

< 2025年5月 予定献立表 >

☆お弁当の日は21日(水)です。おやつは、こいのぼりクッキーです。

くま・ぞう組
箸・スプーンの日

たかつかさ保育園給食室〔2025年4月25日発行〕

(単位:g)

	1(木)・30(金)	2(金)・19(月)	7(水)・20(火)	8・22(木)	9・23(金)	10・24(土)	12・26(月)	13・27(火)	14・28(水)	15・29(木)	16(金)	17・31(土)
昼食	ご飯 七分つき米35～45 厚揚げの中華風炒め 鶏肉 20 厚揚げ 30 筍 10 玉ネギ 20 キャベツ 20 人参 10 干し椎茸 1 炒め油(ゴマ油)1 しょうが 少々 酒 少々 三温糖 1.5 醤油 2 赤味噌 3 みりん 0.5 片栗粉 少々 澄まし汁 干しワカメ 0.2 小松菜 10 塩 0.2 醤油 2 出し汁	塩麹丼 七分つき米 40～55 豚肉 40 人参 15 玉ネギ 30 キャベツ 30 ネギ 2 炒め油 2 しょうが 少々 にんにく 少々 塩麹 2 味噌汁 切り干し大根 2 油揚げ 5 じゃが芋 20 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米30～35 白ごま 1 じゃが芋のどほう煮 鶏ミンチ 30 玉ねぎ 20 じゃが芋 50 グリーンピース 3 炒め油 1 酒 少々 しょうが 少々 醤油 3 三温糖 1.5 みりん 1 片栗粉 1 梅酢和え 切り干し大根 4 人参 10 ツナ缶 5 醤油 1 三温糖 1.5 梅酢 1 澄まし汁 とろろ昆布 1.5 きぬさや 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米 35～45 竜田揚げ風 カツオ 40～50 しょうが汁 酒 1 醤油 1.5 みりん1 油1.5 片栗粉3 若竹煮 筍 20 干しワカメ 0.3 出し汁 三温糖 1 みりん 2 醤油 2 茹で野菜 スナップエンドウ 10 (乳児のみ)さつま芋 20 味噌汁 高野豆腐 3 かんぴょう 2 キャベツ 10 味噌 6 出し汁	キーマカレー 七分つき米 40～45 豚ミンチ 50 玉ネギ 30 人参 20 じゃが芋 30 ブロッコリー 15 グリーンピース 3 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 1 ローリエ 塩 0.2 三温糖0.5 トマトP 5 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 2 カレー粉 0.3 米粉 1 ひよこ・やぎ・うさぎ組 カレー粉抜き ヨーグルト	鶏と油揚げのうどん 乾麺 40～50 油揚げ 20 鶏肉 40 人参 10 玉ネギ 20 小松菜 10 出し汁 みりん 4 醤油 5 果物 しらぬい又は清見オレンジ	パン 玄米パン 50 照り焼き 鶏肉 40 醤油 2 みりん 1 酒 1 しょうが汁 ポテトサラダ じゃが芋 30 スナップエンドウ 8 グリーンアスパラ 8 人参 5 マヨネーズ 4 塩 0.1 スープ 玉ネギ 10 ソーセージ 10 ほうれん草 2 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2 ひよこ・やぎ・うさぎ組 ソーセージ→麩 澄まし汁	ご飯 七分つき米30～35 焼き魚 サワラ しょうが汁 酒 醤油 みりん 煮物 人参 20 じゃが芋 40 ブロッコリー 15 出し汁 三温糖 1 みりん 1 醤油 2.5 焼れんこん れんこん 10 オリーブオイル 塩 味噌汁 高野豆腐 3 小松菜 5 味噌 6 出し汁	納豆ご飯 七分つき米 35～45 ひきわり納豆 15 キャベツの卵とじ 鶏肉 35 キャベツ 40 人参 15 玉ネギ 20 グリーンピース 8 三つ葉 3 卵 25 出し汁 酒 少々 三温糖 2.5 醤油(濃・薄)5 みりん 2 味噌汁 干しワカメ 0.2 豆腐 30 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 35～45 ちりめんじゃこ 1 あらめの煮物 あらめ 4 豚肉 20 人参 10 油揚げ 10 炒め油 1 三温糖 2 醤油(濃・薄) 4 みりん 0.5 出し汁 酒 少々 ごま和え 小松菜 15 グリーンアスパラ 5 人参 10 スモークチキン 5 白ごま 2 醤油 2 三温糖 2 出し汁 澄まし汁 麩 2 ネギ 2 塩0.2 醤油 2 出し汁	春のちらし寿司 白米 40～50 塩0.3 酒 少々 昆布 米酢 7 三温糖 3 塩0.2 しらす干し 2 筍 10 路 2 高野豆腐 2.5 かんぴょう 1 炒り卵 20 のり 0.5 果物 いちご 赤だし汁 油揚げ 8 大根 10 人参 10 さつま芋 15 八丁味噌 4 味噌 3 出し汁	ちゃんぽん麺 中華麺 80 (ひよこ・やぎ・うさぎ組) 乾麺 30 豚肉 30 キャベツ 30 人参 10 玉ネギ 15 ニラ 3 炒め油(ごま油)1 塩 0.2 こしょう 少々 醤油(薄・濃) 4 みりん 2 中華スープ 1 果物 いちご又はしらぬい
乳児	225kcal	274kcal	254kcal	249kcal	372kcal	297kcal	243kcal	264kcal	300kcal	220kcal	230kcal	240kcal
幼児	281kcal	342kcal	318kcal	311kcal	465kcal	371kcal	304kcal	330kcal	375kcal	275kcal	337kcal	301kcal
おやつ	人参ケーキ 小麦粉15、三温糖5、卵6 無塩バター3、人参10 B.P.O. 5 オレンジジュース10 果物 牛乳	じゃこトースト 食パン、 ちりめんじゃこ とろけるチーズ 果物 牛乳	きな粉せんべい 棒チーズ 果物 牛乳	黒豆蒸しパン 小麦粉、三温糖、 BP、油、水 黒豆の甘煮 果物 牛乳	9日 筍ご飯のおにぎり 七分つき米 35 筍 5 油揚げ 2 醤油 みりん 出し汁 23日 おにぎり屋さん (乳児)ゆかりおにぎり 七分つき米、塩、ゆかり 果物 お茶	星せんべい 芋けんぴ 乳児)野菜スティック (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶	茹で野菜 空豆 15 さつま芋 30 ヨーグルト お茶	パンの日 いなかパン ロールパン クリームロール 果物 牛乳	リンゴジュースゼリー リンゴジュース パールアガー 三温糖 牛乳	路クッキー 小麦粉、三温糖 卵、バター、B.P. 路の甘煮 果物 牛乳	こんがりポテト じゃがいも 80 油、塩、青のり 果物 牛乳	ボン菓子 ミレービスケット かぼちゃポーロ (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶
延長	ねじりん棒	きな粉せんべい ヨーグルト	茹で野菜(さつま芋)	マリービスケット	棒チーズ クラッカー		かぼちゃポーロ	動物ビスケット	乾パン 棒チーズ	トースト	星せんべい ゼリー	



主な使用食材の産地

白米	京都府・滋賀県	カツオ	鹿児島県	ほうれん草	京都府	かんぴょう	奈良県
七分つき米	京都府・徳島県	サワラ	長崎県	小松菜		デコボン・しらぬい	和歌山県・熊本県
お茶の葉	京都府	切り干し大根	宮崎県	ネギ		イチゴ	佐賀県・福岡県
かつお節	鹿児島県	あらめ	三重県	にんにく		りんごジュース	奈良県・大分県
だし昆布	鹿児島県	しょうが	高知県	筍	大分県	干し椎茸	京都府
スルメ	北海道	じゃが芋	北海道	スナップエンドウ			
だしじゃこ	京都府	玉ネギ	兵庫県	さつま芋	徳島県		
干しワカメ	徳島県	キャベツ	大阪府	三つ葉	熊本県		
		人参	長崎県	グリーンアスパラ	徳島県・広島県		
しらす干し	広島県・徳島県・兵庫県	大根	石川県	ブロッコリー	徳島県		
鶏肉	兵庫県	にら	高知県	蒔	京都府・大阪府		
豚肉	九州	空豆	鹿児島県	きぬさや	和歌山県		
卵	京都府・鹿児島県	かぶ	京都府・滋賀県	グリーンピース			

☆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。

☆乳児は咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいものになっています。
その日のおやつ内容を展示食の給食メッセージに記載しますのでご覧ください。