

☆2021ねんど4がつ きゅうしよくこんだてひょう☆

曜日	月 5・19	火 6・20	水 7・21	木 8・22	金 9・23	土 10・24	
献立名	やきそばぱん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	きゅうにゅう	
	ぎゅうにゅう	きゃべつめんちかつ	とりのてりやき	さばのみそに	まーぼーどうふ	ふらんくふると	
	ばなな	なぼりたん	さらだ	ひじきのいために	いそべあげ	つなこーん	
主食	やきそばぱん 1個 1個	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40	フランクフルト※卵乳 2ヶ 1ヶ	
	牛乳 200 100 →乳ア)豆乳	きゃべつめんちかつ 1個 1個	とりの照焼 1個 1個	さばの味噌煮 1切 1切	豚ミンチ 25 20	南瓜パン(アレルギー・ひよこりすこあら) 2ヶ	
	バナナ 1/2本 1/2本	スパゲッティ 1 0.8	ツナフレーク 5 4	芽ひじき 1.2 0.96	人参 5 4	ツナフレーク 8	
屋食	材料	マッシュルーム 3 2.4	人参 5 4	人参 5 4	赤だしみそ 1 0.8	マヨドレ 5	
		ピーマン 3 2.4	青じそドレッシング 3 2.4	むき枝豆 3	にんにく 0.2 0.16	チーズ※乳 5 5	
		サラダ油 0.2 0.16	鉄腕ぎょうざ 1個 1個	鰹だし 2 1.6	しょうが 0.2 0.16	砂糖 1 0.8	牛乳 120 100
献立名	よーぐると	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	よーぐると	
	くつきー	かりんとう(幼・うさぱん)	せんべい	みにぼーむくーへん	うえはーす	みにやさいすていっく	
		かぼちゃぼーろ(ひよこりすこあら)	みるくちっぷ	ちーず	ひとくちぜりー		
おやつ	材料	十勝ヨーグルト※乳 78 78	牛乳 120 100	牛乳 120 100	牛乳 120 100	十勝ヨーグルト※乳 78 78	
		→乳ア)豆乳	→乳ア)豆乳	→乳ア)豆乳	→乳ア)豆乳	→乳ア)豆乳	→乳ア)豆乳
		豆乳クッキー 2枚 2枚	おとうふ屋さんの かりんとう(幼・うさぱん)	ざらめせんべい 1袋 1袋	ミニバームクーヘン※卵乳 2個 1個	カルテツウエハース※卵乳 1枚 1枚	ミニ野菜スティック 1袋 1袋
	南瓜ボーロ *ひよこりすこあら	*幼児・ぱんだ・うさぎ	→乳卵ア)ミニ野菜スティック	→乳卵ア)ベビースティック			
		ベビースティック 1P	チーズ※乳 5 5	一口ゼリー 1個 1個			
		*りすこあらひよこ					
		ミルクチップ※乳 1個 1個					

★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。




☆2021ねんど4がつ きゅうしよくこんだてひょう☆

曜日	月 12・26	火 13・27	水 14・28	木 1・15	金 2・16・30	土 17
献立名	ごはん さけのしおやき ひじきに わかたけじる	ごはん とりのおいすたーそーすやき さらだ みそしる	ごはん はんぱーぐ おんやさい みそしる	ごはん さわらのてりやき ぶろっこりーさらだ すましじる	かれーらいす ばなな	ぎゅうにゆう ふらんくふると つなこーん つなさんど ちーず
	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食	主 食
屋 食	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	六分米 50 40
	さけ 40 32 塩 0.2 0.16 ひじき 2 1.6 人参 8 6.4 油揚げ 3 2.4 ごま油 1 0.48 砂糖 2 1.6 薄口醤油 2.0 1.6 みりん 1.0 0.8 だし汁 20 16 筍水煮 12 9.6 わかめ 0.2 0.16 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8 だし汁 120 96	鶏もも肉(唐揚げ用) 60 48 にんにく 0.1 0.08 オイスターソース 4 3.2 ブロッコリー 15 12 きゃべつ 15 12 人参 8 6.4 青じそドレッシング 3 2.4 豆腐 15 12 なめこ 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	ハンバーグ 1個 1個 *ミツオさん ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 人参 20 16 かぼちゃ 20 16 わかめ 0.2 0.16 玉麩 0.8 0.64 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	さわら 40 32 土生姜 0.2 0.16 砂糖 2 1.6 濃口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 ブロッコリー 25 20 人参 8 6.4 ツナフレーク 5 4 米酢 2 1.6 サラダ油 2 1.6 塩 0.3 0.24 砂糖 0.8 0.64 豆腐 15 12 しめじ 6 5 塩 0.3 0.3 薄口醤油 1.8 1.8 みりん 1 1 だし汁 120 120	豚ミンチ 25 20 人参 15 12 玉葱 20 16 馬鈴薯 20 16 カレールウ※乳 10 8 水 60 48 パナナ 1/2本 1/2本	フランクフルト※卵乳 2ケ 1ケ ツナコーン※卵乳 1ケ 1ケ 南瓜パン(アレルギー・ひよこりすこあら) 2ケ ツナフレーク 8 マヨドレ 5 チーズ※乳 5 5 牛乳 120 100 →乳ア)豆乳
おやつ	ぎゅうにゆう さかなっこ/くつきー ちーず	よーぐると くらっかー	ぎゅうにゆう みにのりすけ(幼児、うさばん) かぼちゃぼーろ(りすこあらひよこ) うのはなくつきー	ぎゅうにゆう せんべい みるくちつぷ	ぎゅうにゆう ひとくちぜりー どーなっ	よーぐると みにやさいすていっく
	材 料	材 料	材 料	材 料	材 料	材 料
	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 さかなっこ 1袋 豆乳クッキー 2枚 チーズ※乳 10 5	+勝ヨーグルト※乳 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト クラッカー 6 6	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 ミニのりすけ 7 7 *幼児うさばん かぼちゃぼーろ 5 *りすこあらひよこ うの花クッキー 2枚 2枚 *全クラス	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 塩せんべい 2枚 2枚 *幼児うさばん ベビースティック 2枚 *ひよこりすこあら ミルクチップ※乳 1個 1個	牛乳 120 100 →乳ア)豆乳 一口ゼリー 1個 1個 カルテッドーナツ※卵乳 2個 1個 →卵乳)豆乳くつきー	+勝ヨーグルト※乳 78 78 →乳ア)豆乳ヨーグルト ミニ野菜スティック 1袋 1袋



★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。

☆2021年度4月きりん給食献立表☆ みのり園

曜日 日	月 5・19	火 6・20	水 7・21	木 8・22	金 9・23	土 10・24
献立名	ぎゅうどん さらだ かきたまじる	ごはん さわらのみそやき ごしょくあえ すましじる よーぐると	ごはん とうふはんぱーぐ おからさらだ みそしる	ごはん にくじゃが みそしる いちご	ごはん とりのてりやき ゆかりあえ すましじる	おやこどん よーぐると
	主 食	六分米 幼児 50 乳児 40	六分米 幼児 50 乳児 40	六分米 幼児 50 乳児 40	六分米 幼児 50 乳児 40	六分米 幼児 50 乳児 40
き り ん 組 夕 食		牛もも肉 60 48 人参 5 4 玉葱 40 32 だし汁 10 8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 2 1.6 きゃべつ 30 24 小松菜 15 12 ちりめんじゃこ 5 4 アイランドドレッシング※卵 適宜 適宜	さわら 40 30 味噌 5 4 みりん 2 1.6 小松菜 15 12 もやし 12 9.6 人参 8 6.4 しめじ 6 4.8 ホールコーン 3 2.4 鰹節 1.2 0.96 薄口醤油 2 1.6 ほうれん草 10 8 玉葱 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	木綿豆腐 30 24 ツナ缶 12 9.6 鶏ミンチ 18 14.4 玉葱 6 4.8 カットねぎ 3 2.4 パン粉 4 3.2 マヨドレ 4.5 3.6 塩 0.18 0.144 ウスターソース 1 0.8 ケチャップ 4 3.2 おから 12 10 玉葱 12 10 人参 10 8 きゅうり 12 10 砂糖 1.4 1.1 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.3 1.0 だし汁 6 5 マヨドレ 5 4 しめじ 6 4.8 わかめ 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	牛もも肉 20 16 玉葱 20 16 しめじ 8 6.4 人参 20 16 じゃが芋 60 48 三度豆 4 3.2 サラダ油 適宜 適宜 砂糖 2.6 2.08 塩 0.13 0.104 濃口醤油 4.6 3.68 みりん 2.6 2.08 だし汁 40 32 かぶ(葉付き) 15 12 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 いちご 2個 2個	鶏もも肉 60 48 土生姜 0.2 0.16 砂糖 2 1.6 濃口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 白菜 20 16 人参 8 6.4 もやし 5 4 ゆかり 0.5 0.4 すりごま 0.5 0.4 豆腐 15 12 葱 0.5 0.4 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8 だし汁 120 96
	材 料	わかめ 0.2 0.16 卵 10 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	ほうれん草 10 8 玉葱 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	おから 12 10 玉葱 12 10 人参 10 8 きゅうり 12 10 砂糖 1.4 1.1 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.3 1.0 だし汁 6 5 マヨドレ 5 4 しめじ 6 4.8 わかめ 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	かぶ(葉付き) 15 12 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 いちご 2個 2個	豆腐 15 12 葱 0.5 0.4 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8 だし汁 120 96
						
曜日 日	月 12・26	火 13・27	水 14・28	木 1・15	金 2・16・30	土 17
献立名	ぱん しちゅー ういんなー	のりごはん さばのしおやき おからさらだ すましじる	ごはん すきやきふうに みそしる	ごはん ころっけ おんやさい みそしる	ごはん さけのまよねーずやき きりぼしだいこんに みそしる	やきうどん よーぐると
	主 食	かぼちゃパン 2個 2個	六分米 50 40 のり佃煮	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 50 40
き り ん 組 夕 食		鶏もも肉 20 16 じゃが芋 30 24 玉葱 20 16 人参 20 16 ホワイトルウ※乳 15 12 牛乳 50 40 水 適宜 適宜 ウインナー 2本 2本	さば 40 32 さわら 32 *完了 塩 0.2 0.16 おから 12 10 玉葱 12 10 人参 10 8 胡瓜 20 16 砂糖 1.4 1.1 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.3 1.0 だし汁 6 5 マヨネーズ※卵 7.2 6 切干大根 3.0 2.4 だし汁 120 96 塩 0.3 0.24 薄口醤油 1.8 1.44 みりん 1 0.8	牛もも肉 20 16 焼豆腐 50 40 麩 2 1.6 人参 20 16 玉葱 30 24 三度豆 4 3.2 だし汁 24 19.2 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 かぶ・葉つき 20 16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	コロッケ※卵乳 1個 1個 ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 ブロッコリー 20 16 じゃが芋 20 16 大根 12 12 えのき 5 4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	サケ 40 32 塩 0.1 0.08 玉ねぎ 1 0.8 パセリ 0.5 0.4 マヨネーズ※卵 5 4 牛乳 2 1.6 粉チーズ※乳 1.5 1.2 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 さつまいも 10 8 玉葱 10 8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96
	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。