

< 2025年4月 予定献立表 >

☆お弁当の日、16日です。おやつはきな粉おにぎりです。

たかつかさ保育園給食室 [2025年3月27日発行]

きりん・ぞう組
箸・スプーンの日
(単位:g)

	1(火)・14・28(月)	2(水)・15(火)・30(水)	3・17(木)	4・18(金)	5・19(土)	7・21(月)	8・22(火)	9・23(水)	10・24(木)	11・25(金)	12・26(土)
昼食	ご飯 七分つき米40 白ゴマ 1 肉じゃが 豚肉 30 じゃが芋 60 玉ネギ 30 人参 20 白ネギ 5 しらたき 10 ブロッコリー 15 炒め油 1 酒 1 三温糖 3 醤油(濃・薄)6 澄まし汁 茹で筍 8 麩 1 干しワカメ 0.2 塩 0.2 醤油 2 出し汁	中華丼 七分つき米40~50 豚肉 40 干し椎茸 0.5 白菜 50 人参 15 玉ネギ 20 小松菜 5 茹で筍 5 炒め油 1 しょうが 少々 酒 少々 三温糖 0.5 塩 少々 みりん 2.5 醤油 4 ゴマ油(香) 少々 澄まし汁 キャベツ 10 高野豆腐 2 白ごま 0.5 塩 0.2 醤油 2 出し汁	納豆ご飯 七分つき米 35~40 ひきわり納豆 15 鶏肉の塩麹焼き 手羽中 1本 しょうが 塩麹 煮浸し かぶ 30~40 人参 15 かぶの葉 20 厚揚げ 15 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 2.5 味噌汁 じゃが芋 25 ほうれん草 2 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 35~40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ 30 豚ミンチ 25 ネギ 5 しょうが汁 塩 0.1 醤油 1 みりん 0.5 片栗粉 2 あらめサラダ 小松菜 20 人参 5 あらめ 2 ツナ缶 10 マヨネーズ 4 醤油 1 塩 少々 味噌汁 かぶ 20 かぶの葉 2 油揚げ 10 味噌 6 出し汁	ちゃんこうどん 乾麺 40~50 油揚げ 15 豚肉 30 人参 10 白菜 25 白ネギ 2 出し汁 みりん 4 醤油 6 果物 いちご又はデコボン	ハヤシライス 七分つき米40~50 豚肉 30 玉ネギ 30 人参 20 じゃが芋 20 菜の花 5 (添え) ブロッコリー 15 炒め油 2 しょうが 0.3 にんにく 少々 ローリエ トマトジュース 20 トマトP 5 ケチャップ 5 三温糖0.5 ソース 2 しょうゆ 1 米粉 ヨーグルト	ご飯 七分つき米35~40 焼き魚 サワラ 1切れ 煮物 さつま芋 30 人参 20 ブロッコリー 10 だし汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 具だくさん汁 玉ネギ 15 油揚げ 5 キャベツ 10 切り干し大根 1 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 35~40 しらす干し あらめの煮付け あらめ 5 豚肉 30 人参 5 油揚げ 10 炒め油 1 しょうが 0.1 三温糖 2 醤油 3 みりん 少々 梅酢和え れんこん 10 大根 10 キャベツ 10 ブロッコリー10 酢 3 なたね油 2 三温糖 少々 塩 0.1 醤油 1 梅酢 0.5 味噌汁 豆腐 25 干しワカメ 0.2 ネギ 2 味噌 6 出し汁	チキンライス 七分つき米 45~50 鶏肉 25 玉ネギ 15 人参 15 菜の花 2 トマトジュース 炒め油 1 塩 0.1 ケチャップ 5 ソース 1 醤油 0.5 果物 いちご スープ 白菜 10 じゃが芋 15 麩 2 ほうれん草 2 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2 澄まし汁 白ネギ 2 かんぴょう 1 とろろ昆布 1.5 塩 0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米35~40 切り干し大根の煮物 鶏肉 25 人参 10 切り干し大根 8 油揚げ 10 干し椎茸0.5 炒め油 1 酒 少々 三温糖 2 醤油 4 ゴマ味噌和え ツナ缶 10 ほうれん草 15 キャベツ 15 練りゴマ 2 味噌 1.5 三温糖 1 醤油 1 出し汁 澄まし汁 白ネギ 2 かんぴょう 1 とろろ昆布 1.5 塩 0.2 醤油 2 出し汁	にゅう麺 素麺 30~40 鶏肉 20 麩 1 油揚げ 20 人参 10 キャベツ 15 玉ネギ 10 ねぎ 2 小松菜 5 出し汁 醤油 5 みりん 4 果物 いちご又はデコボン
乳児	253kcal	267kcal	331kcal	315kcal	340kcal	351kcal	298kcal	242kcal	250kcal	322kcal	259kcal
幼児	271kcal	304kcal	371kcal	355kcal	400kcal	395kcal	311kcal	261kcal	275kcal	344kcal	277kcal
おやつ	1・14日 焼き芋 さつま芋 70~80 棒チース 28日 リクエストメニュー ココアクッキー 小麦粉、三温糖 卵、無塩バター (乳児)プレーンクッキー 牛乳 果物	2・15日 星せんべい 又は きな粉せんべい ヨーグルト 30日 リクエストメニュー カルビスゼリー カルビス、三温糖 粉寒天 お茶または牛乳 果物	いちごの蒸しパン 小麦粉20、B.P.O. 8 いちご10、三温糖8 油5、水10 牛乳 果物	4日 ホットドック ロールパン キャベツ、ソーセージ ケチャップ (乳児)ロールパン 18日 リクエストメニュー 梅干しおにぎり 七分つき米、塩 梅干し 牛乳またはお茶 果物	星せんべい ねじりん棒 (乳児)かぼちゃポーロ お茶 果物又はゼリー	青のりおにぎり 七分つき米 40 塩、青のり、白ゴマ のり お茶 果物	パンの日 いなかなん ロールパン ソフトバター 牛乳 果物	ごんがりポテト じゃが芋 80 塩 牛乳 果物	ホットケーキ 小麦粉、三温糖、卵 牛乳、B. P. 牛乳 果物	マカロニきな粉 マカロニ20、きな粉3 三温糖2 牛乳 果物	きな粉せんべい ミレービスケット (乳児)野菜スティック お茶 果物又はゼリー
延長	ミレービスケット	パン	ねじりん棒	野菜スティック ヨーグルト		動物ビスケット	みかん ヨーグルト	かぼちゃポーロ 棒チース	茹で野菜	きな粉せんべい おしゃぶり昆布	

昼食の栄養量です

やぎ・うさぎ組
澄まし汁

主な使用食材の産地

白米	京都府・滋賀県	タイ	長崎県・鹿児島県	人参	長崎県・鹿児島県	いちご	福岡県・奈良県
七分つき米	京都府・徳島県	サワラ	長崎県・鳥取県	じゃが芋	北海道	しらぬい	和歌山県
お茶の葉(番茶)	京都府	しょうが	高知県	白菜	岡山県	りんごジュース	長野県
かつお節	鹿児島県	にんにく	京都府	キャベツ	滋賀県 大阪府	いよかん	愛媛県
昆布	北海道	干しワカメ	徳島県	あらめ	三重県		
だしじゃこ	京都府	小松菜		白ネギ	鳥取県		
しらす干し	宮崎県	ホウレン草		さつま芋	徳島県		
干しいたけ	京都府	かぶ	京都府	れんこん			
鶏肉	兵庫県	ネギ		ブロッコリー			
豚肉	九州	菜の花		切干大根	宮崎県		
卵	京都府 鹿児島県	筍		三つ葉	滋賀県		

☆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、咀嚼や思考のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。

毎日の給食メッセージに産地とおやつの詳細を記載するのでご覧ください。