

# ☆2022年6月きりん給食献立表☆ みのり園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	13・27	14・28	15・29	2・16・30	3・17	4・18
献立名	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	はやしらいす	ぐたくさんうどん
	ちゃんちゃんやき すましじる ひとくちゼリー	かにたま おんやさい ちゅうかすーぷ よーぐると	さわらのてりやき ぶろっこりーさらだ みそしる	ころっけ ほうれんそうとおくらのあえもの みそしる ぎゅうにゅう	まかろにさらだ りんご	よーぐると
主 食	六分米	六分米	六分米	六分米	六分米	うどん
	50 40	40 50	50 40	50 40	50 40	150 100
さ り ん 組 夕 食	サケ	卵	さわら	コロッケ	牛もも肉	鶏肉(細切れ)
	40 32	45 36	40 32	1個 1個	20 16	35 28
材 料	人参	かに蒲鉾※卵	土生姜	人参	人参	豆腐
	8 6.4	8 6.4	0.2 0.16	5 4	20 32	30 24
主 食	玉ねぎ	玉葱	砂糖	オクラ	玉葱	葱
	12 9.6	20 16	2 1.6	8 6.4	40 1.6	1 0.8
材 料	ピーマン	人参	濃口醤油	ほうれん草	グリーンピース	白菜
	6 4.8	8 6.4	2 1.6	25 20	2 1.6	35 28
主 食	しめじ	三温糖	みりん	人参	油	しめじ
	8 6.4	0.6 0.48	1 0.8	5 4	2 1.6	12 9.6
材 料	キャベツ	塩	塩昆布	塩昆布	ハヤシルウ・乳	だし汁
	20 16	0.4 0.32	3 2.4	3 2.4	20 48	120 96
主 食	葱	酒	ブロッコリー	めんつゆ	水	白だし
	0.5 0.4	0.3 0.24	25 20	3 2.4	60 48	30 24
材 料	米みそ	だし汁	人参	砂糖	マカロニ	酒
	3 2.4	5 4	8 6.4	3 2.4	8 6.4	3 2.4
主 食	酒	しめじ	ツナフレーク	きやべつ	きゅうり	ヨーグルト※乳
	1.5 1.2	5 4	5 4	15 12	10 8	78 78
材 料	薄口醤油	水	米酢	しめじ	人参	
	1.5 1	10 8	2 1.6	5 4	10 8	
主 食	三温糖	鶏がらスープの素	サラダ油	葱	玉ねぎ	
	1.5 1	0.15 0.12	2 1.6	0.5 0.4	5 4	
材 料	塩	薄口しょうゆ	塩	米みそ	ハム※卵	
	少々 少々	0.9 0.72	0.8 0.64	6.5 5.2	5 4	
主 食	バター※乳	オイスターソース	砂糖	だし汁	マヨネーズ※卵	
	1.5 1	1 0.8	0.8 0.64	120 96	3 2.4	
材 料	水	米酢	豆腐	塩	塩	
	適宜 適宜	1 0.8	15 12	適宜 適宜	適宜 適宜	
主 食	わかめ	砂糖	なめこ	牛乳	りんご	
	0.2 0.2	1 0.8	6 5	100 80	1/8個 1/8個	
材 料	玉麩	片栗粉	米みそ	一乳ア)豆乳		
	0.8 0.6	適宜 適宜	6.5 5.2			
主 食	塩	南瓜	だし汁			
	0.3 0.3	20 16	120 96			
材 料	薄口醤油	人参				
	1.8 1.8	20 16				
主 食	みりん	えのき				
	1 1	5 4				
材 料	だし汁	小松菜				
	120 120	8 6.4				
主 食	一口ゼリー	薄口醤油				
	1個 1個	0.2 0.16				
材 料		鶏がらスープの素				
		1.5 1.2				
主 食		水				
		120 96				
材 料		ヨーグルト※乳				
		78 78				

