## ☆2022ねんど9がつ きゅうしょくこんだてひょう きりんぐみ☆

	日	月	火	水	木	金 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	±
きりん組夕食	日 献立名	12・26 てりまよどん きゅうりのすのもの みそしる よーぐると	13・27 ごはん ぴーまんのにくづめ おからさらだ みずなのすーぷ	14・28 ごはん かれいのにつけ ごまあえ みそしる ばなな	1・15・29 ごはん にくじゃが やさいすていっく みそしる ぎゅうにゅう	2・16・30 ごはん さわらのたつたあげ おんやさいちーずやき すましじる	3•17 ぐだくさんうどん よーぐると
	主食	幼児 乳児 六分米 60 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 うどん 150 120
	材料	生姜 1.5 1.2 1.2 1.5 1.2 1.2 1.5 1.2 1.2 1.5 1.2 1.2 1.5 1.2 1.2 1.2 1.5 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2	玉豚塩パ薄ケ お砂塩薄だ葱参松ヨ 2.4あいカナ ら 15 0.96ののののののののののののののののののののののののののののののののののの	土生姜 水砂薄み りん0.5 40 32 2 3.7 3 20.5 3 2 2 3.7 3 2 2 3 6.4 6 1.5 1.5 1.2 1.5 1.2 1.5 1.2 1.5 1.2 1.5 1.2 1.5 1.2 1.5 1.2 1.5 1.2 	大参 20 16 玉藤 20 16 玉藤 60 48 三 6 4.8 三 6 4.8 三 6 4.8 三 6 4.8 三 7 8 6.4 三 8 6.4 三 8 6.4 三 8 6.4 三 9 8 6.4 三 1.6 三 20 16 三 20 16	土生姜10.8濃畑21.6料理21.6薄井32.4青げ0.20.16揚げ2016チーズ(スライス)108えのき86.4おかそ32.4たいき0.56.5たいき12096	白菜 35 28 しめじ 12 9.6 だし汁 120 96 白だし 30 24 酒 3 2.4 ヨーグルト※乳 78 78
		月 5	火 6 <b>·</b> 20	水 7 <b>-</b> 21	木 8 <b>-</b> 22	金 9	土 10•24
	献立名	ごはん さわらのしおやき にんじんしりしり みそしる ぎゅうにゅう	ごはん たんどり―ちきん さらだ こんそめす―ぷ	なっとうごはん すきやきふうに みそしる よーぐると	ごはん さけなんばん ゆかりあえ すましじる りんご	やきそば みそしる ばなな	ちゃーはん すましじる よーぐると
	主食	幼児 乳児 六分米 50 40				幼児 乳児 やきそば麺 60 50	幼児 乳児 六分米 50 40
きりん組夕食		塩 0.2 0.16 にんじん 28 22.4 ツナ 8 6.4 みりん 1 0.8 薄口醤油 0.5 0.4 顆粒だし 1.5 1.2 わかめ 0.2 0.16 なめこ 10 8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 牛乳 100 80	ブルガリアヨーグルト 12 9.6 にんにく 0.2 0.16 玉葱 4 3.2 少々 ケチャップ 1.6 1.28 カレー 3 0.24 薄塩 0.05 0.04 きゃ参 1.6 で 3 2.4 かぶーフリー 15 12 ベパセリ 0.5 0.4	牛も腐2016ちの40ちの2016おの2016おの3024おの83.2おの324おの21.6おい31.	さけ4032は43.2は3.23は32.4は32.4ま32.4は32.4は32.4は32.4は32.4は32.4は32.4は32.4は32.4は33は	きゃく 30 24 12 9.6 12 9.6 12 9.6 12 9.6 12 9.6 12 9.6 13 0.2 0.16 ウオン は カース 6 4.8 サ塩 カース 6 4.8 大豆 大力	ごま油1.51.2薄口醤油0.50.4塩0.20.16酒21.6わかめ0.20.16葱0.60.48塩0.30.24薄口醤油1.81.44みりん10.8だし汁12096

<sup>★</sup>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。