

< 2025年3月 予定献立表 >

★お弁当の日 12日・29日です。
 ・12日のおやつはスーレンクッキーまたはココアクッキーです。
 ・29日は幼児はきな粉せんべい、乳児は野菜スティックです。

2025年2月21日発行 たかつかさ保育園給食室

(単位:g)

くま・きりん・ぞう組
 着・スプーンの日

	1・22 (土)	3 (月)	4・18 (火)	5・19 (水)・31 (月)	6 (木)	7・21 (金)	8 (土)	10・24 (月)	11・25 (火)	13 (木)・26 (水)	14 (金)・27 (木)	15 (土)	17 (月)・28 (金)	29 (土)
昼食	<p>ミートスパゲティ スパゲティ 40 豚ミンチ 30 玉ネギ 15 人参 15</p> <p>オリーブオイル にんにく 塩 赤ワイン 米粉 トマトP 6 ケチャップ ソース 醤油 三温糖 (添え)ブロッコリー 10</p> <p>キャベツ 15 高野豆腐 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁</p> <p>塩 0.2 醤油 2 出し汁</p>	<p>ひなまつり行事食</p> <p>小豆ご飯</p> <p>もち米 白米 小豆 塩 みりん</p> <p>鯛の梅焼き</p> <p>タイ 1キレ 梅干し 醤油 しょうが汁 みりん</p> <p>酢れんこん</p> <p>れんこん 40 酢 5 三温糖 2 醤油 1 添)茹でブロッコリー</p> <p>板麩 2 人参 10(花型) 三つ葉 1 塩 0.2 醤油 2 出し汁</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~40</p> <p>タンダーチキン</p> <p>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</p> <p>ひよこ・やぎ組 照り焼き</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>マカロニ 10 ブロッコリー 10 人参 8 ツナ缶 10 マヨネーズ 4 酢 少々 醤油 少々</p> <p>大根 10 麩 2 白菜 5 出し汁 塩0.2 醤油 2</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~40</p> <p>山城焼</p> <p>手羽中 1本 しょうが にんにく ごま油 (300) 醤油(300)</p> <p>煮浸し</p> <p>小松菜 15 白菜 15 人参 10 油揚げ 10 出し汁 三温糖 1.5 醤油 2.5 みりん 1</p> <p>味噌汁</p> <p>高野豆腐 3 春菊 5 玉ネギ 10 出し汁 味噌 6</p>	<p>ちらし寿司</p> <p>白米 50 塩・酒・昆布 酢 7 三温糖 3 塩 0.2</p> <p>さつま芋と黒豆の甘煮</p> <p>さつま芋 40 黒豆 10 三温糖</p> <p>豆腐 30 玉ネギ 10 切干大根 2 味噌 6 出し汁</p>	<p>チキンライス</p> <p>七分つき米 45~50 鶏肉 25 玉ネギ 20 人参 20 菜の花 10 トマトジュース 塩</p> <p>炒め油 2 塩 0.1 ケチャップ 5 ソース 1 醤油 0.5</p> <p>果物</p> <p>イチゴ 1~2個</p> <p>スープ</p> <p>白菜 15 マカロニ 2 ほうれん草 2 ソーセージ 10 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2</p> <p>ひよこ・やぎ組 ソーセージなし</p>	<p>ちゃんぽん麺</p> <p>中華麺 80 (ひよこ・やぎ組)乾麺 50 豚肉 30 キャベツ 30 人参 10 玉ネギ 15 ニラ 3</p> <p>炒め油(ごま油)1 塩 0.2 しょうが 少々 しょうが 少々 醤油(薄・濃)4 みりん 2 だし汁</p> <p>果物</p> <p>みかん又はイチゴ</p>	<p>パン</p> <p>玄米パン</p> <p>じゃが芋とマカロニのグラタン</p> <p>鶏肉 30 玉ネギ 20 人参 10 じゃが芋 20 マカロニ 8</p> <p>炒め油 1 塩 0.1 しょうが 少々 ケチャップ 5 とんかつソース とろけるチーズ 5</p> <p>果物</p> <p>ブロッコリー 15</p> <p>漬まし汁</p> <p>小松菜 5 干しワカメ 0.2 白ゴマ 0.5 出し汁 塩 0.2 醤油 2</p>	<p>ご飯</p> <p>七分つき米 35~40</p> <p>焼き魚</p> <p>ブリ しょうが汁 みりん 酒 醤油</p> <p>煮物</p> <p>人参 20 さつま芋 30 ブロッコリー 15 みりん 1 三温糖 1 醤油 2.5 だし汁</p> <p>味噌汁</p> <p>白菜 10 油揚げ 8 かんぴょう 1 味噌 6 出し汁</p>	<p>納豆ご飯</p> <p>七分つき米 40~50 納豆 20</p> <p>13日 ごまみそ炒め</p> <p>豚肉 30 大根 30 春雨 3 春菊 5</p> <p>炒め油(ごま油) 1 酒 少々 しょうが 1 塩 少々 味噌 4 みりん 3 白ゴマ 1</p> <p>26日 卵焼き</p> <p>卵 40 ネギ 3 かんぴょう 1 干しいたけ 1 塩 0.2 醤油 1.2 みりん 1.2</p> <p>酢れんこん</p> <p>れんこん 30 酢 5 三温糖 2 醤油 1</p> <p>漬まし汁</p> <p>豆腐 30 ネギ 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁</p> <p>ヨーグルト 1個</p>	<p>カツカレー</p> <p>七分つき米 50~55 鶏肉 40~50 酒 少々 小麦粉 3 卵 5 パン粉 8 油 5 玉ネギ 20 人参 20</p> <p>しょうがにんにく ローリエ 塩 0.2 三温糖 0.3 トマトP 3 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 1 米粉 3 カレー粉 0.3 添)ブロッコリー 15</p> <p>ひよこ・やぎ組 ハヤシライス</p> <p>七分つき米 45~55 豚肉 30 人参 15 玉ネギ 20 じゃが芋 30 れんこん 15</p> <p>炒め油 2 しょうがにんにく ローリエ 塩 0.2 三温糖 0.5 トマトジュース 20 トマトP5 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 2 米粉 2 添)ブロッコリー 15</p>	<p>卒園式</p>	<p>親子丼</p> <p>七分つき米 50~55 鶏肉 40 玉ネギ 30 人参 20 干しいたけ 0.5 白ネギ 3 ブロッコリー 15 卵 30</p> <p>出し汁 三温糖 2 醤油(薄・濃) 5 みりん 2</p> <p>味噌汁</p> <p>じゃが芋 10 油揚げ 10 干しワカメ 0.2 味噌 6 出し汁</p>	<p>お弁当の日</p>
乳児														
幼児														
おやつ	<p>星せんべい</p> <p>白米、梅酢、ゆかり 薄焼き卵、三つ葉</p> <p>芋けんぴ</p> <p>(乳児)野菜スティック</p> <p>(乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶</p>	<p>雑おにぎり</p> <p>白米、梅酢、ゆかり 薄焼き卵、三つ葉</p> <p>(乳児)ゆかりおにぎり</p> <p>果物 お茶</p>	<p>4日 パンの日</p> <p>ジャムパン 自家製ジャム、食パン いなかパン ソフトバター</p> <p>18日 焼きそば又は焼きそばパン</p> <p>中華麺、豚肉、キャベツ ロールパン、焼きそばソース ケチャップ、塩コショウ (乳児)ロールパン</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>5日 おわかれ会</p> <p>幼児はきりん組がお楽しみを 考えています</p> <p>(乳児)焼き芋 さつまいも 80 棒チーズ</p> <p>19日・31日 おにぎり</p> <p>七分つき米 40 梅酢、のり</p> <p>果物 お茶</p>	<p>ココアケーキ</p> <p>小麦粉、卵、三温糖、BP 無塩バター、ココア、牛乳 ホイップクリーム</p> <p>(乳児)蒸しパン</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>7日 青のりラスク</p> <p>食パン、青のり 有塩バター、グラニュー糖</p> <p>(乳児)かぼちゃポーロ</p> <p>(乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶</p>	<p>10日 キャラメル糖</p> <p>糖、有塩バター、三温糖</p> <p>24日 きなごちんすこう</p> <p>小麦粉13、三温糖5 油6、きな粉2</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>11日 ジャムサンドクラッカー</p> <p>クラッカー 自家製ジャム</p> <p>(くま・乳児)ミレービスケット</p> <p>25日 チーストースト</p> <p>食パン、とろけるチーズ</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>13日 きな粉おにぎり</p> <p>七分つき米 40 きな粉3 三温糖2</p> <p>26日 ゼリー</p> <p>りんごジュース、 オレンジジュース 寒天、三温糖</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>14日 いちごサンド</p> <p>食パン、イチゴ ホイップクリーム</p> <p>(乳児)トースト</p> <p>27日 卵サンド</p> <p>食パン 卵、マヨネーズ (乳児)トースト</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>きな粉マカロニ</p> <p>マカロニ 20 きな粉3、三温糖2</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>きな粉せんべい</p> <p>ミレービスケット</p> <p>(乳児)野菜スティック</p> <p>(乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶</p>		
延長		ミレービスケット ヨーグルト	星せんべい おしゃぶり昆布	おじりん棒	パン	きな粉せんべい 棒チーズ		茹で野菜	かぼちゃポーロ	野菜スティック いちご	動物ビスケット		ミレービスケット ヨーグルト	

主な使用食材の産地

白米	京都府・滋賀県	干し椎茸	京都府	金時人参	香川県	じゃがいも	北海道
七分つき米	京都府・徳島県	菜の花	京都府・滋賀県	あらめ	三重県	ほうれん草	京都府
お茶の葉	京都府	卵	京都府・鹿児島県	大豆	富山県	小松菜	
かつお節	鹿児島県	イカ	石川県	大根	石川県・北海道	ネギ	
昆布	北海道	切り干し大根	宮崎県	小豆	京都府	白ネギ	鳥取県
しらす干し	宮崎県	しょうが	高知県	三つ葉		白菜	滋賀県
豚肉	九州	にんにく	京都府	黒豆	京都府	キャベツ	滋賀県
鶏肉	兵庫県	干しワカメ		かぶ		かんぴょう	奈良県
タイ	長崎県	れんこん	徳島県	いちご	佐賀県	春菊	京都府
ブリ	長崎県	ブロッコリー		みかん	和歌山県・熊本県	白ネギ	鳥取県
サケ	チリ	人参	京都府・長崎県	さつま芋	徳島県・大分県	玉ネギ	兵庫県

☆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。