

〈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 しょうが・にんにく 塩 0.2 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
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 3.0	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 出し汁	味噌汁 出し汁	味噌汁 出し汁	味噌汁 出し汁	味噌汁 出し汁
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	ポン菓子 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 (乳児) 果物 (幼児) ゼリー お茶
	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	ポン菓子 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	京都府	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		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。