

< 2024年10月 予定献立表 > ★お弁当の日は16日(水)です! おやつは、さつま芋ケーキです。

たかつかさ保育園給食室 2024年9月25日発行

(単位:g)

キリン・ゾウ組
スプーンの日

クマ組
スプーンの日

	1・29 (火)	2・30 (水)	3・17・31 (木)	4・18 (金)	5 (土)	7・21 (月)	8・22 (火)	9・23 (水)	10・24 (木)	11・25 (金)	12・26 (土)	15 (火)・28 (月)	19 (土)
昼 食	ご飯 七分つき米 40~50 サワラのすだち焼き サワラ 40 酒 1 すだち 醤油 2 みりん 0.5 野菜煮 人参 20 さつま芋 30 れんこん 10 ブロッコリー 15 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 味噌汁 豆腐 30 干しワカメ 0.2 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 40~50 ポークビーンズ 豚肉30 大豆10 玉ネギ25 人参 10 炒め油 赤ワイン 少々 ケチャップ とんかつソース 少々 マカロニサラダ マカロニ10 人参 10 ブロッコリー 15 スモークチキン 5 マヨネーズ 4 塩 0.1 こしょう 少々 澄まし汁 大根 15 ネギ 2 干しワカメ 0.2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	しょうが焼き丼 ご飯 50 豚肉 40~50 玉ネギ 30 炒め油 2 にんにく しょうが 酒 1 三温糖 2 醤油 3 みりん 1 小松菜 20 人参 15 酢 1 三温糖 1 醤油 2 ゴマ油 1 味噌汁 油揚げ 8 じゃが芋 30 ネギ 2 味噌 6 出し汁	カツカレー 七分つき米 50 鶏肉 40~50 酒 少々 小麦粉 3 卵 5 パン粉 8 菜種油 5 玉ネギ 20 人参 20 炒め油 1 しょうが 少々 にんにく 少々 赤ワイン スープの素 三温糖 0.3 醤油 0.5 トマトp 3 ケチャップ 5 ソース 1 塩 0.1 カレー粉0.3 ナツメグ ローリエ 米粉 2 ヒヨコ・ヤギ組 ハヤシライス ヨーグルト	運動会 持ち帰りの ポン菓子とみかん を提供します。	納豆ご飯 七分つき米40~50 納豆 15 筑前煮 鶏肉 30 人参 20 ごぼう 15 大根 20 レンコン 10 こんにゃく 20 ブロッコリー 10 干し椎茸 0.2 炒め油 2 塩 0.1 三温糖 2 醤油(濃・薄)4.5 みりん 2 澄まし汁 ゆば 2 ホウレン草 10 塩 0.2 醤油 2 出し汁	パン 玄米パン 40~50 タンドリーチキン 鶏肉 40~50 塩 0.2 カレー粉0.4 ヨーグルト 10 醤油 0.5 ケチャップ0.5 ヒヨコ・ヤギ組 照り焼き サラダ キャベツ 25 れんこん 10 人参 5 柿又は梨10 酢 3 油 2 塩 0.1 こしょう 少々 スープ ソーセージ 10 かぶ 20 かぶの葉 5 中華スープ 塩 0.1 醤油 2 ヒヨコ・ヤギ組 澄まし汁 ソーセージ→高野豆腐	ご飯 七分つき米 40~50 豚肉と里芋の甘辛煮 豚肉 30 厚揚げ 20 里芋 30 しょうが 少々 酒 少々 三温糖 2 醤油(濃・淡)4 みりん 1 出し汁 ゴマ和え ホウレン草 20 人参 10 白菜 20 白ごま 2 三温糖 0.5 醤油 2 出し汁 味噌汁 高野豆腐 2 玉ネギ 10 みりん 1.5 出し汁	ご飯 七分つき米 40~50 照り焼き ブリ 40 しょうが 酒 醤油 2 みりん 1 煮付け 人参 20 大根 30 こんにゃく 15 ブロッコリー 10 出し汁 三温糖 1 醤油 2 みりん 1 澄まし汁 豆腐 30 小松菜 3 かんぴょう1 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米40~50 しらす干し 大根のそぼろ煮 鶏ミンチ 30 大根 50 人参 20 里芋 20 白ネギ 2 ブロッコリー 10 炒め油 1 酒 少々 三温糖1.5 醤油(濃・薄)6 みりん 1.5 出し汁 片栗粉 味噌汁 麩 2 玉ネギ 10 味噌 6 出し汁	鶏肉と油揚げのうどん 乾麺 40~50 鶏肉 20 油揚げ 10 人参 10 玉ネギ 10 白菜 15 ねぎ 2 出し汁 塩 少々 醤油(薄・濃) 5 みりん 4 果物 梨又はりんご 味噌汁 さつま芋 25 白菜 10 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 40~50 白ゴマ 3 しらす干しと 高野豆腐の卵とじ しらす干し 5 高野豆腐 4 油揚げ 15 人参 5 玉ネギ 30 干し椎茸 0.5 小松菜 10 卵 30 出し汁 みりん 4 醤油 4 味噌汁 さつま芋 25 白菜 10 味噌 6 出し汁	みそラーメン 中華麺 1/2玉 豚肉 30 白菜 30 人参 15 玉ネギ 3 炒め油 1 しょうが 少々 塩 0.3 味噌 10 中華スープ ヒヨコ・ヤギ組 乾麺 果物 梨又はりんご
	乳児	277kcal	294kcal	317kcal	359kcal		277kcal	274kcal	249kcal	281kcal	233kcal	230kcal	283kcal
幼児	346kcal	367kcal	396kcal	449kcal		347kcal	342kcal	311kcal	351kcal	291kcal	287kcal	354kcal	323kcal
お や つ	いなかパン ロールパン ジャムパン 食パン・自家製ジャム 果物 牛乳	おにぎり 七分つき米 40 梅干し、のり 白ゴマ 果物 お茶	3日 リクエストメニュー やきそば 中華麺、豚肉、キャベツ 焼きそばソース (乳児) ミレービスケット 17・31日 こんがりさつま芋 さつま芋、三温糖 油 果物 牛乳	4日 メダルクッキー バター、三温糖 卵、小麦粉 18日 リクエストメニュー たかつかさバフェ 蒸しパン、クラッカー ホイップクリーム アイスクリーム、みかん (乳児) 蒸しパン 小麦粉、三温糖、B.P.、油 果物 牛乳	焼き芋 さつま芋 70 棒チーズ 果物 牛乳	星せんべい (乳児) きな粉せんべい ヨーグルト 果物 お茶	大学芋 さつま芋50、ゴマ油2 三温糖3、水3 醤油1.5 白ごま みりん1.5 果物 牛乳	キャラメル麩 麩、バター、三温糖 果物 牛乳	11日 リクエストメニュー こんがりポテト じゃがいも80、塩 青のり 25日 りんごケーキ 小麦粉20、りんご15 bp0.8、卵15 バター5、牛乳3 三温糖3 果物 牛乳	せんべい ミレービスケット (乳児) 野菜スティック (乳児) 果物 (幼児) ゼリー お茶	15日 リクエストメニュー ココアケーキ 小麦粉、三温糖、卵 牛乳、B.P.、無塩バター ホイップクリーム 28日 リクエストメニュー 蒸しパン 小麦粉、三温糖 B.P. 油 果物 牛乳	きな粉せんべい 芋けんぴ (乳児) かぼちゃポーロ (乳児) 果物 (幼児) ゼリー お茶	
	延 長	きな粉せんべい おしゃぶり昆布	ミレービスケット 棒チーズ	かぼちゃポーロ	いなかパン	みかん クラッカー	ねじりん棒	ミレービスケット	茹で野菜 食パン	ヨーグルト 動物ビスケット	クラッカー ヨーグルト		

主な食材の原産地

白米	京都府・滋賀県	ブリ	長崎県・鹿児島県	大根	北海道・石川県	じゃが芋	北海道
七分つき米	京都府・徳島県	しらす干し	宮崎県	切り干し大根	宮崎県	人参	
お茶	京都府	鶏肉	兵庫県	ごぼう		里芋	愛媛県
かつお節	鹿児島県	豚肉	九州	さつま芋	徳島県	キャベツ	長野県
昆布・スルメ	北海道	卵	京都府・鹿児島県	れんこん		白菜	滋賀県
サワラ	長崎県	大豆	滋賀県・富山県	干しワカメ		ブロッコリー	徳島県
		しょうが	高知県	玉ネギ	兵庫県	梨	徳島県・福岡県
		にんにく	京都府	小松菜	京都府	すだち	徳島県
				ホウレン草		柿	奈良県
				かぶ・ねぎ			

☆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下さい。