

< 2025年10月 予定献立表 >

★お弁当の日は22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 2025年9月25日発行

(単位:g)

きりん・ぞう組 箸・スプーンの日 くま組 スプーンの日													
	1・29(水)	2・16・30(木)	3・17・31(金)	4(土)	6・20(月)	7・21(火)	8(水)	9・23(木)	10・24(金)	11・25(土)	14(火)・27(月)	15(水)・28(火)	18(土)
昼食	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 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	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 油揚げ 8 じゃが芋 20 青ネギ 2 味噌 6 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 ヒヨコ・ヤギ組 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 ヒヨコ・ヤギ組 乾麺 果物 梨又はりんご	パン 玄米パン 40～50 タンポプーチキン 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 ヒヨコ・ヤギ組 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 塩 0.1 醤油 2 ヒヨコ・ヤギ組 澄まし汁 ソーセージ→麩	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 白ごま 2 三温糖 0.5 醤油 2 出し汁 味噌汁 高野豆腐 2 玉ネギ 10 味噌 6 出し汁	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 こんにゃく 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 味噌汁 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 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 大根のそぼろ煮 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 味噌汁 さつま芋 25 白菜 10 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 40～50 白ゴマ 1 しらす干しと 高野豆腐の卵とし 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	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 こんにゃく 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 豆腐 30 干しワカメ 0.2 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。
	乳児	294Kcal	317Kcal	359Kcal	361Kcal	274Kcal	249Kcal	277Kcal	281Kcal	233kcal	230Kcal	283Kcal	277Kcal
	幼児	367Kcal	399Kcal	448Kcal	323Kcal	342Kcal	311Kcal	347Kcal	351Kcal	291Kcal	287Kcal	254Kcal	346Kcal
	おやつ	いなかパン ロールパン ジャムパン 食パン・自家製ジャム 果物 牛乳	2日 星せんべい 又は きな粉せんべい 棒チーズ 16日・30日 おにぎり 七分つき米 40 梅干し、のり 白ゴマ 果物 牛乳またはお茶	3日・31日 こんがいかさつま芋 さつま芋70、三温糖 油 17日 かんぱろうパフェ 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)フレーンケーキ 果物 牛乳	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	焼き芋 さつま芋 70 棒チーズ 果物 牛乳	芋けんぴ 乳児)きな粉せんべい ヨーグルト 果物 お茶	大学芋 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	キャラメル麩 麩、バター、三温糖 果物 牛乳	10日 リクエストメニュー ピザ 小麦粉、ドライイースト 塩、砂糖、ツナ缶 玉ねぎ、とろけるチーズ ケチャップ 24日 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	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	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	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	きな粉せんべい おしゃぶり昆布	ミレービスケット ヨーグルト	かぼちゃポーロ		みかん クラッカー	ねじりん棒	ミレービスケット	茹で野菜 食パン	棒チーズ 動物ビスケット		クラッカー ヨーグルト	いなかパン

主な食材の原産地

白米	京都府・滋賀県	ブリ	長崎県・鹿児島県	大根	北海道・石川県	じゃが芋	北海道
七分つき米	京都府・徳島県	しらす干し	宮崎県	切り干し大根	宮崎県	人参	
お茶	京都府	鶏肉	兵庫県	ごぼう		里芋	愛媛県
かつお節	鹿児島県	豚肉	九州	さつま芋	徳島県	キャベツ	長野県
昆布・スルメ	北海道	卵	京都府・鹿児島県	れんこん		白菜	滋賀県
サワラ	長崎県	大豆	滋賀県・富山県	干しワカメ		ブロッコリー	徳島県
		しょうが	高知県	玉ネギ	兵庫県	梨	徳島県・福岡県
		にんにく	京都府	小松菜	京都府	すだち	徳島県
				ホウレン草		柿	奈良県
				かぶ・ねぎ			

☆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。