＜２０２５年９月　予定献立表＞

★お弁当の日は17日です。おやつは、おはぎ・きな粉おにぎりです。

★9月1日は防災の日です。保育園では、5、8、19、22日のおやつに備蓄食品を使います。

たかつかさ保育園給食室　2025年8月25日発行

（単位：g）

	1・29(月)・12(金)	2・16(火)	3(水)・26(金)	4・18(木)	5・19(金)	6・20・27(土)	8・22(月) くま組 スプーンの日	9・30(火)	10・24(水)	11・25(木) きりん・ぞう組 スプーンの日	13(土)
昼食	**納豆ご飯** 七分つき米　40～45 納豆　15 **肉じゃが** 豚肉　40 じゃがいも　60 玉ねぎ　30 人参　20 糸こんにゃく　10 白ネギ　4 炒め油　2 酒　1 三温糖　2.5 醤油(濃・薄)　6 **味噌汁** 麩　2 ほうれん草　5 味噌　6 出し汁	**パン** 玄米パン　30～40 **れんこんバーグ** 鶏ミンチ　40 玉ねぎ　5 れんこん　10 塩　0.1 醤油　1 パン粉　5 みりん　1 **おからサラダ** おから　30 きゅうり　10 人参　10 ツナ缶　7 マヨネーズ　4 塩　少々 酢　少々 **スープ** 小松菜　8 干しわかめ　0.2 ロースハム　5 中華スープ　1 醤油　2 塩　0.1 ひよこ・やぎ うさぎ組は ロースハム抜き	**ご飯** 七分つき米　35～45 白ゴマ　1 **イカの味噌炒め** イカ　20 鶏肉　30 厚揚げ　15 人参　20 玉ねぎ　30 オクラ　10 干し椎茸　0.5 炒め油　1 しょうが・にんにく 酒　少々 味噌　3 三温糖　0.8 醤油(濃)1.5 **(添)トマト　30** **澄まし汁** 高野豆腐　3 青ねぎ　2 塩　0.1 醤油　2 出し汁	**ご飯** 七分つき米　35～45 **焼き魚** さんま又は かつお　40～50 酒 塩 しょうが汁 **きんぴら** ごぼう　15 人参　20 ピーマン　5 糸こんにゃく　10 炒め油　2 塩　0.1 三温糖　1 醤油(濃・薄)　2.5 みりん　1 **澄まし汁** 板麩　1 モロヘイヤ　3 塩　0.1 醤油　2 出し汁	**他人丼** 七分つき米　40～50 豚肉　40 人参　20 玉ねぎ　30 白ネギ　5 卵　30 炒め油　1 しょうが　少々 酒　少々 三温糖　0.5 醤油(濃・薄)5 みりん　2 **具だくさん汁** さつま芋　20 冬瓜　20 油揚げ　8 青ねぎ　2 切り干し大根　1 味噌　6 出し汁	**和風ツナスパゲティ** スパゲティ　30～45 ツナ缶　30 玉ねぎ　20 にんじん　8 ピーマン　5 油　2 醤油(薄)　3 塩　0.2 **きゅうりスティック** きゅうり　20 **澄まし汁** 麩　2 キャベツ　5 塩　0.1 醤油　2 出し汁	**カレーライス** 七分つき米　40～50 鶏肉　40 玉ねぎ　30 なす　20 ピーマン　4 赤ピーマン　4 かぼちゃ　30 炒め油　2 しょうが、にんにく 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　1 ローリエ カレー粉　0.3 米粉　2 ひよこ・やぎ うさぎ組は ハヤシライス **ヨーグルト　1個**	**ご飯** 七分つき米　35～45 **焼き魚** サバ　30～40 または さんま 酒 塩 しょうが汁 **根菜の煮つけ** 大根　30 人参　20 さつまいも　40 出し汁 三温糖　1 醤油　2.5 みりん　1 **澄まし汁** 豆腐　30 干しわかめ　0.2 ほうれん草　5 塩　0.1 醤油　2 出し汁	**ご飯** 七分つき米　35～45 **梅焼き** 鶏肉　40～50 梅干し　2 梅酢　0.5 酒　1 醤油(薄)　1.5 みりん　0.5 **ツナ和え** 人参　10 きゅうり　15 大根　15 ツナ缶　7 醤油　2 三温糖　0.5 **味噌汁** なす　20 油揚げ　8 味噌　6 出し汁	**ゆかりご飯** 七分つき米　35～45 ゆかり しらす干し　1 **あらめの煮物** あらめ　4 豚肉　25 油揚げ　10 人参　5 出し汁 酒　少々 三温糖　1.5 醤油　3.5 みりん　2 **小町和え** なす　15 きゅうり　15 ごま　1 醤油　1.5 みりん　2 塩　少々 **味噌汁** さつま芋　20 玉ねぎ　10 味噌　6 出し汁	**ジャージャー麺** 中華麺　1/2玉 (やぎ組　素麺25) 豚ミンチ　25 玉ねぎ　20 人参　5 なす　25 炒め油　1 しょうが　少々 にんにく　少々 酒　少々 三温糖　1 八丁味噌　3 醤油(濃)　2 みりん　1 片栗粉　2 ゴマ油 **きゅうりスティック** きゅうり　20 **果物** 梨　30～50
乳児	266Kcal	249Kcal	256Kcal	218Kcal	330Kcal	231Kcal	340Kcal	289Kcal	302Kcal	243Kcal	210Kca
幼児	322Kcal	311Kcal	320Kcal	272Kcal	413Kcal	289Kcal	424Kcal	372Kcal	378Kcal	304Kcal	263Kcal
おやつ	1・29日 **さつま芋蒸しパン** 小麦粉20、三温糖6 B.P. 0.8、油2 さつま芋　20 12日 **自家製ジャムケーキ** 小麦粉、三温糖 無塩バター、 B.P.、卵 自家製ジャム **果物** **牛乳**	**芋けんぴ** **又は** **星せんべい** **チューペット又は果物** **牛乳**	3日 ***リクエストメニュー*** **ポップコーン** とうもろこし、塩、油 **(ひよこ・やぎ組)おにぎり** 七分つき米、ゆかり、塩 26日 **おにぎりやさん** **(乳児)おにぎり** 七分つき米、ゆかり、塩 **果物** **牛乳又はお茶**	**焼うどん** うどん 豚肉、キャベツ、人参 醤油、みりん、かつお節 **果物** **牛乳**	備蓄食品 **乾パン** **ミレービスケット** **ヨーグルト** **果物** **お茶**	**きな粉せんべい** **芋けんぴ** **乳児)かぼちゃボーロ** **(乳児)果物** **(幼児)ゼリー** **お茶**	備蓄食品 **梅干しおにぎり** α米、梅干し **棒チーズ** **果物** **お茶**	9日 **パンの日** いなかパン クリームロール ロールパン 30日 ***リクエストメニュー*** **オレンジジュースゼリー** オレンジジュース 三温糖、アガー **果物** **牛乳**	10日 ***リクエストメニュー*** **ピザ** 小麦粉、塩、ドライイースト 三温糖、とろけるチーズ ツナ缶、トマトケチャップ ソーセージ、玉ねぎ 24日 ***リクエストメニュー*** **青のりラスク** 食パン、有塩バター 青のり、グラニュー糖 **果物** **牛乳**	**こんがりポテト** じゃが芋　80 油、塩 **果物** **牛乳**	**ポン菓子** **ねじりん棒** **乳児)野菜スティック** **(乳児)果物** **(幼児)ゼリー** **お茶**
延長	**かぼちゃボーロ**	**ポン菓子** **みかん**	**ミレービスケット**	**クリームロール**	**星せんべい**		**みかん** **きな粉せんべい**	**動物ビスケット**	**野菜スティック** **ヨーグルト**	**トースト** **きゅうりスティック**	

白米	京都府・滋賀県	豚肉	九州	きゅうり	京都府		ピーマン	高知県
七分つき米	京都府・徳島県	鶏肉	兵庫県	トマト			オクラ	熊本県・京都府
		卵	京都府・鹿児島県	ねぎ			かぼちゃ	石川県・熊本県
お茶の葉	京都府	いか	石川県	ホウレン草			玉ねぎ	兵庫県
にんにく				モロヘイヤ			ごぼう	鹿児島県・宮崎県
かつお節	鹿児島県	サバ	京都府	なす			冬瓜	岡山県
		しらす干し	徳島県	枝豆			じゃがいも	長崎県
だしじゃこ	京都府	しょうが	高知県	小豆			さつま芋	徳島県
	北海道	ニラ		人参	長崎県		みかん類	和歌山県・愛媛県
昆布		赤ピーマン		大根				
干しわかめ	徳島県	あらめ	三重県	切干大根	宮崎県		梨	鳥取県・京都府

☆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。
おやつの内容は、当日の給食メッセージに記載しますのでご覧下さい。