

< 2023年7月 予定献立表 >

☆お弁当日はありません。

2023年6月23日発行 たかつかさ保育園給食室

くま組 箸・スプーンの日  
きりん・ぞう組 箸・スプーンの日

	1・29(土)	3(月)・18(火)・31(月)	4(火)・19(水)	5(水)・20(木)	6(木)・21(金)	7(金)	8・22(土)	10・24(月)	11・25(火)	12・26(水)	13・27(木)	14・28(金)	15(土)
献立	冷麺 中華麺 80 (ヤギ組) 素麺 30 スモークチキン 30 きゅうり 15 人参 10 オクラ10 干しワカメ 0.1 トマト 30 酢 3 醤油 2 三温糖 2 ゴマ油 2 中華スープ 1 塩	あんかけ丼 七分つき米 40~50 鶏ミンチ 40 人参 10 玉ネギ 25 春雨 5 オクラ 10 炒め油 1 三温糖 2 醤油(濃) 4 出し汁 片栗粉	梅干しご飯 七分つき米35~45 梅干し 豚肉といんげんの炒め物 豚肉 30 いんげん 12 人参 5 春雨 5 干し椎茸 1 炒め油 1 醤油 2.5 みりん 1 ゴマ油 1	納豆ご飯 七分つき米45~50 納豆 20 夏野菜のみそ炒め 豚肉 40 ズッキーニ 10 赤ピーマン 8 なす 20 玉ねぎ 20 かぼちゃ 20 いんげん 3 にんにく 少々 しょうが 少々	ご飯 七分つき米35~45 ハモの照り焼き ハモ 40~50 醤油 三温糖 みりん	七夕行事食 夏のちらし寿司 白米 50 酒・昆布 塩 0.2 酢 7 三温糖 3 塩 0.2 赤ピーマン 5 きゅうり 10 ホールコーン10 高野豆腐 2 ちりめんじゃこ 3 のり	冷やしそうめん 素麺30~40 油揚げ 25 出し汁 三温糖1 醤油 2 きゅうり 15 干しわかめ 0.1 トマト 20 オクラ 10 だし汁 三温糖 醤油 5 みりん 4	パン 玄米パン 40 チーズトマトオムレツ 卵 25 トマト 15 とろけるチーズ 5 ピーマン 5 塩 少々 こしょう 少々 ケチャップ 3	ご飯 七分つき米 35~45 しらす干し 2 鶏の照り焼き 鶏肉 40~50 しょうが汁 醤油 2 みりん0.5 酒 1	ご飯 七分つき米35~45 焼き魚 いささ 40~50 塩 しょうが汁 酒 乳児)さわら 40~50	夏野菜カレー 七分つき米40~50 鶏肉 40 玉ねぎ 20 かぼちゃ 20 なす 10 ピーマン 8 ズッキーニ 10 人参 10 炒め油 2 しょうが 1 にんにく 少々 塩 0.2 三温糖 0.3 トマトピューレ 5 ケチャップ 5 ソース 2 オクラ 1/3 カレー粉 0.3 醤油 1 みりん 1.2 片栗粉 2	ご飯 七分つき米 35~45 麻婆豆腐 豆腐 70 豚ミンチ 15 玉ねぎ 20 人参 10 にら 5 干し椎茸 1 炒め油 しょうが 少々 にんにく 少々 三温糖 1 八丁味噌 5 醤油 2 みりん 1.2 片栗粉 2	きつねうどん 乾麺40~50 油揚げ 25 人参 10 玉ねぎ 15 麺 1 ねぎ 2 だし汁 醤油 5 みりん 4
果物	すいか 50~80	キャベツ 10 油揚げ 3 じゃがいも 20 味噌 6 出し汁	かぼちゃのいとこ煮 かぼちゃ 50 小豆 5 三温糖 2 醤油 3 みりん 1.5	きんぴら 万願寺とうがらし 10 ピーマン10 白瓜 20 こんにやく 10 炒め油 2 塩 少々 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 出し汁 少々	果物 すいか	果物 すいか	果物 すいか 50~80	マカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 7 きゅうり 10 人参 10 ツナ缶 8 マヨネーズ 4 塩 0.1 こしょう 少々	中華和え 切干大根 3 きゅうり 10 人参 10 ツナ缶 5 ゴマ油 1.5 酢 3 醤油 1 三温糖 0.1	夏野菜の煮つけ なす 25 かぼちゃ 50 オクラ 1/3 人参 20 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1	味噌汁 豆腐 30 ずいき 10	スープ モロヘイヤ 2 春雨 2 ソーセージ 10 中華スープ 1 塩 0.1 醤油2	果物 スイカ又はメロン
乳児	212kcal	265kcal	338kcal	253kcal	257kcal	220kcal	218kcal	304kcal	233kcal	265kcal	292kcal	242kcal	235kcal
幼児	330kcal	362kcal	422kcal	333kcal	328kcal	276kcal	283kcal	410kcal	322kcal	329kcal	397kcal	309kcal	346kcal
おやつ	きな粉せんべい ミレービスケット 乳児) かぼちゃポーロ	3・18日 きな粉マカロニ マカロニ20 きな粉、三温糖 31日 自家製わらび餅 わらび餅粉、三温糖 きな粉 乳児) きな粉おにぎり	パンの日 いなかなパン ロールパン ソフトバター	やきそば 中華麺、豚肉、キャベツ 焼きそばソース、青のり サラダ油、塩こしょう 乳児) きな粉せんべい	枝豆ご飯のおにぎり 七分つき米40、枝豆8、 塩	キラキラゼリー オレンジジュース りんごジュース ぶどうジュース 寒天、三温糖	せんべい 芋けんぴ 乳児) ミレービスケット	茹で枝豆又はとうもろこし 枝豆20、塩 とうもろこし1/10 きゅうりスティック きゅうり 1/12~1/6 ヨーグルト	芋けんぴ 乳児) 動物ビスケット	12日 こんがりポテト じゃが芋80、油 塩、青のり 26日 リクエストメニュー たかつかさパフェ ケーキ、クラッカー、果物 アイスクリーム、動物ビスケット 乳児) 蒸しパン 27日 リクエストメニュー ぶどうジュースゼリー ぶどうジュース、アガー 三温糖	13日 リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、三温糖、BP 卵、無塩バター、牛乳、ココア ホイップクリーム 乳児) 蒸しパン 乳児) チューベット・牛乳 乳児) 果物・牛乳	ホットドック ロールパン、キャベツ ソーセージ、ケチャップ 乳児) ロールパン	ボン菓子 ねじりん棒 乳児) 野菜スティック
延長		きゅうりステック せんべい	ゼリー かぼちゃポーロ	クリームロール いなかなパン	棒チーズ クラッカー	ヨーグルト マレービスケット		動物ビスケット せんべい	ゼリー 乾パン	いなかなパン アンパン	クラッカー ヨーグルト	星せんべい みかん	

主な使用食材の産地

白米	京都府・滋賀県	鶏肉	兵庫県	なす	高知県・徳島県・京都府	玉ネギ	兵庫県・京都府
七分つき米	京都府・徳島県	豚肉	奈良県	小松菜			
お茶の葉	京都府	卵	京都府・岡山県	ホウレン草	京都府	干しワカメ	徳島県
かつお節	鹿児島県	にんにく	京都府	白瓜		ハモ	
昆布	北海道	切り干し大根	宮崎県	きゅうり		人参	長崎県・徳島県
スルメ		干しワカメ	徳島県	オクラ		冬瓜	岡山県
りんごジュース	長野県	ニラ		かぼちゃ	熊本県	すいか	鳥取県
だしじゃこ	京都府	みょうが	高知県	メロン		ずいき	滋賀県
しらす干し	宮崎県	しょうが		枝豆	京都府	とうもろこし	徳島県・京都府
干し椎茸	京都府	ピーマン		トマト	京都府	小豆	京都府
		ズッキーニ	京都府	万願寺唐辛子	京都府	いんげん豆	徳島県

☆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。