

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

PAGE: 001 / 002

[食種: 未満児A

(

)

]

	01/05(月)	01/06(火)	01/07(水)	01/08(木)	01/09(金)	01/10(土)	01/11(日)
	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量
昼食		★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 薩摩芋 28 玉葱 徳用 16 ★ すり身揚げ 白すりみ 32 人参 5 ごぼう 2.4 乾) ひじき 0.2 玉葱 8 キャベツ 4 冷) グリンピース 1.6 片栗粉 4 鶏卵L 2.4 三温糖 1.2 生姜 (国産) 0.8 鉄入強化味噌 1.2 濃口醤油 1.2 料理酒 0.8 サラダ油 2.4 ★ 大根わかめサラダ 大根 徳用 24 人参 4 カットワカメ 0.4 穀物酢 2.4 塩 0.04 上白糖 1.6 濃口醤油 0.8 調合ごま油 0.64 ★ バイン缶 バインアップル缶 17 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 冷) ほうれん草カット 8 切麩 1.6 ★ 豆腐と野菜のチャンプル 木綿豆腐 20 玉葱 徳用 16 人参 徳用 4 キャベツ 12 豚モモしゃぶしゃぶ用 16 乾燥椎茸 0.8 バラピーマン 2.4 鶏卵L 16 サラダ油 1.6 塩 0.4 コショウ 4 三温糖 0.4 濃口醤油 0.8 丸鶏ガラスープ 0.4 ★ マセドアンサラダ じゃが芋 28 曲がり胡瓜 20 トマト 20 マヨネーズタイプ 4 塩 0.1 三温糖 0.4 ★ ふりかけ 0.4 かつおふりかけ 1.25 ★ 牛乳 牛乳 82	★ あんかけ焼きそば 蒸めん 60 サラダ油 1.6 豚モモスライス 16 玉葱 徳用 12 人参 徳用 8 白菜 12 バラピーマン 4 乾燥椎茸 0.8 サラダ油 1.2 三温糖 1.2 濃口醤油 2 料理酒 0.8 みりん風 0.8 片栗粉 1.6 丸鶏ガラスープ 0.8 ★ 厚焼き卵 鶏卵L 36 万能花削り 4 三温糖 1.6 塩 0.2 料理酒 0.24 サラダ油 0.8 ★ ツナサラダ 曲がり胡瓜 16 ツナフレーク油漬 8 人参 徳用 4 冷) スイートコーン 8 ハーフマヨネーズ 4.8 塩 0.2 三温糖 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 食パン 角食34. 8g 34.8 ★ かき玉スープ 丸鶏ガラスープ 16 粉チーズ 12 パン粉 8 鶏卵L 12 玉葱 徳用 4 パセリ缶 0.8 塩 0.2 コショウ 0.01 ★ メンチカツ メンチカツ45g 45 サラダ油 3 とんかつソース 1.6 ★ ボークビーンズ 大豆水煮 6.4 ベーコンスライス 4 豚挽肉 12 玉葱 徳用 12 しいたけ 4 人参 徳用 8 サラダ油 1.2 トマトケチャップ 6.4 中濃ソース 1.3 三温糖 0.2 塩 0.01 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.2 鉄入り強化味噌 6.4 大根 徳用 16 なめこ 8 ★ 焼肉風 豚モモ細切 32 人参 徳用 8 玉葱 徳用 16 バラピーマン 4 おろしにんにく 0.4 おろし生姜 0.4 濃口醤油 1.2 三温糖 2.4 みりん風 1.6 調合ごま油 0.8 ★ 中華和え もやし 16 曲がり胡瓜 16 濃口醤油 2.4 三温糖 0.8 穀物酢 0.8 調合ごま油 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	
午後間食 1		★ 野菜ジュース (紫) 野菜生活100Bサラダ 104 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

[食種： 未満児A ()]

	01/05(月)	01/06(火)	01/07(水)	01/08(木)	01/09(金)	01/10(土)	01/11(日)
	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量
午後間食 1			★ フレンチトースト 角食34. 8 g26.1 鶏卵 L8 牛乳20 上白糖6.4 無塩バター3		★ マドレーヌ ホットケーキミックス16 鶏卵 L4 上白糖1.6 調整豆乳12 無塩バター2.4 フロースンホイップ4		

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	01/12(月)	01/13(火)	01/14(水)	01/15(木)	01/16(金)	01/17(土)	01/18(日)		
	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	
昼食		★ ご飯 ななつぼし ★ 味噌汁 煮干し 鉄入り強化味噌 じゃが芋 カットワカメ ★ 煮しめ 大根 徳用 角天 人参 鶏モモ100g 干し椎茸足切香信約5g 乾)だし昆布 濃口醤油 三温糖 みりん風 料理酒 ★ キャベツナムル キャベツ 人参 徳用 白すりごま 調合ごま油 三温糖 濃口醤油 穀物酢 ★ のり佃煮 あまのり佃煮 ★ 牛乳 牛乳	40 1.4 6.4 24 0.4 32 16 16 12 0.8 0.4 2.8 1.6 0.8 0.5 28 4 0.8 1.6 0.8 1.2 0.8 4 82	★ カレーうどん 乾うどん 玉葱 徳用 豚肩ローススライス しめじ 長葱 乾)だし昆布 万能花削り 濃口醤油 三温糖 料理酒 塩 ×カレー粉 とろけるカレーF ★ ささ身天ぷら 鶏ササミ 薄力粉 片栗粉 鶏卵L サラダ油 ★ 切り干大根の和えもの 切干大根 芽ひじき チンゲン菜 人参 徳用 穀物酢 三温糖 濃口醤油 ★ 牛乳 牛乳	36 30 10 10 10 0.4 0.8 7 0.3 3 1 0.3 10 22 4 0.8 2.4 2.4 3.6 0.45 30 8 2 1.2 1.2 82	★ ロールパン バターロール ★ チキンスープ 丸鶏ガラスープ 塩 コシヨー カットワカメ 冷)スイートコーン 鶏モモ100g 白菜 ★ タラムニエル 助宗タラ30g 塩 コシヨー 薄力粉 サラダ油 玉葱 徳用 バラピーマン とんかつソース 水 丸鶏ガラスープ 三温糖 片栗粉 ★ ラーメンサラダ ラーメン110g トマト キャベツ 曲がり胡瓜 マヨネーズタイプ 濃口醤油 三温糖 ★ 牛乳 牛乳	27 30 0.8 0.2 0.01 0.4 8 6.4 9.6 30 0.1 0.01 4 0.4 2 1.2 2 6 0.1 1.2 0.8 12 28 16 8 4 1.6 1.6 82	★ ご飯 ななつぼし ★ 味噌汁 煮干し 鉄入り強化味噌 玉葱 徳用 きざみ揚げ ★ すき焼き風 豚バラスライス 白菜 しらたき 焼き豆腐 長葱 サラダ油 三温糖 濃口醤油 料理酒 ★ スパゲティサラダ スパゲティ1.7mm 曲がり胡瓜 人参 徳用 おさかなソーセージ ハーフマヨネーズ 塩 三温糖 ★ 牛乳 牛乳	40 1.2 6.4 16 8 12 16 32 8 1.6 2.4 4 0.8 4 16 4 4 0.1 0.4 82
	午後間食 1	★ 牛乳 牛乳 ★ 菓子 菓子	82 16	★ 牛乳 牛乳 ★ ホットケーキ ホットケーキミックス 調整豆乳 鶏卵L 無塩バター サラダ油 ケーキシロップ	82 20 9.6 6.4 2 1.6 4	★ 牛乳 牛乳 ★ さつま芋包み揚げ 薩摩芋 上白糖 無塩バター 調整豆乳 ぎょうざの皮7g サラダ油	82 25 1 1 1.5 14 2.5	★ 牛乳 牛乳 ★ 菓子 菓子	82 16

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	01/19(月)	01/20(火)	01/21(水)	01/22(木)	01/23(金)	01/24(土)	01/25(日)
	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量
昼食	★ ご飯 ななつぼし 40	★ 食パン 角食34. 8g 34.8	★ ご飯 ななつぼし 40	★ ご飯 ななつぼし 40	★ 醤油ラーメン ラーメン110g 45	★ ご飯 ななつぼし 40	
	★ 味噌汁 煮干し 1.4	★ いちごジャム ストロベリージャム 9.6	★ 味噌汁 煮干し 1.4	★ 豚汁 大根 徳用 8	豚肩ローススライス なると巻(白) 8	★ 味噌汁 煮干し 1.2	
	鉄入強化味噌 6.4	★ 中華風スープ カットワカメ 0.4	鉄入強化味噌 6.4	人參 徳用 6.4	ほうれん草 8	鉄入強化味噌 6.4	
	木綿豆腐 32	人参 8	ごぼう 4	木綿豆腐 8	切麩 1.5	もやし 16	
	大根 徳用 16	人参 4	きざみ揚げ 8	豚モモスライス 4.8	長葱 4	きざみ揚げ 8	
	★ カレー肉じゃが 豚モモ細切 12	長葱 0.8	小松菜 4	ごぼう 6.4	乾)だし昆布 4	★ チャブチェ風 0.4	
	カレー粉 0.1	丸鶏ガラスープ 0.8	★ 高野豆腐の揚げ煮 高野豆腐16. 5g 4.8	薩摩芋 20	煮干し 0.4	豚モモスライス 24	
	サラダ油 1.6	塩 0.2	高野豆腐16. 5g 1	乾)だし昆布 0.4	鶏ガラ 0.6	玉葱 徳用 8	
	人參 徳用 12	濃口醤油 1	バラピーマン 6.4	万能花削り 6.4	玉葱 徳用 2	人參 徳用 6.4	
	玉葱 徳用 16	★ 鶏肉チリソース風 片栗粉 2	2.4	鉄入り強化味噌 2.4	人參 4.8	徳用ほうれん草 10	
	じゃが芋 36	鶏モモ100g 40	2.4	ごま油 2.4	にんにく 0.8	緑豆春雨 4.8	
	三温糖 2	生姜(国産) 0.8	なると巻(白) 16	★ ほっけみりん焼き 16	生姜(国産) 1	にんにく 0.6	
	みりん風 1.2	料理酒 0.8	濃口醤油 0.8	ホッケ30g 2.4	濃口醤油 30	生姜 1.6	
	塩 0.08	みりん風 0.8	三温糖 2.4	三温糖 2.4	塩 2.4	サラダ油 0.6	
	濃口醤油 3.2	塩 0.08	★ 酢の物 2	濃口醤油 2.4	三温糖 0.5	塩 0.06	
	カレー粉 0.2	サラダ油 2	チンゲン菜 2	料理酒 1.6	料理酒 3.5	コシヨー 0.01	
	★ 胡麻酢和え キャベツ 19.2	片栗粉 4	もやし 4	みりん風 24	★ ぎょうざ 1.6	濃口醤油 0.8	
	曲がり胡瓜 16	長葱 12	ちくわ 8	★ ビーフン炒め 8	焼餃子24g 6	みりん風 0.4	
	人參 6.4	トマトケチャップ 6.4	三温糖 1.6	ビーフン 1.6	★ ブロッコリーサラダ 6	オイスター炒ソース 1.6	
	白すりごま 1.6	穀物酢 0.4	穀物酢 0.4	キャベツ 1.6	ブロッコリー 10	調合ごま油 0.4	
	穀物酢 2	★ バナナ 2	★ バナナ 2	人參 徳用 4	ツナフレーク油漬 8	水 16	
	三温糖 0.8	バナナ 2	★ 牛乳 2	バラピーマン 15.6	マヨネーズタイプ 6	★ 大豆サラダ 6.4	
	濃口醤油 0.5	★ スティック野菜 2	牛乳 25	荒挽ポークウインナー 6.4	マヨネーズタイプ 6.4	大豆水煮 6.4	
	塩 0.1	曲がり胡瓜 25	牛乳 16	濃口醤油 82	鉄入強化味噌 0.8	大豆水煮 6.4	
	★ オレンジ オレンジ97. 5g 16.25	人參 徳用 16		料理酒 1	三温糖 0.4	曲がり胡瓜 16	
	★ 牛乳 牛乳 82	マヨネーズタイプ 4.8		オイスターソース 1.6	★ 牛乳 牛乳 82	トマト 20	
		鉄入強化味噌 0.4		ごま油 0.8		レモン果汁 2.4	
	★ 牛乳 牛乳 82		★ ふりかけ かつおふりかけ 1.25		上白糖 2.4		
			★ 牛乳 牛乳 82		塩 0.1		
					サラダ油 0.8		
					★ 牛乳 牛乳 82		
午後間食1	★ 牛乳 牛乳 82	★ 牛乳 牛乳 82	★ 牛乳 牛乳 82	★ 牛乳 牛乳 82	★ ぷるぷるポンチ ミカン缶 20	★ 牛乳 牛乳 82	
	★ 黒糖蒸しパン ホットケーキミックス 8	★ 南瓜団子 ブチかぼちゃも 2.4	★ 菓子 菓子 30	★ 菓子 菓子 16	パインスライス缶 いちごゼリーの素 4	★ 菓子 菓子 16	
	黒砂糖 1.6	三温糖 1.6			クールゼリーの素 4		
	上白糖 10	濃口醤油 1					
	調整豆乳 4	片栗粉 1					
	鶏卵L 4						

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	01/26(月)	01/27(火)	01/28(水)	01/29(木)	01/30(金)	01/31(土)	02/01(日)
	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量
昼食	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 白菜 16 生揚げ 16 ★ 鶏肉の南蛮漬け 鶏モモ100g 48 塩 0 コショウ 0 片栗粉 4 サラダ油 2.4 穀物酢 2.4 三温糖 1.6 濃口醤油 1.6 玉葱 徳用 6.4 人参 徳用 6.4 パラピーマン 4 乾) だし昆布 0.2 水 5 ★ 三色ナムル ほうれん草 16 もやし 32 人参 8 調合ごま油 0.8 白すりごま 1.2 塩 0.1 三温糖 0.8 濃口醤油 1.2 穀物酢 0.8 ★ のり佃煮 あまのり佃煮 3 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ロールパン バターロール 27 ★ いちごジャム ストロベリージャム 9.6 ★ かぶとベーコンのスープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 コショウ 0.01 かぶ葉なし 16 ベーコンスライス 4.8 ★ 鮭ざんぎ 鮭30g 30 濃口醤油 1.2 三温糖 0.6 生姜(国産) 0.8 料理酒 0.8 片栗粉 1.6 薄力粉 1.6 サラダ油 1.6 ★ ポテトサラダ 曲がり胡瓜 12 人参 徳用 8 じゃが芋 24 ロースハムスライス 4 マヨネーズタイプ 4.8 精製塩 0.2 三温糖 0.8 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ミートスパゲティ スパゲティ1.7mm 32 豚挽肉 15 玉葱 徳用 25 人参 10 おろしにんにく 0.1 トマトケチャップ 6.4 ウスターソース 1.6 トマトピューレ 4 塩 0.5 コショウ 0.01 ★ 豆腐しゅうまい やわらか豆腐焼売15g 30 ★ 白菜コーンとえ 白菜 28 人参 徳用 8 冷) スイートコーン 9.6 穀物酢 1.2 濃口醤油 0.8 三温糖 0.8 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.2 鉄入強化味噌 6.4 南瓜 28 カイワレ 2.4 ★ ポークチャップ 豚モモスライス 32 玉葱 徳用 16 しめじ 8 冷) インゲンM 8 生おろしにんにく 0.2 生おろししょうが 0.4 トマトケチャップ 12 中濃ソース 1.6 三温糖 1.6 濃口醤油 0.8 みりん風 0.8 サラダ油 1.2 ★ 納豆和え ひきわり納豆 16 万能花削り 0.8 ほうれん草 28 人参 8 濃口醤油 1.6 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 春雨スープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 コショウ 0.01 緑豆春雨 4 しいたけ 4 チンゲン菜 8 ★ ざんぎ 鶏モモ30g 30 三温糖 0.2 生姜(国産) 0.8 濃口醤油 1.6 料理酒 0.8 塩 1.6 片栗粉 1.6 サラダ油 0.8 ★ フライドポテト シューストリング 0.8 サラダ油 24 塩 2.4 ★ マカロニサラダ マカロニデリカ 0.1 曲がり胡瓜 0.4 人参 6.4 人参 16 ロースハムスライス 4 ハーフマヨネーズ 6.4 塩 4.8 三温糖 0.1 ★ みかん ミカン52.5g 26.25 ★ ふりかけ かつおふりかけ 1.25 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 鶏卵L 16 にら 4 ★ ジンギスカン 豚肩ローススライス 32 もやし 24 パラピーマン 5.6 人参 徳用 8 突きコンニャク 12 サラダ油 2.4 ジンギスカンのたれ 5.6 ★ おかか和え ブロッコリー 16 人参 徳用 4 冷) スイートコーン 4 万能花削り 0.4 濃口醤油 1.6 ★ 牛乳 牛乳 82	
午後間食1	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ お茶 麦茶 0.8 水 82 ★ わかめおにぎり ななつぼし 24 炊き込みワカメの素 0.24	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ サンドウィッチ 角食34.8g 34.8 鶏卵L 50 マヨネーズタイプ 6	★ メロンゼリー メロンゼリー40g 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 40 ★ 菓子 菓子 16	