

< 2025年2月 予定献立表 >

★お弁当の日は 19日(水)です。おやつは、おにまんじゅうです。

たかつかさ保育園給食室 2025年1月24日発行 (単位:g)

くま・きりん・ぞう組
箸・スプーンの日

	1・15(土)	3・17(月)	4・18(火)	5(水)	6・20(木)	7・21(金)	8・22(土)	10(月)・25(火)	12・26(水)	13・27(木)	14・28(金)	
昼食	きつねうどん 乾麺 40~50 油揚げ 15 麩 1 玉ネギ 10 キャベツ 15 人参 10 小松菜 5 ネギ 2 出し汁 醤油 6 みりん 5	鶏肉と豆腐の卵丼 七分つき米 50 鶏肉 25 豆腐 20 人参 20 玉ネギ20 白ネギ 3 卵 30 干しいたけ 0.5 ブロッコリー 10 出し汁 三温糖 2 醤油 5 みりん 5	パン 玄米パン	ご飯 七分つき米 35~40	ご飯 七分つき米 35~40 しらす干し 1	納豆ご飯 七分つき米 35~40 ひきわり納豆 20	味噌煮込みうどん 乾麺 40~50 豚肉 30 白菜 30 人参 13 玉ねぎ 10 ネギ 2 炒め油 1 しょうが 1 味噌 10 塩 0.2 出し汁	味噌煮込みうどん 乾麺 40~50 豚肉 30 白菜 30 人参 13 玉ねぎ 10 ネギ 2 炒め油 1 しょうが 1 味噌 10 塩 0.2 出し汁	厚揚げと冬野菜のハヤシライス 七分つき米 40~50 鶏肉 25 厚揚げ 15 金時人参 10 白菜 20 丸大根 20 れんこん 10 ブロッコリー 10 白ネギ 3 出し汁 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 1 ローリエ 塩 0.2 三温糖 0.5 トマトP 5 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 2 米粉 2	ご飯 七分つき米 35~40	梅干しご飯 七分つき米 35~40 梅干し	ご飯 七分つき米 35~40 白ゴマ 1
果物	みかん	黒豆・金時豆の甘煮 金時豆 20 (黒豆) 三温糖 10 塩 少々	じゃが芋とマカロニのグラタン 鶏肉 30 玉ネギ 20 人参 10 じゃが芋 20 マカロニ 8 ブロッコリー 15 炒め油 1 塩 0.1 こしょう 少々 バター 2 小麦粉 2 牛乳 30 とろけるチーズ 5	西京焼き サワラ 1切れ 白みそ 5 酒 1 みりん 0.5 三温糖 0.2	肉じゃが 豚肉 30 じゃが芋 60 玉ネギ 30 人参 20 白ネギ 5 しらす干し 10 ブロッコリー 10 炒め油 1 酒 1 三温糖 2.5 醤油(濃) 5	煮浸し 水菜 15 白菜 30 人参 10 油揚げ 10 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 出し汁	さつま芋のオレンジジュース煮 さつま芋 50 オレンジジュース 30 三温糖 1	ヨーグルト	きんぴら ごぼう 10 れんこん10 人参 10 糸こんにゃく 15 白ゴマ 1 ゴマ油 2 塩 0.1 三温糖1.5 醤油 2.5 酒 少々 出し汁	五目豆 大豆 10 金時人参 10 ごぼう 8 れんこん 5 こんぶ 0.3 油揚げ 5 出し汁 三温糖 2 醤油 4	ハンバーグ 豚ミンチ 45 鶏ミンチ 15 玉ネギ 10 卵 5 パン粉 2 塩 0.1 こしょう 少々 ナツメグ トマトピューレ 5 三温糖 1 ケチャップ 2 とんかつソース1 醤油 0.5	
乳児	230Kcal	385Kcal	282Kcal	286Kcal	254Kcal	312Kcal	250Kcal	316Kcal	294Kcal	239Kcal	330Kcal	
幼児	288Kcal	481Kcal	353Kcal	357Kcal	317Kcal	390Kcal	313Kcal	395kcal	367Kcal	299Kcal	413Kcal	
おやつ	ボン菓子 ねじりん棒 (乳児) 野菜スティック	3日 巻き寿司 白米50、酢7、三温糖3 塩0.3、かんぴょう、人参 高野豆腐、ほうれん草、のり (乳児) おにぎり 白米、かんぴょう、のり	きな粉せんべい 又は 星せんべい	千キンサンド フランスパン、スモークチキン キャベツ、マヨネーズ	みたらし蒸しパン 小麦粉20、BPO. 8 三温糖5、油1 しょうゆ0.5 三温糖0.6 片栗粉0.2 水3	さつま芋スティック さつま芋 50 オリーブオイル 三温糖	きな粉せんべい ミレービスケット (乳児) かぼちゃポーロ	きな粉せんべい ミレービスケット (乳児) かぼちゃポーロ	パンの日 ソフトバター チョコリッチ いなかパン	焼き芋 さつま芋 80	ポッポコーン とうもろこし 塩、油	お好み焼き 小麦粉15、豚ミンチ10 キャベツ15、卵20、出し汁 とんかつソース、ケチャップ
おやつ	(乳児) 果物 (幼児) せりー お茶	(乳児) おにぎり 白米、かんぴょう、のり	ヨーグルト	(乳児) フランスパン	果物 牛乳	果物 牛乳	(乳児) 果物 (幼児) せりー お茶	果物 牛乳	果物 牛乳又はホットカリン	果物 牛乳	果物 牛乳	
延長		きな粉せんべい おしゃぶり昆布	クラッカー 棒チーズ	ミレービスケット	クリームロール	かぼちゃポーロ		ねじりん棒	マレービスケット ヨーグルト	茹で野菜	動物ビスケット いちご	

主な使用食材の産地

白米	京都府	さつま芋	徳島県	小松菜	京都府
七分つき米	京都府	れんこん	滋賀県	ネギ	鳥取県
お茶の葉	京都府	ブロッコリー	高知県	白ネギ	京都府・岡山県
かつお節	鹿児島県	しょうが	徳島県	白菜	愛知県・兵庫県
昆布	北海道	干しワカメ	京都府・富山県	キャベツ	奈良県
しらす干し	宮崎県	大豆	京都府	かんぴょう	愛媛県
サワラ	長崎県・愛媛県	丸大根	京都府	里芋	宮崎県
タコ	モロッコ	小豆	京都府	切り干し大根	三重県
イカ	石川県・鳥取県	金時豆	北海道	セリ	北海道
ブリ	長崎県	黒豆	京都府	じゃが芋	京都府・長崎県・鳥取県
鶏肉	兵庫県	かぶ	京都府・滋賀県	人参	兵庫県
豚肉	九州	にんにく	京都府	玉ネギ	京都府・徳島県
卵	京都府・鹿児島県	ホウレン草	京都府・鳥取県	大根	和歌山県・愛媛県
		金時人参	香川県・京都府	みかん類	

☆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。