☆2020ねんど3がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

	曜日 日	げつ 1•15:		か 2•16•3	30	3	す	しい 17 - 3	1	もく 4・1		き。 5・		تے 6	
	П	ごは		★はやし		ちらし	ずし	ごはん		ごは		ごは		さんどい	つち
	П	ちんじゃおろーす				 みにはんば 一 ぐ		 はんば・	- <	とりのおいすた-	-そ―すやき				
	献	ぶろっこり一		よいよいごうに		おんやさい		ふれんち		 なぽり		ひじ		ばなれ	
	立名													16'6'6	
	П	みそし	ン る			あさりのす	まししる			おんや		みそ	しる		
	Н		410 到10		4日 到日		사미 회 미	ちー		かきたま			从旧 到旧		公田 副田
	主食	六分米	幼児 乳児 50 40	六分米	幼児 乳児 50 40	白米(6升)	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	サンドイッチ * 卵・乳	幼児 乳児 1 _ケ 1 _ケ
						すし酢	10			のり(5歳のみ)				南瓜パン(ひよこ・アレル=	ギー児) 2ケ
		牛もも肉 みりん	30 24 2 1.6	牛もも肉 玉葱		サケフレーク 三度豆	6 5 2 1.6	合いびき肉 玉葱		鶏もも肉(からあげ用)	60 48 0.1 0.08	サケ 塩	40 32 0.1 0.08	ツナフレーク マヨドレ	8 5
		薄口醤油	2.4 1.92		0.5 0.4			パン粉		オイスターソース		- 玉ねぎ	1 0.8		
		土生姜 筍水煮	0.5 0.4 10 8			炒り卵※卵	10 8 適量	豆乳	4 3.2	スパゲッティー	5 4	パセリ マヨドレ	0.5 0.4 5 4	牛乳 →乳ア)豆乳	120 100
		可小点 ピーマン		りんご マーガリン※乳	4 3.2 4 4	·····································	適宜 適宜		適宜 適宜			豆乳	2 1.6		
		玉葱		薄力粉	4 4		適宜 適宜			ピーマン		粉チーズ※郛	1.5 1.2	バナナ	1/2本 1/2本
		片栗粉 砂糖		トマトピューレ		人参・花型 ブロッコリー		│ ケチャップ │ ウスターソース		│ ケチャップ │ │ 塩	5 4 適宜 適宜		2 1.6		
昼食		酒		ウスターソース		刻みのり	適量 適宜			_		人参	8 6.4		
及		薄口醤油 ごま油	1.2 0.96 0.6 0.48	黒砂糖 塩	0.8 0.8	合いびき肉		ブロッコリー 人参	30 24	人参 ブロッコリー		油揚げ つきこんにゃく	3 2.4 6 4.8		
		С & Д	0.0 0.40	│	0.2 0.24			ツナフレーク	5 4			ごま油	1 0.48		
		ブロッコリー	20 16	だし汁	65 52			米酢		わかめ	0.2 0.16		2 1.6		
	材料	えのき	5 4	大豆水煮	15 12	豆乳 卵	2.4 1.92 10 8	サラダ油 塩	2 1.6 0.3 0.24	弾 →卵ア)豆腐		薄口醤油 みりん	2.0 1.6 1.0 0.8		
		わかめ	0.2 9.6			ナツメグ	適宜 適宜			塩	0.3 0.24	だし汁	20 16		
		米みそ だし汁	6.5 5.2 120 96	人参 胡瓜		塩 ケチャップ	0.1 0.08 4 3.2		15 12.0	薄口醤油 みりん	1.8 1.44 1 0.8	じゃが芋	12 9.6		
		72071		ホールコーン		ウスターソース			0.5 0.4			玉葱	15 12		
				パセリ	1 0.8		0.4	塩	0.3 0.2			米みそ	6.5 5.2		
				砂糖 油	0.4 0.32 3 2.4		2 <i>ተ</i> 1 1	薄口しょ う ゆ みりん	1.8 1.4 1 0.8			だし汁	120 96		
				米酢 	3.5 2.8		0.6 0.48		120 96.0						
				塩	0.3 0.24	塩 薄口醤油	0.3 0.3 1.8 1.8	チーズ※乳	5 5				★印がついて	こいるメニューは、	
						みりん	1 1					* **	組さんからのい	クエストメニューです 登場します!!	
						だし汁	120 96								
		ぎゅうに	こゆう	よーぐる	3 <i>E</i>	ぎゅうに	こゆう	ぎゅうに	ゆう	ぎゅうに	ニゆう	ぎゅう	にゅう	ぎゅうに	ゆう
	献立	こざかなすなっく/ や	さいすていっく	さかなっこ/べびー	-すていっく	かるぴす	ぜり—	 かるぴす [.]	げ り—	 じゃむさ	نار/	;—ئے ا	なつ	 くっき・	_
	名	ちー	す			ひなあ			_ ,	5 - 5 - · · · · · · · · · · · · · · · ·		ひとくち		せんべ	
	H		,			0 0.03						3 2 1 3			•
		牛乳 →乳ア)豆乳		十勝ヨーグルト →乳ア)豆乳ョーグルト		牛乳 →乳ア)豆乳	120 100	牛乳 →乳ア)豆乳	120 100	牛乳 →乳ア)豆乳	120 100	牛乳 →乳ア)豆乳	120 100	牛乳 →乳ア)豆乳	120 100
		→孔/)立孔		→孔ア)豆乳コークルト		→孔// 豆孔		→孔 <i>[]</i> 显孔		→孔灯/豆孔		→孔//豆孔 		I→孔//立孔	
おや		小魚スナック		さかなっこ		カルピス原液※乳		カルピス原液※乳		南瓜パン		カルテツドーナツ※卵		豆乳クッキー	2枚 2枚
7		*幼児、うさぱん ミニ野菜スティック		ベビースティック	1р	→乳ア)フルーツぜり- 水		→乳ア)フルーツぜりー 水	80 64	イチゴジャム	10 5	→卵乳ア)ベビースティ	ック	ざらめせんべい	1p 1p
	材	*ひよこりすこあら				粉寒天		粉寒天		チーズ※乳	5 5	ーロゼリー	1個 1個	ベビースティック	1枚
		チーズ※乳	10 5			ひなあられ	5 5							*こあら.りす.ひよこ	
		ノーハイリ	10 0			(えびエキス)	0 0								
						<u></u>									
						Φ 2	\bigcirc								
	粉荷	ナ マジキュル	あたりの分		子で作られ	る際の参考に	てください	<u> </u>							

[★]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ねんど3がつ きゅうしょくこんだてひょう☆

曜	日	げつ)		か		す	-[1		もく			きん			ځ
F	■	8-22		9•23		10-24			11-25			12-26			13-27	
		ごはん	6		ぎゅう。	どん	ご	はん		のりごり	まん		★ かれ一う	تع	ん	
		かれいのからあげ			ー ごまどれ	さらだ	ぶたにくのしょうがやき		ちくぜんに			ぽてとさらだ				
	献立名				みそしる		おんやさい			みそしる			するめ(幼)			
	立名	にびた														
		みそし	る				みそしる		*13日は卒園式になります。							
																*27日は次年度準備日になります。
			幼児	乳児		幼児 乳児		幼児 乳	.児		幼児 乳	児	幼	児	乳児	
	主食	六分米	50	40	六分米	50 40	六分米	50		六分米	50	40	ゆでうどん 1	50	100	
		カレイ	50	40	 牛肉	60 48	豚ロース肉	50		のり佃煮	35	20	<u></u> 牛もも肉	15	10	
		カレイ 土生姜			玉葱		玉葱			鶏もも肉(から揚げ用) れんこん			人参	8	12 6.4	
		濃口醤油			人参	10 8				竹輪※卵				20	16	
		酒			だし汁	10 8				人参	20	16	葱	1	0.8	
		薄力粉			砂糖		砂糖			板こんにゃく			カレールウ※乳	8	6.4	
		片栗粉 揚げ油	3 適宜:	2.4 適宜		3 2.4 2 1.6				里芋 しめじ			→乳ア)乳なしカレール 濃口しょうゆ 2	ウ 2.3	1.84	
		1951 / /Щ	四五	шд	07-970	2 1.0		7 .		絹さや		2.4			0.16	
昼食		白菜	30	24	きゃべつ	15 12	ブロッコリー	20	16	だし汁	45	36	だし汁 1	40	112	
		人参			ブロッコリー	15 12			16		3 2					
		油揚げ	5		人参 十一॥ ¬\.		マヨドレ	適宜 適	宜					30	24	
	材	みりん 薄口醤油			ホールコーン 白ごま	5 4 2 1.6	わかめ	0.2	0.2	みりん	1.0		きゅうり ツナフレーク	10 5	8 4	
	料	だし汁	25			3 2.4		0.8		_	15			10	8	
					砂糖	1.5 1.2	米みそ	6.5 5	.2	なめこ	6 4	1.8	豆乳	2	1.6	
		かぼちゃ		16			だし汁	120	96				マヨネーズ※卵	5	4	
		えのき 葱		6.4 0.4		0.5 0.4 0.4 0.32				だし汁	120		→卵ア)マヨドレ 塩 (1	0.08	
		米みそ	6.5			0.4 0.02								/. I	0.00	
		だし汁	120	96	もやし	8 6.4							するめ 1	本		
					しめじ	10 8										
					米みそ だし汁	6.5 5.2 120 96										
					12011	120 90										
		ぎゅうに	こゆう		ぎゅうに	こゆう	ぎゅう	うにゅう		★ふる一つよ	こっぐる	ع	おちゃ			
	献立名	いち			★のりじゃこ			べい		くっき			おにぎり	ı		
	名				* 079042					772						
		くらっかー				ちーず					うえは一す(幼)					
		牛乳	120	100	牛乳	120 100	上 到	120 1	በበ	ヨーグルト※乳	80	ΩN	お芯 1	00	100	
		ー乳 一乳ア)豆乳	120		ー乳 →乳ア)豆乳	120 100	→乳ア) 豆乳			→乳ア)豆乳ヨー		00	05 A 1	00	100	
										みかん缶	60	60	六分米	30	24	
お		いちご	3個				塩せんべい						ちりめんじゃこ	2	2	
おやつ		5 = +	4 (*		→乳ア)南瓜パ: L:t			ック 1袋 1		十勝ヨーグルト※乳			小松菜	4	4	
		クラッカー	一投		しらす 刻みのり	4 3.2 1 0.8	*ひよこ			→乳ア)豆乳ヨー	-ソルト).4).4		
	材料				マヨネーズ※卵		チーズ※乳	5	5	豆乳クッキー	2枚 2				0.12	
					→卵ア)マヨドレ								薄口しょうゆ(0.2	0.24	
														1,		
													カルシウム&テッウェハース※卵乳 1 →卵・乳ア)ベビースティ		7	
													707/ NE A.	. ,	-	
	光h li	古 <i>(</i> ナーフ ビナ 1	人 坛 -	t-1.1	の分量(g)です	- 安庭で	作にわる際	2の糸老1		アノださい						

[★]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3月きりん給食献立表☆ みのり園

Б	翟日	げつ		か			•	ر)		,<		きん		تع	
	日 T	1-15-29		2 • 16				7•31		18		5•19		6	
		ごはん	ごはん かれいのにつけ すましじる ぎゅうにゅう		じゃこおか	いかごはん				ごはん	,	ちゃーはん			
	**	とりのしおこうじや			とうふのやさ	さいあんかり	はるさめさらだ			ころっけ	t	すましじる よ一ぐると			
	献立名	にびたし			みるくる	みそしる	ちゅうか	ちゅうかすーぷ			だ				
		みそしる								ぽとふ	•				
												ちーず	t		
	主食	幼児 乳 六分米 50	儿児 40	六分米	幼児 50	乳児 40	六分米	幼児 乳児 50	! 0 六分米	幼児 孚 50	乳児 40	: 六分米	幼児 乳児 50 40	六分米	幼児 乳児 50 40
		鶏もも肉・唐揚げ用 60 塩麹 2		カレイ 土生姜	50 0.5		ちりめんじゃこ かつお節		8 豚ロース肉 4 えび	25 6		コロッケ※卵乳 ケチャップ		鮭フレーク 玉葱	10 8 10 8
		ほうれん草 25	20	水 砂糖	40 2	32 1.6			4 白菜 4 しめじ	35 8	28 6.4	ウスターソース	1 0.8	ホールコーン 葱	3 2.4 0.5 0.4
		人参 8	6.4	薄口醤油	3.75	3	濃口醤油	0.15 0.	2 人参	10	8	ツナ缶	8 6.4		10 8
きり		菜の花 8 しめじ 5	6.4 4	みりん 酒	2 3	1.6 2.4	-	0.15 0.	2 しょうが にんにく			きゃべつ ピーマン	35 28 6 4.8		1.5 1.2 0.5 0.4
ん 組				焼豆腐	40	32	豆腐		8 薄口醤油	2		ホールコーン	5 4	塩	0.2 0.16
夕食		だし汁 10		人参 じゃが芋	20 20		だし汁 豚もも肉	適宜 適 30 2	図 酒 4 中華スープ	2 1	1.6 0.8	砂糖 塩	0.6 0.48 0.2 0.16		2 1.6
			0.16	三度豆	4	3.2	玉ねぎ	15	2 水		適宜	米酢	1 0.8	わかめ	0.2 0.16
		葱 0.5 米みそ 6.5	12 5.2	カブ(葉付き)	20		人参 しめじ	8 6 10	4 片栗粉 8	適宜	適宜	油	1.6 1.28	│ 塩 │ │ │ │ │ │ │	0.3 0.2 1.8 1.4
	材料	だし汁 120	96	塩	0.3	0.24	小松菜	12 9	6 春雨	3		ウインナー	15 12	みりん	1 0.8
	料			薄口醤油 みりん	1.8 1	1.44 0.8	だし汁 砂糖		8 わかめ 8 ホールコーン	0.2 3		じゃがいも 人参	40 32 20 16		120 96.0
				だし汁	120	96			8 きゅうり	5		玉葱		十勝ヨーグルト※乳	, 78 78
				牛乳	100	80	酒 片栗粉	0.4 0.3 適宜 適	2 かにかま※卵 I 砂糖			パセリ だし汁	0.3 0.24 120 96		
				十孔	100	80	刀未切	心且 心	薄口しょうゆ	1.8			0.65 0.52		
							きゃべつ ウインナー	15 2本 1	2 米酢	3	2.4	チーズ※乳	10 5		
							葱		* 4 チンゲン菜	10	8	アース ※乳	10 5		
							だし汁		4 大根	8	6.4				
							十名 米みそ		2 水 2 鶏がらの素	120 1.2	96 0.96				
							薄口醤油	0.8 0.0	4 薄口醤油	0.2	0.16				
							冷口	0.0 0.0	7. 7. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.	0.2	0.10				
日	量日	げつ		か	`			ر <u>۱</u>	ŧ		0.10	きん			
		げつ 8•22		か 9・2			す		ŧ		0.10	きん 12・20			
		· ·			23		す 10	·lv	11	,<	0.10	_	6		
		8-22		9-2	<mark>23</mark> tん		す 10 ご(しい • 24	11	く • 25 まん		12-20	<mark>6</mark>		
		8 - 22 ごはん		9 - 2 ごは	23 tん .おやき		す 10 ご(すきや)	しい • 24 まん	も 11 ごに ぶりのしお	く • 25 まん		12・20 ごはん	6 , ,		
	日	8 • 22 ごはん とりてりやき		9 - 2 ごは さばのし	23 tん がやき りあえ		す 10 ご1 すきや すま	い • 24 まん きふうに	も 11 ごに ぶりのしお ごしょ	く • 25 まん れもんや		12・20 ごはん おむれっ	6 , ,		
	日	8 • 22 ごはん とりてりやき しらあえ		9 - 2 ごは さばのし ゆかり	23 tん がやき りあえ		す 10 ご1 すきや すま	い • 24 よん きふうに しじる	も 11 ごに ぶりのしお ごしょ すま!	く • 25 まん れもんや くあえ		12・20 ごはん おむれっ さらだ	6 , ,		
	一 献立名	8 • 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゅうにゅう	1児 40	9 - 2 ごは さばのし ゆかり	23 tん がやき りあえ	乳児	す 10 ご1 すきや すま	い • 24 まん きふうに しじる なな	も 11 ごに ぶりのしお ごしょ すま! ち-	く • 25 まん れもんや くあえ しじる - ず	う き 乳児	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる	6 , ,		
	日 献立名 主食	8 • 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゅうにゅう	40	9 - 2 ごは さばのし ゆかり みそ	23 たん いおやき リあえ しる	乳児 40	す 10 ご すきや すま ば ^{六分米}	い • 24 まん きふうに しじる なな	も 11 ごい ぶりのしお ごしょ すまり ちー	く • 25 まん れもんや くあえ しじる ーず ^{幼児 50}	う き 乳児 40	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる	う 対 対 対 別 別 の も も も も も も も も も も も も も		
	日 献立名 主食	8 * 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゅうにゅう ^{対別} 六分米 50 ^{鶏もも肉・唐揚げ用} 60 生姜汁 0.2 (48	9 - 2 ごは さばのし ゆかり みそり 六分米 さば さわら*完了	23 たん いおやき リあえ しる	乳児 40 32	す 10 ご すきや すま ば	い • 24 まん きふうに しじる なな ^{幼児 乳リ}	も 11 ごい ぶりのしよ すましま ち へ か分米	く • 25 まん れもんや く しず ^{幼児 50}	えり 利児 40 32 32	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる ^{六分米}	6 つ る 幼児 乳児		
	日 献立名 主食	8 * 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゅうにゅう ^{***} ^{**} ^{***} ^{**} ^{***} ^{**}	48 0.16 1.2	9 - 2 ごは さばのし ゆかり みそ [*] *** *** *** *** ** ** ** ** ** ** ** **	23 たん いおやき リあえ しる	乳児 40 32	す 10 ご や ま ば ^{六分*} ^{牛もも腐} ^{株豆腐}	い • 24 まん きふうに しじる なな	も 11 ごいいのでしまする でしまり かかりのでしまする かかりのでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	く • 25 まん れもんや くしず 幼児 50 40 適宜	乳児 40 32 32 適宜	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる ^{六分米} ^卵 人 _{気徳}	う 対児 乳児 50 40 40 32 8 6.4 15 12	•	
	日 就立名 主食	8 * 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゅうにゅう ^{***} ^{**} ^{***} ^{**} ^{***} ^{**}	48 0.16 1.2 0.64	9 - 2 ごは さばのし ゆかり みそ [*] *** *** *** *** ** ** ** ** ** ** ** **	23 たん いおやき リあえ しる ^{幼児 50}	乳児 40 32	す 10 ご すきす すまば ^{六分米}	い・24 まん きふうに しじる なな 幼児 乳リ 50 20 50 2 20 20	も 11 ごい ぶりのしよ すましま ち へ か分米	く • 25 まん れもんや く しず ^{幼児 50}	乳児 40 32 32 適宜	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる ^{六分米} ^卵 人 _{気徳}	う 対児 乳児 50 40 40 32 8 6.4		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 * 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゅうにゆう ^{****} ^{****} ^{****} ^{****} ^{****} ^{****} ^{****} ^{****} *** ** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *** *** *** **	48 0.16 1.2 0.64 1.2	9 - 2 ごは さばのし ゆかり みそ 六分米 さばわら*完了 塩 も戻うり	23 はんいおやき いあえ しる ^{幼児 50} 40 0.2 15 15	乳児 40 32 12 12	す 10 す 10 す す す す が ま ば 六 牛焼麩人玉糸 の	い・24 まん きふうに しじる なな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 6	も 11 こりのごすち かかいかいでは 60066444 4	く - 25 よん れもん もん もん じず ⁹ ⁹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹	乳児 40 32 32 0.24 4.8	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる かか かか かか かか かか かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ	が 対別 対別 対別 対別 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.48 0.4 0.32		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 * 22	48 0.16 1.2 0.64 1.2	9 - 2 ごは さばのし ゆかり みそ ^{六分米} さばさわら*完了 塩 白菜	23 たんいおやき あえ しる ^{幼児 50} 40 0.2 15	乳児 40 32 12 12	す 10 す す す か ます か * ^本 ^も ^も ^も ^は ^の ^大 ^も ^も ^は ^の ^を ^を ^を ^で	い・24 まん まかうに しな かり なな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3	も 11 ご い い い い い い い い い い い い い い い い い	く - 25 よんもん もんる - ず ^{別 50} ³ ³	到現 40 32 32 0.24 4.8	12・20 ごはん おむれっ さらだ みそしる 六分米 卵人 ^{気でで} 小砂糖	が見 対児 対児 50 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.48		
	日 献立名 主食	8 * 22 ごはんとりできしらあえ。みそしる。ぎゅうにゆう かからにゆう かからにゅう かからにゅう かからにゅう かからにゅう かがらの かがらの ながらの かがらの かがらの はいるのは、いるのは、いるのは、いるのは、いるのは、いるのは、いるのは、いるのは	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 8 4.8	9 - 2 ご の かり み そ	23 たんかき ある 幼児 50 40 0.2 15 15 8 5 0.5	乳児 40 32 12 12 6.4 4 0.4	す力大牛焼麩人玉糸三 だ砂す大牛焼麩人玉糸三 だ砂大牛焼麩人玉糸三 だ砂大牛焼麩人玉糸三 だ砂	い • 24 まん きふうに しじる なな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 6 4 3 24 19 2 1	t 1	く - 25 よんもん もんしず かった - ず 幼 50 40 適 0.3 6 15 12 8	乳 り り り り り り り り り り り り り り り り り り り	12-20 ごはん おむれだ みそしる かか かか かか かか かか かり かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ かっ	が 対別 対別 対別 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.4 0.32 0.3 0.24		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 * 22	48 0.16 1.2 0.64 1.2	9 - 2	23 たん いお やき しる ^{幼児 50} 40 0.2 15 15 8 5	乳児 40 32 12 12 6.4 4	す力中焼麩人玉糸三だ砂濃す大牛焼麩人玉糸三だ砂濃かまば	い • 24 まん まる なる 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 3 8 6 4 3 24 19 2 1 3 2	も 11 ご お よ す ち か ご す ち か が が か 酒 塩 レ	く - 25 よんもん よんもん もんしず か 50 40 15 12	予 型 型 型 型 型 の 24 4.8 12 9.6 6.4 4.8	12-20 ごはん おむれだ みそしる かかり かかり かりしまする。 かりは、 かりは、 からしまする。 からなるでは、 のっなるでは、 のっなななななななななななななななななななななななななななななななななななな	が見 対児 対児 50 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.48 0.4 0.32 0.3 0.3 0.24 5 4		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 * 22 ごはんとりできる。 さいできる さいできる さいできる さいできる さいできる さいできる さいできる からにゅう から	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 12 1.2	9 - 2	23 たんかき ある 幼児 50 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 12 12 6.4 4 0.4 0.3 0.3	す力中中中 <t< th=""><th>い • 24 まん まる なな 幼児 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1</th><th>t 1</th><th>く - 25 よんもん もんしず かっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ が</th><th>乳 り り り り り り り り り り り り り り り り り り り</th><th>12-20 ごはん おむらだ み かか かから かから かから かから かから かから か</th><th>分 対児 乳 対児 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 30 24 8 6.4</th><th></th><th></th></t<>	い • 24 まん まる なな 幼児 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1	t 1	く - 25 よんもん もんしず かっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ が	乳 り り り り り り り り り り り り り り り り り り り	12-20 ごはん おむらだ み かか かから かから かから かから かから かから か	分 対児 乳 対児 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 30 24 8 6.4		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 * 22 ごはんとりである。 さいのではないできる。 さいのではないできる。 さいのではないできる。 さいのではないできる。 さいのではないできる。 さいのではないできる。 さいのではないできる。 このではないできる。 このではないではないできる。 このではないではないではないではないできる。 このではないではないではないではないできる。 このではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 12 1.2 1.2 0.16	9 - 2	23 たんかき ある 幼児 50 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.4 0.3 0.3 2.4	す力中中中 <t< th=""><th>い • 24 まん まる なな 幼児 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1</th><th>も 11</th><th>く - 25 よんもん もんしず かっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ の。 6 15 12 8 6 3</th><th>到 現 40 32 32 0.24 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6</th><th>12-20 ごはん おむ さん お さら し か か か か か 物 塩酒 だ ケ で で さゃ で さゃ で さゃ で さゃ で さゃ で さゃ で さゃ</th><th>が見 対児 30 対児 30 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.48 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 30 24</th><th></th><th></th></t<>	い • 24 まん まる なな 幼児 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1	も 11	く - 25 よんもん もんしず かっ がっ がっ がっ がっ がっ がっ の。 6 15 12 8 6 3	到 現 40 32 32 0.24 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6	12-20 ごはん おむ さん お さら し か か か か か 物 塩酒 だ ケ で で さゃ	が見 対児 30 対児 30 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.48 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 30 24		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 - 22 ごはんとりできる。 とりである。 がゆうにゆう かけらある。 がゆうにゆう かりにゅう のはままままます。 はんとりできる。 はんにゃく。 はんとりできる。 はいまればいる。 はいまればいる。 はいまればいる。 はいまればいる。 はいまれば	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 1.2 1.2 1.2 0.16 0.4	9 - 2	23 たんかき ある 幼 ⁵⁰ 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 2.4 4.8 5.2	す六牛焼麩人玉糸三大す大もののかまよす大ののさすよさよなはさよなよよなよよな<	い • 24 まん まふうに しな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 3 2 5 0.5 0.5 0.5	t 1	く - 25 はれるしず ³ ⁴⁰ ³ ³ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹	乳 40 32 32 32 0.24 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 8	12-20 ごはん おむらだ みそしる からした。 からしまれた。 ものものものものものものものものものものものものものものものものものものもの	分 対児 乳児 30 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 3 4 3 2.4 3 2.4		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 * 22 ごはんとりできしる。 がゆうにゆう かけらあえる。 がゆうにゆう かけのでは、 からにゆう からのでは、 からにゅう からのでは、 からのでは、 からのでは、 からのでは、 からのでは、 からのでは、 からのでは、 からいも、 いらいも、 いも、 いも、 いも、 いも、 いも、 いも、 いも、 いも、 いも、	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 12 1.2 1.2 0.16	9 - 2	23 たかわる 幼り 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 0.3 2.4 4.8	す六牛焼麩人玉糸三サカーすかますかまよす大内大大大	い • 24 まん きふうに しじる かり 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 120 3 2 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3	も 1 ご お よ ま ち	く - 25 はれるしず ³ ⁴⁰ ³ ³ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹ ¹	到 現 12 32 32 32 32 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 8 0.16	12-20 ごはん おむらさ み 分 り 参 窓をで り 独 は 酒 だ り で っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ っ	分 対児 乳児 50 40 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.48 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 30 24 8 6.4 3 4 3 4 3 4 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4		
	日 献立名 主食	8 - 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゆうにゆう ☆がり 切り ののでする からのでする からにゅう からの	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 1.2 1.2 1.2 0.16 0.4 9.6 0.4 5.2	9 - 2	23 たんかき ある 幼 ⁵⁰ 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 2.4 4.8 5.2	す六牛焼麩人玉糸三大大はす大大大 </td <td>い • 24 まん まふうに しな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 20 3 0 8 6 4 3 2 1 3 2 1 2 0 1 2 0 1 3 2 1 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3</td> <td>t 1</td> <td>く - 25 はれるしず 幼 50 40 15 12 10 12 10 12 10 10 13 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10</td> <td>乳 40 32 32 32 0.24 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 8 0.16 9.6 0.24</td> <td>12-20 ごはん お さん お さ さ み か か か か か か か か か か か か か か か か か</td> <td>が見 対別 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 3 2.4 3 2.4 12 9.6 6.5 5</td> <td></td> <td></td>	い • 24 まん まふうに しな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 20 3 0 8 6 4 3 2 1 3 2 1 2 0 1 2 0 1 3 2 1 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	t 1	く - 25 はれるしず 幼 50 40 15 12 10 12 10 12 10 10 13 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	乳 40 32 32 32 0.24 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 8 0.16 9.6 0.24	12-20 ごはん お さん お さ さ み か か か か か か か か か か か か か か か か か	が見 対別 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 3 2.4 3 2.4 12 9.6 6.5 5		
	日 献立名 主食	8 - 22 ごはんとりできた。 とりである。 がかうにゆう かうにゆう かうにゆう かうにゆう かうにゆう からかき。 からかき。 からかき。 からかき。 からかき。 からかき。 ならからき。 ならからき。 ならからき。 ならからき。 ならからき。 ならからき。 なられる。 ならからき。 なられる。 なられる。 なられる。 なられる。 なられ	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 12 1.2 0.16 0.4 9.6 0.4	9 - 2	23 たんかき ある 幼 ⁵⁰ 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 2.4 4.8 5.2	す大牛焼麩人玉糸三大大す大も豆参葱こ度に砂濃薄み丁大さすよ大大す大大大す大大	い • 24 まん まふうに しな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 20 3 0 8 6 4 3 2 1 3 2 1 2 0 1 2 0 1 3 2 1 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	も 1 ご お よ ま ち	く - 25 はれるしず 幼 50 40 15 12 10 12 10 12 10 10 13 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	乳 40 32 32 32 0.24 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 8 0.16 9.6 0.24	12-20 ごはん お さん お さん お さん か さん か さん か さん か さん か さ	が 対別 対別 対別 対別 大 対別 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大		
	日 献立名 主食	8 - 22 ごはん とりてりやき しらあえ みそしる ぎゆうにゆう ☆がり 切り ののでする からのでする からにゅう からの	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 1.2 1.2 1.2 0.16 0.4 9.6 0.4 5.2	9 - 2	23 たんかき ある 幼 ⁵⁰ 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 2.4 4.8 5.2	す六牛焼麩人玉糸三大大はす大大大 </th <th>い • 24 まん まふうに しな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 20 3 0 8 6 4 3 2 1 3 2 1 2 0 1 2 0 1 3 2 1 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3</th> <th>も 1 ご お よ ま ち</th> <th>く - 25 はれるしず 幼 50 40 15 12 10 12 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10</th> <th>到 現 40 32 32 32 32 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 0.16 0.24 1.44</th> <th>12-20 ごはん お さん お さ さ み か か か か か か か か か か か か か か か か か</th> <th>が見 対別 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 3 2.4 3 2.4 12 9.6 6.5 5</th> <th></th> <th></th>	い • 24 まん まふうに しな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 20 3 0 8 6 4 3 2 1 3 2 1 2 0 1 2 0 1 3 2 1 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	も 1 ご お よ ま ち	く - 25 はれるしず 幼 50 40 15 12 10 12 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	到 現 40 32 32 32 32 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 0.16 0.24 1.44	12-20 ごはん お さん お さ さ み か か か か か か か か か か か か か か か か か	が見 対別 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 3 2.4 3 2.4 12 9.6 6.5 5		
	日 献立名 主食	8 - 22	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 12 1.2 0.16 0.4 9.6 0.4 5.2 96	9 - 2	23 たんかき ある 幼 ⁵⁰ 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 2.4 4.8 5.2	す大牛焼麩人玉糸三サ切葱 だ塩薄み ける ま ばす大も豆参葱 こ度だ砂濃薄み で に こり ま ば いっしん ま ば いっぱい ま は ま は いっぱい ま ま は いっぱい ま は は いっぱい ま は は いっぱい ま は は は いっぱい ま は いっぱい ま は は いっぱい ま は は いっぱい ま は は いっぱい ま は は は いっぱい ま は は は は は いっぱい ま は は は は は は は は は は は は は は は は は は	い • 24 まん まふうに しじる なな 幼児 乳児 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	も 1 ご お よ ま ち	く - 25 はれるしず 幼 50 40 15 12 10 12 10 12 10 10 13 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	到 現 40 32 32 32 32 4.8 12 9.6 4.8 2.4 0.96 1.6 0.16 0.24 1.44	12-20 ごはん お さん お さ さ み か か か か か か か か か か か か か か か か か	が見 対別 32 8 6.4 15 12 0.5 0.4 0.6 0.4 0.32 0.3 0.24 5 4 3 2.4 3 2.4 12 9.6 6.5 5		
<u>き</u> り	日 献立名 主食	8 - 22	48 0.16 1.2 0.64 1.2 12 4.8 12 1.2 0.16 0.4 9.6 0.4 5.2 96	9 - 2	23 たんかき ある 幼 ⁵⁰ 40 0.2 15 15 8 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	乳児 40 32 12 6.4 4 0.3 0.3 2.4 4.8 5.2	す六牛焼麩人玉糸三大いすかも豆参葱こ度じ糖口口り大いさすよいこいすよよいいいすよよいいいすよよいいいすよいいいいすよいいいいすよいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいすいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいい<	い ・24 まん よるうに しじる なな 幼児 乳リ 50 20 50 2 1 20 30 8 4 3 24 19 2 1 3 2 2 1 3 2 2 1 3 2 1 20 3 2 1 3 3 3 2 1 3 3 2 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	も 1 ご お よ ま ち	く *25 * 10 * 25 * 10 *	乳児 40 32 32 0.24 4.8 12 9.6 6.4 4.8 2.4 0.96 1.6 8 0.16 9.6 1.44 0.8 1.44 0.8	12-20 ごはん お さん お さ さ み か か か か か か か か か か か か か か か か か	が 対別 対別 対別 が別 が別 が別 が別 が別 が別 が別 が別 が別 が		

[★]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。