

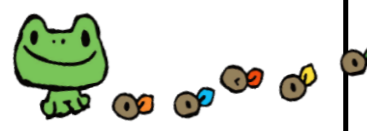
☆2020ねんど6がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

曜日	月 8・22	火 9・23	水 10・24	木 11・25	金 12・26	土 13・27
献立名	ごはん	とりそぼろごはん	ふりかけごはん	ごはん	ごはん	ふらんくふると
	ちんじゃおろーす ちゅうかすーぷ ちーず(幼)	ころっけ 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	さけのなんばんあげ ひじきに みそしる	べーこんえつぐ つなこーん ぎゅうにゅう 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 ゆかり	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 1ヶ 1ヶ ベーコンエッグ※卵乳 1ヶ
	牛肉 25 20 みりん 1.8 1.44 薄口しょうゆ 2.2 1.76 しょうが汁 0.4 0.32 筍水煮 12 9.6 ピーマン 12 9.6 玉ねぎ 25 20 片栗粉 適宜 適宜 三温糖 0.6 0.48 酒 1.2 0.96 薄口しょうゆ 1.4 1.12 ごま油 0.8 0.64	鶏ミンチ 12 9.6 濃口醤油 0.5 0.4 みりん 1 0.8 砂糖 1 0.8 土生姜 0.1 0.08 コロッケ※卵乳 1個 1個 →卵乳ア)星のコロッケ ケチャップ 5 4 ウスターソース 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	牛肉 25 20 人参 20 16 玉葱 25 20 馬鈴薯 50 40 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 えのき 5 4 ほうれん草 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	豚ロース肉 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 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	サケ 50 40 片栗粉 4 3.2 サラダ油 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 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	ツナコーン※卵乳 1ヶ 1ヶ 南瓜パン 2ヶ ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひよこ・こあら・りす・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
屋食	ぎゅうにゅう えだまめ/くらっかー	ぎゅうにゅう みかんぜりー	ぎゅうにゅう ばなな うのはなくっきー	ぎゅうにゅう どうぶつびすけっと ちーず	ふる一つよーぐると うえはーす	ぎゅうにゅう みにやさいすていっく くらっかー
	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 枝豆 40 塩 適宜 クラッカー 6	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 オレンジジュース 25 25 水 10 10 粉寒天 0.35 0.35 グラニュー糖 2.5 2.5 みかん缶 50 50	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 バナナ 1/2本 1/2本 うの花クッキー 2枚 2枚	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 どうぶつビスケット 1袋 1袋 チーズ※乳 5 5	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 1枚 →卵乳ア)ベビーハース	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミニ野菜スティック 1袋 1袋 クラッカー 6 6
おやつ	材料	材料	材料	材料	材料	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。

★2020年度6月きりん給食献立表★ みのり園

曜日	月 1・15・29	火 2・16・30	水 3・17	木 4・18	金 5・19	土 6・20							
献立名	のりごはん ぶりのしおれもんやき しらあえ みそしる よーぐると	ごはん すきやきふうに みそしる ばなな	ごはん ぶたにくのいためもの やさすていっく すましじる ぎゅうにゅう	ごはん さけのやさいあんかけ みそしる よーぐると	ごはん とりのおいすたーそーすやき おかかかえ ちゅうかすーぷ	ぐたくさんうどん よーぐると							
	主食	六分米 50 40 のり佃煮	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	うどん 150 100						
		材料	ぶり 40 32 さわら 32 酒(臭みとり) 適宜 適宜 塩 0.3 0.24 レモン汁 6 4.8 小松菜 15 12 人参 10 8 つきこんにやく 6 4.8 豆腐 15 12 白ごま 1.5 1.2 砂糖 1.5 1.2 塩 0.2 0.16 薄口醤油 0.5 0.4 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	牛もも肉 20 16 焼き豆腐 40 32 麩 1 0.8 人参 20 16 玉葱 20 16 白滝 8 6.4 三度豆 4 3.2 だし汁 25 20 砂糖 2 1.6 濃口醤油 3 2.4 薄口醤油 2 1.6 みりん 3 2.4 里芋 15 12 もやし 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ばなな 1/2本 1/2本	豚もも肉 40 32 人参 12 9.6 玉葱 15 12 ピーマン 8 6.4 筍水煮 8 6.4 ごま油 2 1.6 砂糖 0.8 0.64 薄口醤油 1 0.8 濃口醤油 1 0.8 きゅうり 15 12 アスパラガス 15 12 マヨネーズ※卵 4 3.2 ポン酢 1 0.8 きゃべつ 12 9.6 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 牛乳 100 70	サケ 40 32 片栗粉 適宜 適宜 人参 8 6.4 玉ねぎ 12 9.6 ピーマン 6 4.8 しめじ 10 8 キャベツ 25 20 薄口醤油 5 4 みりん 5 4 サラダ油 適宜 適宜 豆腐 15 12.0 なめこ 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 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 人参 8 6.4 玉ねぎ 15 12 中華スープ 1.5 1.2 薄口醤油 0.2 0.16 水 120 96	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					
			きりん組夕食										
				曜日	月 8・22	火 9・23	水 10・24	木 11・25	金 12・26	土 13・27			
				献立名	ごはん からあげ こまつなのすのもの みそしる	やきうどん みそしる ぎゅうにゅう ばなな	ごはん さばみそに きりほ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 ひとくちゼリー	はやしらいす さらだ よーぐると			
					主食	六分米 50 40	うどん 60 48	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 40 50	六分米 50 40		
						材料	鶏もも肉 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	豚もも肉 20 16 きゃべつ 25 20 人参 12 9.6 玉葱 12 9.6 酒 1 0.8 みりん 3 2.4 薄口醤油 3 2.4 だしの素 2 1.6 大根 12 9.6 豆腐 10 8 人参 8 6.4 葱 0.5 0.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 牛乳 100 70 ばなな 1/2本 1/2本	サバ 40 32 さわら(完了) 32 料理酒 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・加糖 78 78	鶏もも肉 60 48 生姜汁 0.2 0.16 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 南瓜 12 9.6 玉ねぎ 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 牛乳 100 70	牛肉 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 1.8 1.44 濃口醤油 1.1 0.88 米酢 1.4 1.12 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 一口ゼリー 2個 1個	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 ブロッコリー 20 16 青じそドレッシング 3 2.4 ヨーグルト※乳 78 78	
							きりん組夕食						

★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。