

< 2026年10月 予定献立表 >

★お弁当の日は21日(水)です。おやつは、さつま芋ケーキです。

たかつかさ保育園給食室 2026年9月24日発行

きりん組
箸・スプーンの日

くま・ぞう組
箸・スプーンの日

(単位:g)

	1・29(木)	2・16・30(金)	3・31(土)	5・19(月)	6・20(火)	7(水)	8・22(木)	9・23(金)	10・24(土)	13(火)・26(月)	14(水)・27(火)	15(木)・28(水)	17(土)
屋 食	ご飯 七分つき米 40～50 ポークビーンズ 豚肉30 大豆10 玉ネギ25 人参 10 炒め油 少々 赤ワイン 少々 ケチャップ とんかつソース少々 マカロニサラダ マカロニ10 人参 10 ブロッコリー 15 スモークチキン 5 マヨネーズ 4 塩 0.1 こしょう 少々 澄まし汁 大根 15 青ネギ 2 麩 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	カツカレー 七分つき米 50 鶏肉 40～50 酒 少々 小麦粉 3 卵 5 パン粉 8 菜種油 5 玉ネギ 20 人参 20 炒め油 1 しょうが 少々 にんにく 少々 赤ワイン スープの素 三温糖 0.3 醤油 0.5 トマトp 3 ケチャップ 5 ソース 1 塩 0.1 カレー粉0.3 ナツメグ ローリエ 米粉 2 ひよこ・やぎ組 ハヤシライス ヨーグルト	みぞラーメン 中華麺 1/2玉 豚肉 30 白菜 30 人参 15 青ネギ 3 炒め油 1 しょうが 少々 塩 0.3 味噌 10 中華スープ ひよこ・やぎ組 乾麺 果物 梨又はりんご	ご飯 七分つき米 40～50 白ゴマ 1 しらす干しと 高野豆腐の佃煮 しらす干し 5 高野豆腐 4 油揚げ 15 人参 5 玉ネギ 30 干し椎茸 0.5 小松菜 10 卵 30 出し汁 みりん 4 醤油 4 味噌汁 さつま芋 25 白菜 10 味噌 6 出し汁	パン 玄米パン 40～50 タンदीリーチキン 鶏肉 40～50 塩 0.2 カレー粉0.4 ヨーグルト 10 醤油 0.5 ケチャップ0.5 ひよこ・やぎ組 照り焼き サラダ キャベツ 25 れんこん 10 人参 5 柿又は梨10 酢 3 油 2 塩 0.1 こしょう 少々 スープ ソーセージ 10 かぶ 20 かぶの葉 5 中華スープ1 塩 0.1 醤油 2 ひよこ・やぎ組 澄まし汁 ソーセージ・麩	納豆ご飯 七分つき米40～50 納豆 15 筑前煮 鶏肉 30 人参 20 ごぼう 10 大根 20 れんこん 10 こんにやく 20 ブロッコリー 10 干し椎茸 0.2 炒め油 2 塩 0.1 三温糖 2 醤油(濃・薄)4.5 みりん 2 澄まし汁 ゆば 2 ホウレン草 10 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米 40～50 照り焼き ブリ 40 しょうが 酒 醤油 2 みりん 1 煮付け 人参 20 さつま芋 30 れんこん 10 ブロッコリー 15 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 澄まし汁 豆腐 30 小松菜 3 かんぴょう 1 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米40～50 しらす干し 1 大根のどぼろ煮 鶏ミンチ 30 大根 50 人参 20 里芋 20 白ネギ 2 ブロッコリー 10 炒め油 1 酒 少々 三温糖 1.5 醤油(濃・薄)6 みりん 1.5 出し汁 片栗粉 味噌汁 麩 2 玉ネギ 10 味噌 6 出し汁	鶏肉と油揚げのうどん 乾麺 40～50 鶏肉 20 油揚げ 10 人参 10 玉ネギ 10 白菜 15 青ネギ 2 出し汁 塩 少々 醤油(薄・濃) 5 みりん 4 果物 梨又はりんご	しょうが焼き丼 ご飯 50 豚肉 40～50 玉ネギ 30 炒め油 2 にんにく しょうが 酒 1 三温糖 2 醤油 3 みりん 1 小松菜 20 人参 15 酢 1 三温糖 1 醤油 2 ゴマ油 1 味噌汁 高野豆腐 2 じゃが芋 20 青ネギ 2 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 40～50 サワラのすだち焼き サワラ 40 酒 1 すだち 醤油 2 みりん 0.5 野菜煮 人参 20 大根 30 こんにやく 15 ブロッコリー 10 出し汁 三温糖 1 醤油 2 みりん 1 味噌汁 油揚げ 10 干しワカメ 0.2 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 40～50 豚肉と里芋の甘辛煮 豚肉 30 厚揚げ 20 里芋 30 しょうが 少々 酒 少々 三温糖 2 醤油(濃・淡)4 みりん 1 出し汁 ゴマ和え ホウレン草 20 人参 10 白菜 20 白ゴマ 2 三温糖 0.5 醤油 2 出し汁 味噌汁 豆腐 30 玉ネギ 10 味噌 6 出し汁	運動会 持ち帰りの お菓子とおかん を提供します。
	お や つ きな粉蒸しパン 小麦粉10、きな粉5 bp0.8 三温糖 8 水 果物 牛乳	2日・30日 こんがりさつま芋 さつま芋70、三温糖 油 16日 がんばろうパフェ ケーキ、クラッカー アイスクリーム 生クリーム、みかん (乳児)フレンチケーキ 果物 牛乳又はお茶	きな粉せんべい 芋けんぴ 乳児)かぼちゃポーロ (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶	パンの日 いなかなパン ロールパン ジャムパン 食パン、自家製ジャム 果物 牛乳	焼き芋 さつま芋 70 棒チーズ 果物 牛乳	りんごケーキ 小麦粉20、りんご15 bp0.8、卵15、三温糖3 バター5、牛乳3 果物 牛乳	キャラメル麩 麩4、有塩バター5 三温糖5 果物 牛乳	大芋芋 さつま芋50、ゴマ油2 三温糖4、水2 醤油1 白ごま0.5 みりん1 果物 牛乳	星せんべい ミレービスケット 乳児)野菜スティック (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶	星せんべい 又は きな粉せんべい ヨーグルト 果物 お茶	14日 おにぎり 七分つき米40、ゆかり のり、塩 27日 リクエストメニュー こんがりポテト(のり塩) じゃがいも80、 油、塩、青のり 果物 お茶又は牛乳	りんごジュースゼリー りんごジュース 三温糖、パールアガー 牛乳	
延 長	ねじりん棒	野菜スティック		クラッカー	かぼちゃポーロ	パン	ねじりん棒	野菜スティック		クラッカー	パン	きな粉せんべい	

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。
☆乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。