

< 2024年7月 予定献立表 >

☆お弁当日はありません。

2024年6月25日発行 たかつかさ保育園給食室

きりん・ぞう組  
スプーンの日

くま組  
スプーンの日

	1 (月)・30 (火)	2 (火)・17・31 (水)	3 (水)・18 (木)	4 (木)・19 (金)	5 (金)	6・20 (土)	8・22 (月)	9・23 (火)	10・24 (水)	11・25 (木)	12・26 (金)	13・27 (土)	16 (火)・29 (月)
昼食	梅干しご飯 七分つき米 35 梅干し 冬瓜のそぼろ煮 冬瓜 80 出し汁 1.5 三温糖 2.5 醤油 2.5 みりん 0.5 鶏ミンチ 20 玉ねぎ 20 出し汁 三温糖 1 醤油 2 みりん 1 片栗粉 2 きゅうりの酢の物 きゅうり 30 人参 10 干しワカメ 0.2 ちりめんじゃこ 2 酢 2 醤油 1 三温糖 1.5 出し汁 味噌汁 豆腐 20 ネギ 2 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米35~45 白ゴマ 1 豚肉といんげんの炒め物 豚肉 30 いんげん 10 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 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 味噌汁 白瓜 10 麩 2 味噌 6 出し汁	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 ごま油 1 味噌 4 みりん 1 酒 1 醤油 1 三温糖 1 澄まし汁 冬瓜 30 モロヘイヤ 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米35~45 焼き魚 さわら 40~50 醤油 酒 みりん しょうが汁 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 味噌汁 いんげん 8 じゃがいも 20 油揚げ 10 味噌 6 出し汁	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 果物 すいか 60~80 澄まし汁 豆腐 10 オクラ 10 人参(星型)10 塩 0.2 醤油 2 出し汁	冷やしそうめん 素麺30~40 スモークチキン 30 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 果物 すいか 50~80	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 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 澄まし汁 高野豆腐 3 オクラ 10 出し汁 塩 0.2 醤油 2 ヨーグルト 1カップ	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 醤油 1 カレー粉 0.3 米粉 3 ローリエ 味噌汁 油揚げ 10 ずいき 10 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米35~45 焼き魚 いさき 40~50 塩 しょうが汁 酒 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 油揚げ 10 ずいき 10 味噌 6 出し汁	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 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 味噌汁 干しワカメ 0.2 麩 2 味噌 6 出し汁	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 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 味噌汁 油揚げ 3 かぼちゃ 20 味噌 6 出し汁	きつねうどん 乾麺40~50 油揚げ 25 人参 10 玉ねぎ 15 麩 1 ネギ 2 出し汁 醤油 5 みりん 4 果物 スイカ又はメロン 味噌汁 キャベツ 10 油揚げ 3 かぼちゃ 20 味噌 6 出し汁	あんかけ丼 七分つき米 40~50 鶏ミンチ 40 人参 10 玉ねぎ 25 春雨 5 ネギ 10 炒め油 1 三温糖 2 醤油(濃) 4 出し汁 片栗粉 味噌汁 キャベツ 10 油揚げ 3 かぼちゃ 20 味噌 6 出し汁
乳児	222kcal	238kcal	247kcal	279kcal	235kcal	244kcal	242kcal	326kcal	241kcal	286kcal	252kcal	266kcal	309kcal
幼児	277kcal	298kcal	309kcal	349kcal	294kcal	305kcal	303kcal	408kcal	301kcal	357kcal	315kcal	332kcal	386kcal
おやつ	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 果物 牛乳	辛けんぴ 乳児) ミレービスケット 幼児) チューベット・牛乳 乳児) 果物・牛乳	きな粉マカロニ マカロニ 20 きな粉、三温糖 果物 牛乳	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) かぼちゃチーズ 乳児) 牛乳・果物 幼児) 牛乳	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 牛乳	きな粉せんべい 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	ちんすこう 小麦粉 14、三温糖 6 油 6、白ごま 0.5 果物 牛乳	パンの日 いななパン アンパン ソフトバター 果物 牛乳	10日 リクエストメニュー ココアクッキー 小麦粉、三温糖 卵、無塩バター、ココア 24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 果物 牛乳	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 お茶	冷やしそうめん 素麺 10 きゅうり、油揚げ 出し汁、三温糖、醤油 お茶	星せんべい ミレービスケット 乳児) かぼちゃポーロ 乳児) 果物 幼児) ゼリー お茶	枝豆ご飯のおにぎり 七分つき米40、枝豆8、 塩 果物 お茶
延長	ヨーグルト クラッカー	かぼちゃポーロ	クリームロール	ミレービスケット	みかん マレービスケット		きな粉せんべい	動物ビスケット	棒チーズ きゅうりスティック	ボン菓子 おしゃぶり昆布	トースト		ねじりん棒

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	玉ねぎ	兵庫県・京都府
七分つき米	京都府・徳島県	豚肉	九州	小松菜		モロヘイヤ	大阪府
お茶の葉	京都府	卵	京都府・鹿児島県	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		人参	長崎県・徳島県
昆布	北海道	切り干し大根	宮崎県	きゅうり		冬瓜	岡山県
スルメ	徳島県	干しワカメ	徳島県	オクラ		ずいか	鳥取県
りんごジュース	長野県	ニラ		かぼちゃ	熊本県	ずいき	滋賀県
だしじゃこ	京都府	みょうが	高知県	メロン		とうもろこし	徳島県・京都府・鳥取県
しらす干し	宮崎県	しょうが		枝豆	京都府	小豆	京都府
干し椎茸	京都府	ピーマン		トマト	京都府	いんげん豆	徳島県
イサキ	長崎県	ズッキーニ	京都府	万願寺唐辛子	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ください。