

< 2026年2月 予定献立表 >

★お弁当の日は 18日(水)です。おやつは、おにまんじゅうです。

たかつかさ保育園給食室 2026年1月27日発行 (単位:g)

くま・きりん・ぞう組
箸・スプーンの日

	2・16(月)	3・17(火)	4(水)	5・19(木)	6・20(金)	7・21(土)	9(月)・24(火)	10(火)・25(水)	12・26(木)	13・27(金)	14・28(土)	
星 食	<p>パン 玄米パン</p> <p>じゃが芋とマカロニのグラタン 鶏肉 30 玉ネギ 20 人参 10 じゃが芋 20 マカロニ 8 プロッコリー 15 炒め油 1 塩 0.1 こしょう 少々 バター 2 小麦粉 2 牛乳 30 とろけるチーズ 5</p> <p>果物 イチゴ</p> <p>スープ 丸大根 10 麩 2 小松菜 5 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2</p> <p>ひよこ・やぎ組 澄まし汁</p> <p>星食のエネルギー摂取量です</p>	<p>鶏肉と豆腐の卵丼 七分つき米 50 鶏肉 25 豆腐 20 人参 20 玉ネギ 20 白ネギ 3 卵 30 干しいたけ 0.5 プロッコリー 10 出汁 三温糖 2 醤油 5 みりん 5</p> <p>黒豆・金時豆の甘煮 金時豆 20 (黒豆) 三温糖 10 塩 少々</p> <p>味噌汁 さつま芋 10 油揚げ 5 春菊 5 味噌 6 出し汁</p> <p>茹でさつま芋 40 茹でプロッコリー 15</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~40</p> <p>西京焼き サワラ 1切れ 白みそ 5 酒 1 みりん 0.5 三温糖 0.2</p> <p>酔れんこん れんこん 30 酢 5 三温糖 2 醤油 1</p> <p>澄まし汁 豆腐 20 かぶ 10 かぶの葉 5 塩 0.2 醤油 2 出し汁</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~40 梅干し 1</p> <p>五目豆 大豆 10 金時人参 10 ごぼう 8 れんこん 5 こんぶ 0.3 油揚げ 5 「出汁」 三温糖 2 醤油 4</p> <p>ゴマ和え プロッコリー 20 じゃが芋 20 人参 8 ツナ缶 10 白ネギ 2 三温糖 0.5 醤油 1.5 出し汁</p> <p>味噌汁 干しワカメ 0.2 玉ネギ 10 塩 0.2 味噌 6 出し汁</p>	<p>ご飯 乾麺 40~50 豚肉 30 白菜 30 人参 13 玉ネギ 10 ネギ 2 炒め油 1 「パン粉 2 塩 0.1 こしょう 少々 ナツメグ トマトピューレ 5 三温糖 1 ケチャップ 2 とんかつソース 1 醤油 0.5</p> <p>ごぼうサラダ ごぼう 15 人参 10 スパゲティ 5 プロッコリー 8 マヨネーズ 4 塩 0.1 酢 1 醤油 0.5</p> <p>味噌汁 高野豆腐 2 小松菜 3 「出汁」 味噌 6</p>	<p>味噌込みうどん 乾麺 40~50 豚肉 30 白菜 30 人参 13 玉ネギ 10 ネギ 2 炒め油 1 「しょうが 味噌 10 塩 0.2 「出汁」</p> <p>肉じゃが 豚肉 30 じゃが芋 60 玉ネギ 30 人参 20 白ネギ 5 しらたき 10 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 (濃) 5 米粉 2</p> <p>味噌汁 麩 2 ネギ 2 味噌 6 「出汁」</p>	<p>ご飯 七分つき米 40~50 鶏肉 25 厚揚げ 15 (25日油揚げ) 金時人参 10 白菜 20 丸大根 20 れんこん 10 プロッコリー 10 白ネギ 3 「出汁」 炒め油 1 「しょうが 味噌 10 塩 0.2 「出汁」</p> <p>冬野菜のカレー 七分つき米 35~40 ひきわり納豆 20</p> <p>山賊焼き 手羽中 1本 「しょうが にんにく ごま油 (300) 醤油 (300)</p> <p>煮浸し 小松菜 15 白菜 30 人参 10 糸こんにゃく 15 白ゴマ 1 ゴマ油 2 塩 0.1 三温糖 1.5 醤油 2.5 酒 少々 みりん 1 出し汁</p> <p>味噌汁 厚揚げ 10 ほうれん草 5 味噌 6 「出汁」</p>	<p>納豆ご飯 七分つき米 35~40 ひきわり納豆 20</p> <p>照り焼き ブリ 1切れ 「しょうが汁 酒 少々 醤油 2.5 みりん 1</p> <p>ヨーグルト</p> <p>焼芋 さつま芋 80</p> <p>棒チーズ</p> <p>お好み焼き 小麦粉 15、豚ミンチ 10 キャベツ 15、卵 20、出汁 とんかつソース、ケチャップ</p> <p>（乳児）野菜スティック</p> <p>（乳児）果物 牛乳又はホットカリン</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~40</p> <p>きつねうどん 乾麺 40~50 油揚げ 15 麩 1 玉ネギ 10 キャベツ 15 人参 10 小松菜 5 ネギ 2 出汁 醤油 6 みりん 5</p> <p>果物 みかん</p>			
乳児	282kcal	385kcal	286kcal	239kcal	330kcal	250kcal	254kcal	316kcal	330kcal	294kcal	230kcal	
幼児	353kcal	481kcal	357kcal	299kcal	413kcal	313kcal	317kcal	395kcal	412kcal	367kcal	288kcal	
お や つ	<p>きな粉せんべい 又は 星せんべい</p> <p>ヨーグルト</p> <p>リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、三温糖、B.P. ココア、牛乳、卵、無塩バター 生クリーム (乳児) 焙煎パン 小麦粉、三温糖、B.P.、油 果物 お茶又は牛乳</p>	<p>3日 巻き寿司 白米50、酢7、三温糖3 塩0.3、かんぴょう、人参 高野豆腐、ほうれん草、のり (乳児) おにぎり 白米、かんぴょう、人参</p> <p>17日 リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、三温糖、B.P. ココア、牛乳、卵、無塩バター 生クリーム (乳児) 焙煎パン 小麦粉、三温糖、B.P.、油 果物 お茶又は牛乳</p> <p>ジャムパン 食パン、自家製ジャム</p>	<p>きな粉マカロニ マカロニ20 きな粉3、三温糖2</p>	<p>ツナとほろおにぎり 七分つき米 35 ツナ缶 7、人参5 三温糖 0.6、醤油(薄)0.4 油1</p>	<p>星せんべい ミレービスケット (乳児) かぼちゃポーロ</p>	<p>9日 リクエストメニュー ポップコーン どうもろこし、塩、油 (ひよこ・やぎ組) 野菜スティック</p>	<p>10日 きな粉せんべい 又は 芋けんぴ</p>	<p>24日 リクエストメニュー にかつかさパフェ ケーキ、クラッカー、いちご アイスクリーム、生クリーム (乳児) フレーンケーキ 小麦粉、三温糖、B.P.、牛乳 無塩バター、卵 果物 牛乳又はお茶</p>	<p>25日 パンの日 ソフトバター いなかパン チョコリッチ</p>	<p>焼き芋 さつま芋 80</p>	<p>お好み焼き 小麦粉 15、豚ミンチ 10 キャベツ 15、卵 20、出汁 とんかつソース、ケチャップ</p>	<p>ポン菓子 ねじりん棒 (乳児) 野菜スティック</p>
延 長	ねじりん棒 おしゃぶり昆布	クラッカー ヨーグルト	ミレービスケット	クリームロール	かぼちゃポーロ		ねじりん棒	ミレービスケット 棒チーズ	野菜スティック	星せんべい いちご		

主な使用食材の産地

白米	京都府	さつま芋	徳島県	小松菜	京都府
七分つき米		れんこん		ネギ	
お茶の葉	京都府	ブロッコリー	滋賀県	白ネギ	鳥取県
かつお節	鹿児島県	しょうが	高知県	白菜	京都府・岡山県
昆布	北海道	干しワカメ	徳島県	キャベツ	愛知県・兵庫県
しらす干し	宮崎県	大豆	京都府・富山県	かんぴょう	奈良県
サワラ	長崎県・愛媛県	丸大根	京都府	里芋	愛媛県
		小豆	京都府	切り干し大根	宮崎県
イカ	石川県・鳥取県	金時豆	北海道	セリ	三重県
ブリ	長崎県	黒豆	京都府	じやが芋	北海道
鶏肉	兵庫県	かぶ	京都府・滋賀県	人参	京都府・長崎県・鳥取県
豚肉	九州	にんにく	京都府	玉ネギ	兵庫県
卵	京都府・鹿児島県	ほうれん草	京都府・鳥取県	大根	京都府・徳島県
		金時人参	香川県・京都府	みかん類	和歌山県・愛媛県

☆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ください。