ほうれんそうのにびたし あぶらあげとえのきのみそじる	ごはん ★とりのてりやき しらあえ かぼちゃとたまねぎのみそじる	ちらしずし みにはんぱーぐ おんやさい はまぐりのすましじる ちーず(幼)	てまきずし ぐだくさんじる ぜりー	ごはん ★しゅーまい おんやさい ちんげんさいのちゅーかすーぶ	くろっくむっしゅ つなさんど ぎゅうにゅう ばなな *17日はお弁当給食です
	主食	六分米 50 40 おかか	六分米 45 40	六分米 50 40	六分米 50 40	白米(6升) 50 40 すし酢 10	白米 50 40 すし酢 10 8	六分米 50 40 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
屋敷	牛もも肉 30 24 玉葱 60 48 人参 20 0.4 土生姜 0.5 16 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 0.32 薄口醤油 0.2 0.24 コンソメスー 65 52	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 →乳ア)豆乳 卵 4 3.2 砂糖 0.8 0.64 米味噌 3 2.4 白胡麻 0.4 0.32 パロココリー 30 24 人参 8 6.4 鰹節 0.5 0.4 濃口醤油 0.8 0.64	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※卵 5 5 牛乳 2 2 粉チーズ※乳 1.5 1.5 →卵ア)マヨドレ →乳ア)豆乳 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	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 生姜汁 0.2 0.16 濃口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 砂糖 2 1.6 小松菜 15 12 人参 8 6.4 つきこんやく 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 南瓜 20 16 玉葱 15 12 三つ葉 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	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 適量 適量 酒 適量 適量 人参・花型 10 8 パロココリー 15 12 刻みのり 適量 適量 合いびき肉 21 16.8 玉葱 15 12 パン粉 1.8 1.44 豆乳 2.4 1.92 ナツメグ 適量 適量 塩 0.1 0.08 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 チーズ※乳 5	ツナ 5 4.0 コーン 5 4.0 マヨドレ 5 4 納豆(ひきわり) 10 8 牛肉 40 32 土生姜 0.3 0.24 薄口醤油 2.6 2.08 みりん 2.6 2.08 さけ 2.6 2.08 砂糖 3.9 3.12 きゅうり 10 8.0 梅かつお 5 4 ウインナー 2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 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 一口ぜりー 1ヶ 1ヶ ※乳児はちらし寿司で提供	豚ひき肉 30 24 玉ねぎ 15 12 葱 1 0.8 しょうが汁 0.5 0.4 三温糖 1.6 1.3 薄口しょうゆ 1.6 1.3 ごま油 0.5 0.4 塩 0.4 0.3 片栗粉 6 4.8 グリーンピース 1 0.8 しゅーまいの皮 適量 適量 人参 30 24 パロココリー 20 16 マヨドレ 5 4 ボン酢 1 0.8 チンゲン菜 20 16 ホールコーン 5 4 薄口醤油 0.2 0.2 鶏がらスープの素 1.5 1.2 水 120 96	バナナ 1/2本 1/2本
	材料	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	大根 15 12 人参 8 6.4 しらす 5 4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 5	油揚げ 3 2.4 えのき 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	玉葱 15 12 三つ葉 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	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 チーズ※乳 5	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 一口ぜりー 1ヶ 1ヶ	大根 15 12 人参 8 6.4 チンゲン菜 20 16 ホールコーン 5 4 薄口醤油 0.2 0.2 鶏がらスープの素 1.5 1.2 水 120 96
献立名	ぎゅうにゅう ★ふるっつぽんち せんべい	ぎゅうにゅう ちーずむしぱん	ぎゅうにゅう ★ふかしいも	ぎゅうにゅう ばなな くつきー	ぎゅうにゅう ひなあられ いちご	よーぐると くつきー	よーぐると どーなつ さかなっこ/ちーず	ぎゅうにゅう せんべい くつきー
	おやつ	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 フルーツポンチ カルピス※乳 8 6.4 水 40 32 寒天 0.2 0.16 ざらめせんべい 1袋 1袋 ベビースティック(りす・ひよこ) 1袋 1袋	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ホットケーキミックス 20 20 豆乳 20 20 チーズ※乳 10 10 →乳ア)マヨドレ ホールコーン 5 5 (ぞう13日) 動物園ビスケット りんごジュース	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 さつまいも 80 60 塩 適量 適量	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1本 1/2本 豆乳クッキー 2枚 2枚	牛乳 120 100 →乳ア)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	十勝ヨーグルト※乳 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト 水族館クッキー 15 12 豆乳クッキー 2枚 2枚 いちご 3ヶ 3ヶ	十勝ヨーグルト 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト ベビーナッツ※卵乳 2ヶ 2ヶ →卵乳ア)塩せんべい ひよこア)ベビースティック さかなっこ 5 チーズ※乳 5

3月3日(土)☆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え、
ごちそうを食べて過ごします。
園では3月2日(金)がひなまつりメニューになります。



★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3がつ きゅうしよくこんだてひょう☆

曜日	げつ 5・19	か 6・20	すい 7	もく 8・22	きん 9・23	ど 10
献立名	のりごはん さばみそに がんものたきあわせ きりぼしだいこんのすましじる	ごはん とうふはんぱーぐ おんやさい ★こーんすーふ	ごはん ★しゅーまい おんやさい ちんげんさいのちゅーかすーふ	ごはん さけのしおやき じゃがいものきんぴら きゃべつとえのきのみそじる ちーず	★かれーうどん ぽてとさらだ	さんどいっち つなさんど ぎゅうにゅう ばなな
	主 食 六分米 のり佃煮 幼児 乳児 50 40	主 食 六分米 幼児 乳児 50 40	主 食 六分米 幼児 乳児 50 40	主 食 六分米 幼児 乳児 50 40	主 食 ゆでうどん 幼児 乳児 150 100	主 食 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
食 材	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 がんも 8 6.4 南瓜 25 20 人参 10 8 三度豆 4 3.2 だし汁 30 24.0 砂糖 1.2 1.0 塩 0.2 0.2 薄口醤油 2 1.6 みりん 2 1.6 切干大根 15 12.0 三つ葉 0.5 0.4 塩 0.3 0.24 薄口しょうゆ 1.8 1.44 みりん 1 0.8 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 玉ねぎ 6 4.8 葱 3.5 2.8 パン粉 4 3.2 マヨドレ 4.5 3.6 塩 0.18 0.14 ケチャップ 8 6.4 ウスターソース 2 1.6 人参 20 16 南瓜 20 16 塩 適宜 適宜 コーンクリーム庄 60 48 牛乳 100 80 →乳ア)豆乳 塩 0.8 0.64	豚ひき肉 30 24 玉ねぎ 15 12 葱 1 0.8 しょうが汁 0.5 0.4 三温糖 1.6 1.28 薄口しょうゆ 1.6 1.28 ごま油 0.5 0.4 塩 0.4 0.32 片栗粉 6 4.8 グリーンピース 1 0.8 しゅーまいの皮 適宜 適宜 人参 30 24 ブロッコリー 20 16 マヨドレ 5 4 ボン酢 1 1 チンゲン菜 20 16 ホールコーン 5 4 薄口醤油 0.2 0.16 鶏がらスープの素 1.5 1.2 水 120 96	サケ 40 30 塩 0.2 0.16 馬鈴薯 25 20 人参 12 10 ピーマン 8 6 胡麻油 1 0.8 砂糖 0.2 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 きゃべつ 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	鶏ミンチ 20 16 人参 8 6.4 玉葱 20 16 葱 1 0.8 カレールウ※乳 10 8 →乳ア)乳なしカレールウ 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 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア)マヨドレ 塩 0.1 0.08	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 絵文字
	献立名	ぎゅうにゅう ★ちょこけーき	おちゃ おにぎり ちーず	よーぐると どーなつ さかなつこ/ちーず	ぎゅうにゅう じゃむさんど	ぎゅうにゅう ねじりんぼう/くつきー ちーず
お や し 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 薄力粉 15 12 ベーキングパウダー 0.7 0.56 ココアパウダー 2.7 2.16 グラニュー糖 7.2 5.76 水 18 14.4 サラダ油 36 28.8 粉糖 適宜 適宜		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 0.15 0.12 薄口しょうゆ 0.3 0.24 チーズ※乳 10 5	十勝ヨーグルト 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト ベビードーナツ※卵乳 2ヶ 2ヶ →卵乳ア)塩せんべい ひよこア)ベビースティック さかなつこ 5 チーズ※乳 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 かぼちゃパン 2個 1個 いちごジャム 10 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ねじりんぼう 12 10 ひよこ)水族館クッキー チーズ※乳 10 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミレービスケット 15 12 ひよこ)ベビースティック 1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年度3月きりん給食献立表☆ みのり園

曜日	げつ 12・26	か 13・27	すい 14・28	もく 1・15・29	きん 2・16 30		ど 17	
曜日	献立名	ごはん ★きりぼしだいこんさらだ みそしる	ごはん ころっけ つなさらだ ぼとふ よーぐると	★たこやき(14日) おこのみやき(28日) こんそめすーぷ ★いちご	ごはん さわらのたつたあけ ほうれんそうのしらすあえ なめこととうふのみそしる りんご	ごはん ぶたにくみそいため おんやさいさらだ すましじる ぎゅうにゅう	ごはん にくじゃが じゃこぴーまん あげとだいこんのみそしる ぼんかん/ばなな	ぐたくさんうどん よーぐると
	主食	六分米 50 40	六分米 50 40	たこやきの粉 15 15	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 45	うどん 50 40
きりん組夕食	献立名	カレー 塩 小麦粉 油 クリームコーン 玉葱 マヨドレ 鶏がら 切干大根 小松菜 人参 ツナ 濃口醤油 米酢 ごま油 玉葱 南瓜 米みそ だし汁	コロッケ(冷凍) 1ヶ 1ヶ ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 ツナ缶 10 8 チーズ※乳 5 4 きやべつ 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 0.16 米酢 1 0.8 油 1.6 1.28 ウインナー 30 24 じゃがいも 40 32 人参 20 16 玉葱 20 16 パセリ 0.3 0.24 だし汁 120 96 塩 0.65 0.52 ヨーグルト※乳 78 78	きやべつ 30 24 たこ 15 12 ウインナー 10 8 もち 10 8 コーン 5 4 チーズ※乳 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 ピザソース 5 4 ベーコン 5 4 きやべつ 20 16 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 1 0.8 水 120 96 いちご 3ヶ 3ヶ 練乳※乳 適宜 適宜	サワラ 40 32 土生姜 1 0.8 濃口醤油 2 1.6 料理酒 2 1.6 薄力粉 3 2.4 片栗粉 3 2.4 揚げ油 3 2.4 しょうゆ 0 ほうれん草 20 16 しめじ 8 6.4 人参 8 6.4 濃口醤油 1.5 1.2 みりん 1.2 0.96 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 りんご 1/6ヶ 1/6ヶ	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 米みそ 2 1.6 みりん 2 1.6 ブロッコリー 30 24 人参 8 6.4 青じそドレッシング! 3 2.4 豆腐 15 12 ほうれん草 15 12 塩 0.5 0.4 薄口醤油 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96 牛乳 100 80	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 糸こんにゃく 8 6.4 油 1 0.8 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 人参 8 6.4 小松菜 10 8 ごま油 0.5 0.4 だし汁 20 16 砂糖 0.6 0.48 薄口醤油 1.5 1.2 酒 2 1.6 切干大根 3 2.4 人参 8 6.4 小松菜 10 8 ごま油 0.5 0.4 だし汁 20 16 砂糖 0.6 0.48 薄口醤油 1.5 1.2 酒 2 1.6 白菜 15 12 油揚げ 3 2.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	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 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 大根 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ぼんかん 1/4ヶ バナナ 1/2本
	材料							
曜日	げつ 5・19	か 6・20	すい 7	もく 8・22	きん 9・23	ど 10		
曜日	献立名	やきそば ぐたくさんじる ちーず	ごはん かれいのあんかけ おんやさい しめじとたまねぎのみそしる よーぐると	ごはん にくじゃが じゃこぴーまん あげとだいこんのみそしる ぼんかん/ばなな	まーぼーどんぶり ひじきのちゅうかあえ かぶのすーぷ ぎゅうにゅう	ごはん ぶりてりやき きりぼしだいこん あげとはくさいのみそしる ちーず	ちゃーはん すましじる よーぐると	
	主食	焼そば麺 60 50	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	
きりん組夕食	献立名	豚もも肉 キャベツ 人参 ピーマン 塩 ウスターソース お好みソース 大根 人参 里芋 玉葱 葱 米みそ だし汁	カレー 40 40 片栗粉 適宜 適宜 人参 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 さつまいも 20 16 ブロッコリー 20 16 しめじ 8 6.4 玉葱 15 12.0 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	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 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 大根 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ぼんかん 1/4ヶ バナナ 1/2本	豚ミンチ 20 16 豆腐 45 36 人参 10 8 玉葱 35 28 葱 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 ひじき 2.5 2 きゅうり 15 12 春雨 6 5 ホールコーン 5 4 ごま油 0.6 0 酢 0.5 0 砂糖 0.3 0 しょうゆ 1.2 1 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 牛乳 100 80	プリ 40 32 サワラ(完了) 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 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 白菜 15 12 油揚げ 3 2.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ウインナー 10 8 玉葱 10 8 ホールコーン 3 2.4 人参 6 4.8 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 0.16 酒 2 1.6 わかめ 0.2 0.16 玉葱 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 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。