

# ☆2019ねんど6がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

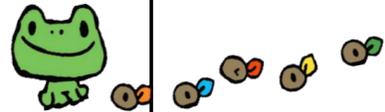
曜日	月 10・24	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 1・15・29
献立名	ごはん すぶた はるさめスープ	ごはん さばしおやき きりぼしだいこんに みそしる	ごはん とりのうめてりやき おんやさい かきたまじる ちーず(幼)	きつねうどん しゃぶしゃぶさらだ	かれーらいす つなさらだ ちーず	くろくむっしゅ つなさんど ぎゅうにゅう ばなな  *1日はお弁当給食になります。
	主 食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 うどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40
昼食	豚ロース肉 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 ピーマン 10 8 ホールコーン 5 4  チンゲン菜 12 9.6 春雨 3 2.4 薄口醤油 0.2 0.16 中華スープ 1.5 1.2 水 120 96	さば 40 32 さわら(完了) 32 塩 0.3 0.24 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 0.48 薄口しょうゆ 1.5 1.2 みりん 0.5 0.4  オクラ 10 8 なめこ 6 4.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 梅干 2 1.60 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  じゃがいも 20 16.0 スナップえんどう 10 オクラ 12 9.6 人参 20 16 マヨドレ 3 2.4  ほうれん草 10 8 卵 10 8 →卵ア)豆腐 0.3 0.2 塩 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96.0  チーズ※乳 5	油揚げ 30 24 みりん 2 2 薄口醤油 2 2 砂糖 0.8 1 だし汁 適宜 適宜 葱 1 1 ほうれん草 15 12 薄口醤油 8 6 だし汁 140 112  豚ロース肉 20 ウインナー 2本 きやべつ 15 12 きゅうり 8 6 人参 8 6 プチトマト 10 すりごま 2 2 マヨドレ 3 2 砂糖 1.5 1 米酢 1 1 薄口醤油 0.5 0 ごま油 0.4 0	牛もも肉/牛ミンチ 30 24 人参 20 16 玉葱 30 24 じゃが芋 40 32 油 2 1.6 カレー※乳 10 8 →乳ア)乳なしカレー 水 60 48  わかめ 0.4 0.32 ツナ缶 8 6.4 きやべつ 35 28 ホールコーン 5 4 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 1.1 0.88 サラダ油 1.8 1.44  チーズ※乳 10 5	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
	材料	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 ピーマン 10 8 ホールコーン 5 4  チンゲン菜 12 9.6 春雨 3 2.4 薄口醤油 0.2 0.16 中華スープ 1.5 1.2 水 120 96	さば 40 32 さわら(完了) 32 塩 0.3 0.24 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 0.48 薄口しょうゆ 1.5 1.2 みりん 0.5 0.4  オクラ 10 8 なめこ 6 4.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	鶏もも肉・唐揚げ用 60 48 梅干 2 1.60 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  じゃがいも 20 16.0 スナップえんどう 10 オクラ 12 9.6 人参 20 16 マヨドレ 3 2.4  ほうれん草 10 8 卵 10 8 →卵ア)豆腐 0.3 0.2 塩 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96.0  チーズ※乳 5	油揚げ 30 24 みりん 2 2 薄口醤油 2 2 砂糖 0.8 1 だし汁 適宜 適宜 葱 1 1 ほうれん草 15 12 薄口醤油 8 6 だし汁 140 112  豚ロース肉 20 ウインナー 2本 きやべつ 15 12 きゅうり 8 6 人参 8 6 プチトマト 10 すりごま 2 2 マヨドレ 3 2 砂糖 1.5 1 米酢 1 1 薄口醤油 0.5 0 ごま油 0.4 0	牛もも肉/牛ミンチ 30 24 人参 20 16 玉葱 30 24 じゃが芋 40 32 油 2 1.6 カレー※乳 10 8 →乳ア)乳なしカレー 水 60 48  わかめ 0.4 0.32 ツナ缶 8 6.4 きやべつ 35 28 ホールコーン 5 4 砂糖 0.8 0.64 塩 0.3 0.24 米酢 1.1 0.88 サラダ油 1.8 1.44  チーズ※乳 10 5
献立名		ぎゅうにゅう ちーずむしぱん	ぎゅうにゅう めろん せんべい(幼)	ぎゅうにゅう みにやさいすていっく	おちゃ ゆかりおにぎり うえはーす(幼)	ぎゅうにゅう どーなつ、ひとくちぜりー みなづき(28日幼児)
	お や し 材 料	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	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳  メロン 60 60 ベビースティック 2枚	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳  ミニ野菜スティック 1袋 1袋  <26日 5歳児> りんごジュース 1P ミニ野菜スティック 1袋	お茶 100 100  六分米 40 40 ゆかり 0.3 0.3 焼きのり 1枚  カルシウム&テソウエハース※卵乳 1枚	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳  カルテッドーナツ※卵乳 2個 1個 →卵乳)ミレービスケット  ひとくちぜりー 1個 2個  <28日幼児のみ> 薄力粉 6 6 砂糖 5 5 水 18 18 甘納豆 6 6  ↑ *生地のみでスチーム100°C20分 甘納豆、残りの生地を入れ、10分



★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。

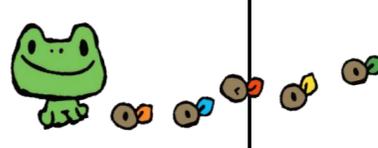
# ☆2019ねんど6がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

曜日	月 3・17	火 4・18	水 5・19	木 6・20	金 7・21	土 8・22
献立名	ちんじゃおろーすどん	ごはん	ふりかけごはん	ごはん	ごはん	さんどいっち
	はるさめさらだ ちゅうかすーぷ	さわらみそづけやき うめしらすあえ すましじる	にくじゃが ぶろっこりーのおんやさい みそしる	いりどうふ じゃこぴーまん みそしる	さけなんばん ひじきに みそしる	ぎゅうにゅう つなさんど ばなな
主食	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40 ゆかり	六分米 50 40	六分米 50 40	サンドイッチ※卵乳 1ヶ 1ヶ
	幼児 乳児	幼児 乳児	幼児 乳児	幼児 乳児	幼児 乳児	幼児 乳児
昼食	牛もも肉/牛ミンチ 25 20 みりん 2 1.6 薄口しょうゆ 2.4 1.92 しょうが汁 0.5 0.4 筍水煮 8 6.4 ピーマン 6 4.8 玉ねぎ 12 9.6 片栗粉 適宜 適宜 三温糖 0.5 0.4 酒 1 0.8 薄口しょうゆ 1.2 0.96 ごま油 0.6 0.48	さわら 40 32 米みそ 4 3.2 三温糖 0.6 0.48 みりん 1 0.8 キャベツ 25 20 オクラ 10 8 しらす 3 2.4 梅干し 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1.5 1.2 切干大根 3 2.40 葱 0.5 0.4 塩 0.3 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96.0	牛もも肉/牛ミンチ 20 16 人参 20 16 玉葱 20 16 馬鈴薯 40 32 糸こんにゃく 8 6.4 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 ブロッコリー 20 16 玉麩 0.8 0.8 わかめ 0.2 0.2 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	豚ロース肉/豚ミンチ 15 12 豆腐 50 40 玉葱 20 16 人参 15 12 しめじ 8 6.4 葱 2 1.6 卵 30 24 サラダ油 1 0.8 三温糖 3 2.4 薄口醤油 5 4 ちりめんじゃこ 2 1.6 ピーマン 15 12 白ごま 1 0.8 ごま油 1 0.8 砂糖 0.3 0.24 薄口醤油 0.6 0.48 南瓜 15 12 玉ねぎ 15 12 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	サケ 40 40 片栗粉 4 4 揚げ油 適宜 適宜 砂糖 1.8 1.8 米酢 3 3 濃口醤油 3 3 だし汁 3 3 片栗粉 ひじき 2.5 2 油あげ 3 2.4 人参 8 6.4 つきこんにゃく 6 4.8 ごま油 1 0.8 だし汁 20 16 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 豆腐 15 12 しめじ 6 4.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	南瓜パン 2ヶ ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *りす・ひよこ・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
	材料	春雨 4 3.2 かにかま※卵 8 6.4 錦糸卵 3 2.4 ホールコーン 3 2.4 きゅうり 5 4 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 米酢 3.3 2.64 わかめ 0.2 0.16 葱 0.5 0.4 炒りごま 0.2 0.16 薄口醤油 0.2 0.16 中華スープ 1.5 1.2 水 120 96				
献立名		ぎゅうにゅう えだまめ/びすけつと/かぼちゃぽーろ ちーず(幼)	ぎゅうにゅう みかんぜりー	ぎゅうにゅう ばなな こざかな / くっきー	ぎゅうにゅう どうぶつびすけつと	ふるーつよーぐると うえはーす(幼)
おやつ	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 枝豆 40 塩 適宜 ミレービスケット 12 *りす・こあら・うさぎ・ぱんだ かぼちゃぽーろ 12 *ひよこ チーず※乳 5	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 オレンジジュース 25 20 水 10 8 粉寒天 0.3 0.24 グラニュー糖 2.5 2 みかん缶 50 40	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本 さかなっこ・味付 5 豆乳クッキー 2枚	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 どうぶつビスケット 1袋 1/2袋 <20日 3,4歳児> りんごジュース 1P どうぶつビスケット 1袋	ヨーグルト※乳 80 80 →乳ア)豆乳ヨーグルト みかん缶 60 60 +勝ヨーグルト※乳 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト *ひよこ・りす・こあら カルシウム&テツウェハース※卵乳 1枚	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミニ野菜スティック 1袋 1袋 ベビスティック(ひよこりすこあら) 2枚 豆乳クッキー 2枚 2枚
	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。

## ☆2019年度6月きりん給食献立表☆ みのり園

曜日	月 10・24	火 11・25	水 12・26	木 13・27	金 14・28	土 1・15・29
献立名	のりごはん	ごはん	ぴざ	ごはん	ごはん	ぐだくさんうどん
	ぶりのしおれもんやき おかかあえ みそしる よーぐると	とりのおいすたーそーすやき じゃこさらだ みそしる	すーぷ くれーぷ	ちゃんちゃんやき すましじる よーぐると	とりにくのつくねやき ごまずあえ みそしる めろん、ぎゅうにゅう	よーぐると
主 食	六分米 のり佃煮	六分米	ピザ生地	六分米	六分米	うどん
	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 1/6枚 1/8枚	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 150 100
きりん組夕食	ぶり 40 32 さわら 6 3.2 酒(臭みとり) 適宜 適宜 塩 0.3 0.24 レモン汁 6 4.8 きゅうり 20 16 人参 8 6 もやし 8 6 鰹節 0.5 0 薄口醤油 1 1 油揚げ 3 2.4 えのき 6 4.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 78 78	鶏もも肉(からあげ用) 60 48 にんにく 0.1 0.08 オイスターソース 5 4 ちりめんじゃこ 4 3.2 きゃべつ 30 24 小松菜 15 12 白ごま 1 0.8 米酢 1 0.8 濃口醤油 1.5 1.2 三温糖 1.5 1.2 人参 8 6.4 玉ねぎ 15 12 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ツナ 10 8 トマト 10 8 ベーコン 8 6.4 アスパラ 8 6.4 パプリカ(黄) 8 6.4 ケチャップ 10 8 チーズ※乳 10 8 じゃがいも 15 12 わかめ 0.2 0.16 水 120 96 コンソメ 1.5 1.2 薄口醤油 1 0.8 いちごクレープ 1個 1/2個	サケ 40 32 人参 8 6.4 玉ねぎ 12 9.6 ピーマン 6 4.8 しめじ 8 6.4 キャベツ 25 20 葱 0.5 0.4 米みそ 3 2.4 酒 1.5 1.2 薄口醤油 1.5 1 三温糖 1.5 1 塩 少々 少々 バター※乳 1.5 1 水 適宜 適宜 豆腐 15 12.0 なめこ 6 4.8 塩 0.3 0.2 薄口醤油 1.8 1.4 みりん 1 0.8 だし汁 120 96.0 ヨーグルト※乳 78 78	鶏ミンチ 40 32 玉葱 16 12.8 パン粉 6 4.8 塩 0.4 0.32 薄口醤油 少々 少々 サラダ油 1 0.8 薄口醤油 1.2 0.96 みりん 0.8 0.64 砂糖 1 0.8 だし汁 少々 少々 ほうれん草 25 20.0 人参 8 6.4 小松菜 12 9.6 白ごま 1 0.8 三温糖 1.6 1.3 薄口醤油 1.6 1.3 米酢 1.2 1.0 里芋 15 12 もやし 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 メロン 50 40 牛乳 100	牛もも肉 30 24 豆腐 30 24 葱 1 0.8 玉葱 15 12 きゃべつ 20 16 人参 8 6.4 だし汁 120 96 薄口醤油 6.8 5.44 ヨーグルト※乳 78 78
						
曜日	月 3・17	火 4・18	水 5・19	木 6・20	金 7・21	土 8・22
献立名	ごはん からあげ こまつなのすのもの みそしる ちーず(幼)	ごはん しおこうじはんぱーぐ ほうれんそうのぼたーしょうゆいため みそしる ちーず	ごはん さばみそに きりぼしだいこんのうめあえ すましじる よーぐると	ごはん とりのてりやき にんじんしりしり みそしる ぎゅうにゅう	ぎゅうどん なむる みそしる	はやしらいす さらだ よーぐると
	主 食	六分米	六分米	六分米	六分米	六分米
幼児 乳児 50 40		幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 50 40	幼児 乳児 40 50	幼児 乳児 50 40
きりん組夕食	鶏もも肉・唐揚げ 60 48 土生姜 0.8 0.64 濃口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 薄力粉 3.2 2.56 片栗粉 3.2 2.56 揚げ油 3 2.4 小松菜 25 20 ほうれん草 12 9.6 白ごま 1 0.8 三温糖 1 0.8 薄口醤油 1 0.8 米酢 0.6 0.48 じゃがいも 15 12.0 玉ねぎ 15 12.0 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 5	合いびき肉 35 28 玉葱 25 20 パン粉 3 2.4 豆乳 4 3.2 ナツメグ 適宜 適宜 塩麴 2 1.6 ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 ほうれん草 35 28 ベーコン 8 6.4 バター※乳 1.2 0.96 薄口醤油 0.5 0.4 酒 適宜 適宜 塩 適宜 適宜 豆腐 15 12 わかめ 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 チーズ※乳 10 5	サバ 40 32 さわら(完了) 32 料理酒 1 0.8 土生姜 1 0.8 水 40 32 砂糖 3.5 2.8 米みそ 9 7.2 みりん 4.5 3.6 料理酒 3.8 3.04 切干大根 2 1.6 小松菜 20 16.0 えのき 10 8.0 人参 6 4.8 梅干 1 0.8 薄口醤油 1 0.8 きゃべつ 15 12 しめじ 5.0 4 葱 0.5 0.4 だし汁 120 96 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8 ヨーグルト※乳 78 78	鶏肉(から揚げ用) 60 48 濃口しょうゆ 2 1.6 みりん 2 1.6 砂糖 2 1.6 にんじん 30 24 ツナ 8 8 みりん 1 4 薄口醤油 0.5 1.6 顆粒だし 0.3 0.4 油 適宜 適宜 わかめ 0.2 0.2 油揚げ 3 2.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 牛乳 100 70	牛もも肉/牛ミン 60 48 玉葱 40 32 人参 8 6.4 しめじ 10 8 だし汁 10 8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 2 1.6 もやし 10 8 人参 8 6.4 ほうれん草 12 9.6 砂糖 2.5 2 濃口醤油 1.6 1.28 米酢 1.6 1.28 ごま油 0.2 0.16 えのき 5 4 小松菜 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96.0	牛もも肉 30 24 人参 15 12 玉葱 15 12 ハヤシルウ※乳 10 8 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 3 2.4 ヨーグルト※乳 78 78
						

★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。