

# < 2026年3月 予定献立表 >

★お弁当の日 11日・27日・28日です。  
 ・11日のおやつはスレーンクッキーまたはココアクッキーです。

2026年2月24日発行 たかつかさ保育園給食室

(単位:g)

くま・きりん・ぞう組  
 箸・スプーンの日

	2・30(月)	3(火)	4(水)・17・31(火)	5(木)・18(水)	6(金)・19(木)	7・21(土)	9・23(月)	10・24(火)	12(木)・25(水)	13(金)・26(木)	14(土)	16(月)	27(金)	28(土)
昼食	<b>チキンライス</b> 七分つき米 45~50 鶏肉 25 玉ネギ 20 人参 20 菜の花 10 トマトジュース 塩 炒め油 2 塩 0.1 ケチャップ 5 ソース 1 醤油 0.5  <b>粉ふき芋</b> じゃが芋 40 塩 少々  <b>スープ</b> 白菜 15 マカロニ 2 ほうれん草 2 ソーセージ 10 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2  ひよこ・やぎ組 ソーセージ⇒麩 澄まし汁	<b>ひなまつり行事食</b>  <b>小豆ご飯</b> もち米 白米 小豆 塩 みりん  <b>鯛の梅焼き</b> タイ 1キレ 梅干し 醤油 しょうが汁 みりん  <b>酢れんこん</b> れんこん 40 酢 5 三温糖 2 醤油 1 添)プロッコリー 15  <b>澄まし汁</b> 板麩 2 人参 10(花型) 三つ葉 1 塩 0.2 醤油 2 出し汁	<b>ご飯</b> 七分つき米 35~40  <b>山賊焼</b> 手羽中 1本 しょうが にんにく ごま油 (300) 醤油(300)  <b>煮浸し</b> 小松菜 15 白菜 15 人参 10 油揚げ 10 出し汁 三温糖 1.5 醤油 2.5 みりん 1  <b>味噌汁</b> さつまいも 25 玉ネギ 10 味噌 6 出し汁	<b>親子丼</b> 七分つき米 50~55 鶏肉 40 玉ネギ 30 人参 20 干しいたけ 0.5 白ネギ 3 卵 30 (添)プロッコリー 15 出し汁 三温糖 2 醤油(薄・濃) 5 みりん 2  <b>味噌汁</b> 白菜 10 油揚げ 10 味噌 6 出し汁	<b>納豆ご飯</b> 七分つき米 35~40 納豆 15  <b>あらめの煮つけ</b> あらめ 4 豚肉 30 油揚げ 10 人参 10 三温糖 1.5 醤油(濃・薄) 3.5 酒 少々 油 1  <b>ゴマ和え</b> ほうれん草 20 人参 10 白菜 20 白ゴマ 2 三温糖 0.5 醤油 2 出し汁  <b>味噌汁</b> 豆腐 30 干しワカメ 0.2 味噌 6 出し汁	<b>ちゃんぽん種</b> 中華麺 80 (ひよこ・やぎ組)乾麺 50 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 しょうが 少々 醤油(薄・濃)4 みりん 2 だし汁  <b>果物</b> みかん又はイチゴ	<b>パン</b> 玄米パン  <b>じゃが芋とマカロニのグラタン</b> 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  <b>果物</b> いちご 1個  <b>澄まし汁</b> 小松菜 5 切り干し大根 1 白ゴマ 0.5 出し汁 塩 0.2 醤油 2	<b>ご飯</b> 七分つき米 35~40  <b>焼き魚</b> プリ しょうが汁 みりん 酒 醤油  <b>煮物</b> 人参 20 さつまいも 30 プロッコリー 15 みりん 1 三温糖 1 醤油 2.5 だし汁  <b>たたきごぼう</b> ごぼう 15 白ゴマ 1 出し汁 酢 4.5 三温糖 1.5 醤油 1.5  <b>味噌汁</b> 玉ネギ 10 じゃが芋 20 味噌 6 出し汁	<b>ご飯</b> 七分つき米 35~40  <b>鶏肉のから揚げ風</b> 鶏肉 40~50g しょうが 0.1 にんにく 少々 醤油 1 みりん 0.3 油 2 片栗粉 5  <b>スバゲティサラダ</b> スバゲティ 15 しらす干し 3 人参 10 プロッコリー 10 ツナ缶 8 マヨネーズ 4 醤油 0.8  <b>かきたま汁</b> 卵 20 干しワカメ 0.2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	13日 <b>カツカレー</b> 七分つき米 50~55 鶏肉 40~50 酒 少々 小麦粉 3 卵 5 パン粉 8 油 5 玉ネギ 20 人参 20 炒め油 2 しょうが・にんにく ローリエ 塩 0.2 三温糖 0.3 トマトP 3 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 1 米粉 3 カレー粉 0.3 添)プロッコリー 15 ひよこ・やぎ組 ハヤシライス  ヨーグルト 1個  26日 <b>ハヤシライス</b> 七分つき米 45~55 豚肉 30 人参 15 玉ネギ 20 じゃが芋 30 れんこん 15 炒め油 2 しょうが・にんにく ローリエ 塩 0.2 三温糖0.5 トマトジュース 20 トマトP5 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 2 米粉 2 添)プロッコリー 15 ヨーグルト 1個	<b>ちらし寿司</b> 白米 50 塩・酒・昆布 酢 7 三温糖 3 塩 0.2 サケ れんこん 10 高野豆腐 2 のり  <b>茹でプロッコリー</b> プロッコリー 15	<b>お弁当の日</b>	<b>お弁当の日</b>	
	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>	<b>乳児</b>
<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>	<b>幼児</b>
おやつ	<b>パンの日</b> ジャムパン 自家製ジャム、食パン いなかパン ソフトバター  <b>果物</b> 牛乳	<b>雛おにぎり</b> 白米、梅酢、ゆかり 薄焼き卵、三つ葉  <b>(乳児)ゆかりおにぎり</b>  <b>果物</b> お茶	4・31日 <b>ごんがりポテト</b> じゃが芋80、油、塩  17日 <b>じゃがいもチーズ</b> じゃが芋、油 とろけるチーズ  <b>果物</b> 牛乳	5日 <b>おわかれ会</b> <b>たご焼き風おにぎり</b> 七分つき米40、塩、油 ソース、青のり、マヨネーズ <b>(ひよこ〜き組)青のりおにぎり</b> 七分つき米 40、塩、青のり  18日 <b>たかつかさパフェ</b> ケーキ、クラッカー アイスクリーム、果物 生クリーム <b>(乳児)ロールパン</b> 果物 牛乳又はお茶	<b>きな粉マカロニ</b> マカロニ20 きな粉3、三温糖2  <b>果物</b> 牛乳	<b>ボン菓子</b>  <b>ミレービスケット</b>  <b>(乳児)かぼちゃポーロ</b>  <b>(乳児)果物</b> (幼児)ゼリー お茶	9日 <b>キャラメル麩</b> 麩、有塩バター、三温糖  23日 <b>きな粉おにぎり</b> 米40、三温糖2、きな粉3  <b>果物</b> 牛乳	10日 <b>星せんべい</b> 又は <b>芋けんぴ</b>  24日 <b>ポッフコーン</b> とろもろこし、塩、油 <b>(ひよこ・やぎ組)煮しパン</b>  <b>果物</b> 牛乳	12日 <b>リクエストメニュー</b> <b>ココアケーキ</b> 小麦粉、三温糖、B.P、卵 牛乳、有塩バター、生クリーム <b>(乳児)煮しパン</b>  25日 <b>リクエストメニュー</b> <b>ピザ</b> 小麦粉、ドライイースト とろけるチーズ、塩、油 玉ネギ、ツナ缶、ケチャップ  <b>果物</b> 牛乳	13日 <b>青のりラスク</b> 食パン、有塩バター 青のり、グラニュー糖  26日 <b>卵サンド</b> 食パン 卵、マヨネーズ  <b>(乳児)トースト</b>  <b>果物</b> 牛乳	<b>いちごサンド</b> 食パン、イチゴ 生クリーム、三温糖  <b>(乳児)トースト</b>  <b>果物</b> 牛乳	<b>星せんべい</b> (乳児)かぼちゃポーロ  <b>ヨーグルト</b>  <b>果物</b> お茶	<b>きな粉せんべい</b> 芋けんぴ  <b>(乳児)野菜スティック</b>  <b>(乳児)果物</b> (幼児)ゼリー お茶	
	<b>ミレービスケット</b> <b>ヨーグルト</b>	<b>星せんべい</b> <b>おしゃぶり昆布</b>	<b>芋けんぴ</b>	<b>ソフトバター</b>	<b>きな粉せんべい</b> <b>棒チーズ</b>	<b>かぼちゃポーロ</b>	<b>トースト</b>	<b>クラッカー</b> <b>みかん</b>	<b>野菜スティック</b>	<b>ミレービスケット</b> <b>おしゃぶり昆布</b>				



主な使用食材の産地

白米	京都府・滋賀県	干し椎茸	京都府	金時人参	香川県	じゃがいも	北海道
七分つき米	京都府・徳島県	菜の花	京都府・滋賀県	あらめ	三重県	ほうれん草	京都府
お茶の葉	京都府	卵	京都府・鹿児島県	大豆	富山県	小松菜	
かつお節	鹿児島県			大根	石川県・北海道	ネギ	
昆布	北海道	切り干し大根	宮崎県	小豆	京都府	白ネギ	鳥取県
しらす干し	宮崎県	しょうが	高知県	三つ葉		白菜	滋賀県
豚肉	九州	にんにく	京都府		京都府	キャベツ	滋賀県
鶏肉	兵庫県	干しワカメ		かぶ			
タイ	長崎県	れんこん	徳島県	いちご	佐賀県	春菊	京都府
プリ	長崎県	プロッコリー		みかん	和歌山県・熊本県	玉ネギ	兵庫県
サケ	チリ	人参	京都府・長崎県	さつまいも	徳島県・大分県		

☆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。