

〈2024年9月 予定献立表〉

★お弁当の日は18日です。おやつは、おはぎ・きな粉おにぎりです。

★9月1日は防災の日です。保育園では、3、11、17、25日のおやつに備蓄食品を使います。



たかつかさ保育園給食室 2024年8月26日発行

(単位:g)

| | 9月2・9・30(月) | 3・17(火) | 4(水) | 5・19(木) | 6・20(金) | 7・21(土) | 10・24(火) | 11・25(水) | 12・26(木) | 13・27(金) | 14・28(土) |
|-----|--|---|--|---|---|--|---|--|---|---|--|
| 昼食 | 納豆ご飯 七分つき米 40~45 納豆 15 | パン 玄米パン 30~40 | ご飯 七分つき米 35~45 白ゴマ 1 | ご飯 七分つき米 35~45 | 他人丼 七分つき米 40~50 豚肉 40 人参 20 玉ねぎ 30 白ネギ 5 卵 30 | 和風ツナスパゲティ スパゲティ 30~45 ツナ缶 30 玉ねぎ 20 にんじん 8 ピーマン 5 | ご飯 七分つき米 35~45 | カレーライス 七分つき米 40~50 鶏肉 40 玉ねぎ 30 なす 20 ピーマン 4 赤ピーマン 4 かぼちゃ 30 | ご飯 七分つき米 35~45 | ゆかりご飯 七分つき米 35~45 ゆかり しらす干し 1 | ジャージャー麺 中華麺 1/2玉 (やぎ組 素麺25) 豚ミンチ 25 玉ねぎ 20 人参 5 なす 25 |
| | 肉じゃが 豚肉 40 じゃがいも 60 玉ねぎ 30 人参 20 糸こんにゃく 10 白ネギ 4 炒め油 2 酒 1 三温糖 2.5 醤油(濃・薄) 6 | れんこんバーグ 鶏ミンチ 40 玉ねぎ 5 れんこん 10 塩 0.1 醤油 1 パン粉 5 みりん 1 | イカの味噌炒め イカ 20 鶏肉 30 厚揚げ 15 人参 20 玉ねぎ 30 オクラ 10 干し椎茸 0.5 | 焼き魚 さんま又は かつお 40~50 酒 塩 しょうが汁 | 炒め油 1 しょうが 少々 酒 少々 三温糖 0.5 醤油(濃・薄)5 みりん 2 | 油 2 (薄)しょうゆ 3 塩 0.2 | 梅焼き 鶏肉 40~50 梅干し 2 梅酢 0.5 酒 1 醤油(薄) 1.5 みりん 0.5 | 炒め油 2 三温糖 0.5 トマトP 5 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 1 ローリエ カレー粉 0.3 米粉 2 | 焼き魚 サバ 30~40 または さんま 酒 塩 しょうが汁 | あらめの煮物 あらめ 4 鶏肉 25 油揚げ 10 人参 5 出し汁 酒 少々 三温糖 1.5 醤油 3.5 みりん 2 | あらめ 4 鶏肉 25 油揚げ 10 人参 5 出し汁 酒 少々 三温糖 1 八丁味噌 3 醤油(濃) 2 みりん 1 片栗粉 2 ゴマ油 |
| 食 | 味噌汁 麩 2 ほうれん草 5 味噌 6 出し汁 | おからサラダ おから 30 きゅうり 10 人参 10 ツナ缶 7 マヨネーズ 4 塩 少々 酢 少々 | 炒め油 1 しょうが・にんにく 酒 少々 味噌 3 三温糖 0.8 醤油(濃)1.5 (添) トマト 30 | きんぴら ごぼう 15 人参 20 ピーマン 5 糸こんにゃく 10 炒め油 2 塩 0.1 三温糖 1 醤油(濃・薄) 2.5 みりん 1 | 具だくさん汁 さつま芋 20 冬瓜 20 油揚げ 8 ねぎ 2 切り干し大根 1 味噌 6 出し汁 | きゅうりスティック きゅうり 20 | ツナ和え 人参 10 きゅうり 15 大根 15 ツナ缶 7 醤油 2 三温糖 0.5 | 根菜の煮つけ 大根 30 人参 20 さつまいも 40 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 | 小町和え なす 15 きゅうり 15 ごま 1 醤油 1.5 みりん 2 塩 少々 | きゅうりスティック きゅうり 20 | |
| | やぎ・うさぎ組は ロースハム抜き 澄まし汁 | スープ 小松菜 8 干しわかめ 0.2 ロースハム 5 中華スープ 1 醤油 2 塩 0.1 | 澄まし汁 高野豆腐 3 青ネギ 2 塩 0.1 醤油 2 出し汁 | 澄まし汁 板麩 1 モロヘイヤ 3 塩 0.1 醤油 2 出し汁 | 味噌汁 出し汁 | 味噌汁 出し汁 | 味噌汁 なす 20 油揚げ 8 味噌 6 出し汁 | 味噌汁 豆腐 30 干しわかめ 0.2 ほうれん草 5 塩 0.1 醤油 2 出し汁 | 味噌汁 さつま芋 20 玉ねぎ 10 味噌 6 出し汁 | 味噌汁 さつま芋 20 玉ねぎ 10 味噌 6 出し汁 | 果物 梨 30~50 |
| 乳児 | 266kcal | 249kcal | 256kcal | 218kcal | 330kcal | 231kcal | 302kcal | 340kcal | 298kcal | 243kcal | 210kcal |
| 幼児 | 322kcal | 311kcal | 320kcal | 272kcal | 413kcal | 289kcal | 378kcal | 424kcal | 372kcal | 304kcal | 263kcal |
| おやつ | 2日・9日 きな粉マカロニ マカロニ20 きな粉3 三温糖2 | 備蓄食品 乾パン ミレービスケット ヨーグルト | さつまいもの蒸しパン 小麦粉 20 三温糖 6 B.P.O. 8 油 2 さつま芋 20 | 5日 リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、三温糖、牛乳 無塩バター、B.P.、卵 ココア、ホイップクリーム (乳児) おにぎり | 6日 リクエストメニュー 焼きそば 中華麺、キャベツ 豚肉、焼きそばソース (乳児) ロールパン | きな粉せんべい 芋けんぴ 乳児) かぼちゃポーロ | パンの日 いなかなパン クリームロール ロールパン | 備蓄食品 梅干しおにぎり α米、梅干し 棒チーズ | きな粉せんべい 又は 星せんべい (乳児) 果物 (幼児) チューベット 牛乳 | 13日 自家製ジャムケーキ 小麦粉、三温糖 無塩バター、 B.P.、卵 自家製ジャム | ボン菓子 ねじりん棒 27日(乳児) 野菜スティック リクエストメニュー 青のりラスク 食パン、グラニュー糖 青のり、バター 果物 牛乳 |
| | 30日 リクエストメニュー プレーンケーキ 小麦粉、三温糖、卵 牛乳、無塩バター、BP ホイップクリーム 果物 牛乳 | ヨーグルト 果物 お茶 | 果物 牛乳 | 19日 リクエストメニュー カルピスゼリー カルピス、三温糖、寒天 果物 牛乳 | 19日 リクエストメニュー ホットドック ロールパン、ソーセージ キャベツ、ケチャップ (乳児) ロールパン 果物 牛乳 | (乳児) 果物 (幼児) ゼリー お茶 | 果物 牛乳 | 果物 牛乳 | 果物 お茶 | (乳児) 果物 (幼児) チューベット 牛乳 | 果物 牛乳 |
| 延長 | かぼちゃポーロ | ボン菓子 みかん | ミレービスケット | クリームロール 棒チーズ | クラッカー 棒チーズ | みかん きな粉せんべい | トースト きゅうり | 動物ビスケット おしゃぶり昆布 | 野菜スティック ヨーグルト | | |

| | | | | | | | |
|-------|---------|-------|----------|-------|-----|-------|----------|
| 白米 | 京都府・滋賀県 | 豚肉 | 九州 | きゅうり | | ピーマン | 高知県 |
| 七分つき米 | 京都府・徳島県 | 鶏肉 | 兵庫県 | トマト | | オクラ | 熊本県・京都府 |
| お茶の葉 | | 卵 | 京都府・鹿児島県 | ねぎ | | かぼちゃ | 石川県・熊本県 |
| にんにく | 京都府 | いか | 石川県 | ホウレン草 | 京都府 | 玉ねぎ | 兵庫県 |
| かつお節 | 鹿児島県 | サバ | 京都府 | モロヘイヤ | | ごぼう | 鹿児島県・宮崎県 |
| だしじゃこ | 京都府 | しらす干し | 徳島県 | なす | | 冬瓜 | 岡山県 |
| するめ | 北海道 | しょうが | | 枝豆 | | じゃがいも | 長崎県 |
| 昆布 | | ニラ | 高知県 | 小豆 | 長崎県 | さつま芋 | 徳島県 |
| 干しわかめ | 徳島県 | 赤ピーマン | 三重県 | 人参 | | みかん類 | 和歌山県・愛媛県 |
| | | あらめ | | 大根 | 宮崎県 | 梨 | 鳥取県・京都府 |
| | | | | 切干大根 | | | |

☆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。