

☆2021年度11月きりん給食献立表☆ みのり園

ようび		月 1・15・29			火 2・16・30			水 17			木 4・18			金 5・19			土 6・20		
ひ		ごはん とりのてりやき おいすたーあえ すましじる ぎゅうにゅう			ごはん ぎゅうにくとびーふんいため やさいすていっく みそしる			ごはん さばのしおやき かぶとひきにくのあんかけ すましじる よーぐると			なっとうごはん けんちんに みそしる ばなな			ごはん ころっけ おんやさい すましじる			からあげていしょく よーぐると		
献立名																			
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 六分米 50 40			幼児 乳児 六分米 50 40			幼児 乳児 六分米 50 40		
きりん組夕食		鶏もも肉(唐揚げ)	60	48	牛もも肉	25	20	さば	40	32	豚ロース肉	20	16	コロッケ※卵乳	1個	1個	唐揚げ定食:ことぶきさん注文 ヨーグルト※乳 78 78 		
材料		土生姜	0.2	0.16	酒	0.8	0.64	塩	0.2	0.16	焼豆腐	40	32	ケチャップ	4	3.2			
		砂糖	2	1.6	土生姜	0.2	0.16	かぶ・葉つき	40	32	大根	20	16	ウスターソース	1	0.8			
		濃口醤油	2	1.6	サラダ油	1	0.8	鶏ミンチ	15	12	人参	15	12	ブロッコリー	20	16			
		みりん	1	0.8	人参	10	8	顆粒だし	0.7	0.56	里芋	20	16	人参	20	16			
		小松菜	25	20	玉ねぎ	20	16	薄口醤油	1.5	1.2	三度豆	4	3.2	えのき	3	2.4			
		ツナフレーク	8	6.4	筍水煮	12	9.6	酒	1	0.8	だし汁	60	48	玉葱	12	9.6			
		人参	8	6.4	ビーフン	7	5.6	砂糖	0.8	0.64	砂糖	4	3.2	塩	0.3	0.2			
		しめじ	10	8	塩	0.3	0.24	片栗粉	適宜	適宜	薄口醤油	8	6.4	薄口醤油	1.8	1.4			
		砂糖	1.5	1.2	みりん	1.5	1.2	しめじ	8	6.4	みりん	2	1.6	みりん	1	0.8			
		オイスターソース	2	1.6	きゅうり	15	12	わかめ	0.2	0.16	白菜	15	12	だし汁	120	96			
		マヨドレ	4	3.2	人参	15	12	塩	0.3	0.2	えのき	3	2.4						
		なめこ	6	4.8	三度豆	8	6.4	薄口醤油	1.8	1.4	米みそ	6.5	5.2						
		豆腐	15	12	マヨドレ	4	3.2	みりん	1	0.8	だし汁	120	96						
		塩	0.3	0.24	ポン酢	1	0.8	だし汁	120	96	バナナ	/2本	1/2本						
		薄口醤油	1.8	1.44	白菜	15	12	ヨーグルト※乳	78	78									
		みりん	1	0.8	葱	0.5	0.4												
		だし汁	120	96	米みそ	6.5	5.2												
		牛乳	120	70	だし汁	120	96												
ようび		月 8・22			火 9			水 10・24			木 11・25			金 12・26			土 13・27		
ひ		ぱん ぽとふ ばなな ぎゅうにゅう(幼)			ごはん さけのちゃんちゃんやき みそしる みかん／みかんかん			ちゅうかどんぶり ちゅうかすーぷ よーぐると			ごはん さわらのしおこうじやき きりぼしだいこんに みそしる			ごはん ぶたにくのいたためもの みそしる ちーず(幼)			たまごとじうどん よーぐると		
献立名																			
主食		幼児 乳児 バターロール※卵乳 2ヶ 2ヶ 南瓜パン(ひよこアレルギー) 2ヶ			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 六分米 50 40			幼児 乳児 六分米 50 40		
きりん組夕食		ウィンナー	3本	2本	さけ	40	32	豚ロース肉	30	24	さわら	40	32	豚もも肉	40	32	卵とじうどん:ことぶきさんで発注 みそしる:ことぶきさんで発注 ヨーグルト・加 78 78.0 		
材料		馬鈴薯	40	32	人参	8	6.4	えび・完了拔	15	12	塩麴	0.2	0.16	人参	12	9.6			
		玉葱	20	16	玉葱	12	9.6	白菜	35	28				玉ねぎ	15	12			
		人参(星型)	20	16	ピーマン	6	4.8	人参	10	8	切干大根	3	2.4	ピーマン	15	12			
		パセリ	0.3	0.24	きゃべつ	20	16	しょうが	0.3	0.24	人参	8	6.4	ブロッコリー	10	8			
		だし汁	120	120	米みそ	3	2.4	にんにく	0.3	0.24	油揚げ	2	1.6	ちりめんじゃこ	5	4			
		塩	0.65	0.52	酒	1.5	1.2	薄口醤油	2	1.6	小松菜	10	8	ごま油	2	1.6			
		バナナ	1/2本	1/2本	薄口醤油	1.5	1.2	酒	2	1.6	ごま油	0.5	0.4	砂糖	0.8	0.64			
		牛乳	120		砂糖	1.5	1.2	中華スープ	1	0.8	だし汁	20	16	薄口醤油	1	0.8			
					塩	少々	少々	水	適宜	適宜	砂糖	0.6	0.48	濃口醤油	1	0.8			
					バター※乳	1.5	1.2	片栗粉	適宜	適宜	薄口醤油	1.5	1.2	わかめ	0.2	0.16			
					水	適宜	適宜	大根	15	12.0	みりん	0.5	0.4	きゃべつ	15	12			
					小松菜	10	8	オクラ	10	8.0	じゃがいも	15	12	米みそ	6.5	5.2			
					しめじ	8	6.4	鶏がらの素	1.5	1.2	玉葱	8	6.4	だし汁	120	96			
					米みそ	6.5	5.2	薄口醤油	0.2	0.2	米みそ	6.5	5.2	チーズ※乳	5	0			
					だし汁	120	96	水	120	96.0	だし汁	120	96						
					みかん	1個		ヨーグルト※乳	78	78									
					みかん缶	20													

★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。