

# 令和6年2月 高槻市立認定こども園給食献立表

(認定こども園)

	1(木)・27(火)	2(金)	3・17(土)	5・19(月)	6・20(火)	7(水)	8(木)・21(水)	9・16(金)																																																																					
10時	●牛乳● ■ムーミンビスケット・ ミルク● 2個	●牛乳● ■ベビーせんべい・ アンパンマン 1枚	●牛乳● ■満月ポン 1枚	●牛乳● ■昆布の香り 4g	●牛乳● ■ムーミンビスケット・ ミルク● 2個	●牛乳● ■たべっ子ベイビー ビスケット 3個	●牛乳● ■ベビーせんべい・ アンパンマン 1枚	●牛乳● ■カル鉄スティック・ ココア味● 1本																																																																					
昼	ピビンパ すまし汁 ヨーグルト	北国ごはん いわしの蒲焼風 煮びたし みそ汁	ごはん(かつおふりかけ) 筑前煮 みそ汁	ロールパン けんちんラーメン ひじきとコーン のいため煮	ごはん 魚のマヨ風味焼 ブロッコリーのひたし みそ汁	ごはん(しそふりかけ) 鶏肉の天ぷら ひたし みそ汁	ごはん(わかめ) 豚肉と豆腐の 中華風スープ 蒸し野菜の マヨドレ添え	ごはん 大根と牛肉の 土手煮風 すまし汁																																																																					
3時	●牛乳● ▲いよかん ■ぱりんこ(のりしお味) 1・1袋	●牛乳● (3~5歳児) 切干大根餅 (0~2歳児) ふかし芋	●牛乳● ▲デコポン缶詰 2・2個 ■ルヴァン・ 3・2枚 全粒粉クラッカー	●牛乳● 焼ふのラスク	●牛乳● かぼちゃのケーキ	●牛乳● ▲ぼんかん ■こぐまのビスケット◎ 1・1/2袋	●牛乳● いちご蒸しパン	●牛乳● コーンマヨトースト																																																																					
昼と3時 (手作りおやつ の材料と量)	<ul style="list-style-type: none"> <li>米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>●牛挽肉 20.00</li> <li>●豚挽肉 20.00</li> <li>▲土しょうが(汁) 0.30</li> <li>酒 2.00</li> <li>■砂糖 2.00</li> <li>しょうゆ(濃) 2.00</li> <li>■ごま油 0.30</li> <li>▲ねぎ 1.00</li> <li>▲ほうれん草 20.00</li> <li>▲人参 20.00</li> <li>▲もやし 30.00</li> <li>■白ごま 1.00</li> <li>■砂糖 1.00</li> <li>しょうゆ(濃) 3.00</li> <li>■ごま油 0.30</li> <li>■焼ふ 2.00</li> <li>▲大根 20.00</li> <li>▲みつば 1.00</li> <li>しょうゆ(淡) 5.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>●ファイバーヨーグルト● 1・1個</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>米 55.00</li> <li>水 77.00</li> <li>●ほたて貝柱缶 5.00</li> <li>▲人参 8.00</li> <li>▲ごぼう 4.00</li> <li>酒 1.60</li> <li>しょうゆ(濃) 4.00</li> <li>塩 0.10</li> <li>●まいわし・冷・40g 40・40</li> <li>■かたくり粉 6.00</li> <li>■なたね揚げ油 4.00</li> <li>■砂糖 1.60</li> <li>しょうゆ(濃) 1.60</li> <li>本みりん 0.36</li> <li>▲土しょうが(汁) 0.36</li> <li>酒 0.10</li> <li>水 8.00</li> <li>●ミニ絹厚揚げ(冷) 15.00</li> <li>▲えのきたけ 10.00</li> <li>●わかめ 0.50</li> <li>●みそ 6.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>— 手作りおやつ — (3~5歳児)</li> <li>▲切干大根 4.00</li> <li>■白玉だんご粉 15.00</li> <li>しょうゆ(濃) 2.00</li> <li>水 適量</li> <li>▲ねぎ 1.50</li> <li>●ロースハム 3.00</li> <li>■キャノーラ油 適量</li> <li>(0~2歳児)</li> <li>■さつま芋 72.00</li> <li>塩 少々</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>かつおふりかけ 0.70</li> <li>●鶏もも肉 20.00</li> <li>▲じゃが芋 30.00</li> <li>▲れんこん 20.00</li> <li>▲人参 25.00</li> <li>▲干しいたけ(スライス) 0.50</li> <li>■キャノーラ油 1.25</li> <li>■砂糖 3.30</li> <li>しょうゆ(濃) 2.60</li> <li>しょうゆ(淡) 2.10</li> <li>本みりん 0.35</li> <li>水 50.00</li> <li>けずりぶし 1.60</li> <li>▲グリーンピース(冷) 2.00</li> <li>●ベーコン 5.00</li> <li>▲玉ねぎ 20.00</li> <li>▲小松菜 5.00</li> <li>●みそ 6.70</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ロールパン●</li> <li>●中華めん(乾) 30.00</li> <li>●豚肉 20.00</li> <li>▲大根 15.00</li> <li>▲人参 5.00</li> <li>▲玉ねぎ 10.00</li> <li>●豆腐(冷) 20.00</li> <li>■キャノーラ油 0.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>しょうゆ(濃) 5.20</li> <li>オイスターソース 3.00</li> <li>塩 少々</li> <li>▲ねぎ 1.00</li> <li>●ベーコン 7.00</li> <li>●ひじき 2.50</li> <li>▲ホールコーン(冷) 7.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>■砂糖 1.00</li> <li>しょうゆ(濃) 1.20</li> <li>だし汁 5.00</li> <li>▲ちんげん菜 5.00</li> <li>— 手作りおやつ —</li> <li>■焼ふ 7.00</li> <li>■バター● 7.00</li> <li>■黒砂糖 5.00</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>●カラスガレイ・冷60g 1・1切</li> <li>▲玉ねぎ 10.00</li> <li>■キャノーラ油 0.50</li> <li>▲マッシュルーム缶 5.00</li> <li>■マヨドレ 10.00</li> <li>▲ブロッコリー 25.00</li> <li>本みりん 0.30</li> <li>しょうゆ(淡) 0.90</li> <li>だし汁 15.00</li> <li>■じゃが芋 30.00</li> <li>▲はくさい 15.00</li> <li>▲みつば 1.00</li> <li>●みそ 7.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>— 手作りおやつ —</li> <li>■ケーキミックス粉 20.00</li> <li>▲かぼちゃ(冷) 10.00</li> <li>■砂糖 5.50</li> <li>■生クリーム● 10.00</li> <li>水 7.60</li> <li>ホイルクース 1枚</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>ゆかり(国産赤しそ) 0.50</li> <li>●鶏もも肉 60.00</li> <li>塩 0.30</li> <li>■小麦粉 6.00</li> <li>水 適量</li> <li>■なたね揚げ油 6.00</li> <li>▲ちんげん菜 50.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>しょうゆ(濃) 2.00</li> <li>だし汁 1.60</li> <li>▲大根 20.00</li> <li>●わかめ 0.50</li> <li>●みそ 6.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>— 手作りおやつ —</li> <li>■ケーキミックス粉 20.00</li> <li>■米 5.00</li> <li>水 7.50</li> <li>▲いちご 5.00</li> <li>■いちごジャム 13.00</li> <li>水 5.00</li> <li>ホイルクース 1枚</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>わかめふりかけ 0.50</li> <li>●牛肉 25.00</li> <li>▲土しょうが 1.00</li> <li>▲ねぎ 1.00</li> <li>■キャノーラ油 1.00</li> <li>▲大根 55.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>糸こんにゃく 10.00</li> <li>酒 5.00</li> <li>だし汁 30.00</li> <li>●赤だしみそ 3.00</li> <li>●みそ 1.00</li> <li>本みりん 5.40</li> <li>■砂糖 0.45</li> <li>しょうゆ(濃) 0.90</li> <li>■焼ふ(野菜入り) 3.00</li> <li>▲玉ねぎ 10.00</li> <li>▲ほうれん草 5.00</li> <li>しょうゆ(淡) 5.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>— 手作りおやつ — (幼) ■食パン●(6枚切) 1/2枚 (乳) ■耳なし食パン●(6枚切) 1/2枚</li> <li>▲ホールコーン(冷) 10.00</li> <li>■マヨドレ 8.00</li> </ul>																																																																						
																																																																													
			(施設での一人当たりの栄養量)																																																																										
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">0~2歳児</th> <th colspan="2">3~5歳児</th> </tr> <tr> <th>目標</th> <th>平均</th> <th>目標</th> <th>平均</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー Kcal</td> <td>490</td> <td>541</td> <td>590</td> <td>598</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質 g</td> <td>15.9~24.5</td> <td>19.2</td> <td>19.0~29.2</td> <td>20.5</td> </tr> <tr> <td>脂質 g</td> <td>10.9~16.3</td> <td>17.7</td> <td>13.0~19.5</td> <td>18.3</td> </tr> <tr> <td>カルシウム mg</td> <td>220</td> <td>324</td> <td>260</td> <td>301</td> </tr> <tr> <td>鉄 mg</td> <td>2.2</td> <td>2.3</td> <td>2.4</td> <td>2.8</td> </tr> <tr> <td>ビタミンA μgRAE</td> <td>200</td> <td>195</td> <td>220</td> <td>209</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB1 mg</td> <td>0.25</td> <td>0.27</td> <td>0.31</td> <td>0.31</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB2 mg</td> <td>0.29</td> <td>0.45</td> <td>0.35</td> <td>0.42</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC mg</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>22</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量 g</td> <td>1.5未満</td> <td>1.8</td> <td>1.6未満</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>カリウム mg</td> <td>—</td> <td>787</td> <td>606以上</td> <td>831</td> </tr> <tr> <td>食物繊維 g</td> <td>—</td> <td>2.9</td> <td>3.5以上</td> <td>3.6</td> </tr> </tbody> </table>			0~2歳児		3~5歳児		目標	平均	目標	平均	エネルギー Kcal	490	541	590	598	たんぱく質 g	15.9~24.5	19.2	19.0~29.2	20.5	脂質 g	10.9~16.3	17.7	13.0~19.5	18.3	カルシウム mg	220	324	260	301	鉄 mg	2.2	2.3	2.4	2.8	ビタミンA μgRAE	200	195	220	209	ビタミンB1 mg	0.25	0.27	0.31	0.31	ビタミンB2 mg	0.29	0.45	0.35	0.42	ビタミンC mg	20	25	22	31	食塩相当量 g	1.5未満	1.8	1.6未満	2.1	カリウム mg	—	787	606以上	831	食物繊維 g	—	2.9	3.5以上	3.6				
	0~2歳児		3~5歳児																																																																										
	目標	平均	目標	平均																																																																									
エネルギー Kcal	490	541	590	598																																																																									
たんぱく質 g	15.9~24.5	19.2	19.0~29.2	20.5																																																																									
脂質 g	10.9~16.3	17.7	13.0~19.5	18.3																																																																									
カルシウム mg	220	324	260	301																																																																									
鉄 mg	2.2	2.3	2.4	2.8																																																																									
ビタミンA μgRAE	200	195	220	209																																																																									
ビタミンB1 mg	0.25	0.27	0.31	0.31																																																																									
ビタミンB2 mg	0.29	0.45	0.35	0.42																																																																									
ビタミンC mg	20	25	22	31																																																																									
食塩相当量 g	1.5未満	1.8	1.6未満	2.1																																																																									
カリウム mg	—	787	606以上	831																																																																									
食物繊維 g	—	2.9	3.5以上	3.6																																																																									
					<p>10時は0~2歳児だけです。 材料の分量は3~5歳児分で、0~2歳児は3~5歳児の約80%です。 材料の分量の単位は「g」です。</p> <p>10時と3時の牛乳は、 ・10時……0~2歳児100ml ・3時……3~5歳児170ml・0~2歳児100mlです。 3時のヨーグルト・ゼリーは、3~5歳児・0~2歳児とも1個です。</p> <p>昼の主食は ・パンの量……3~5歳児50g・0~2歳児40g (ただし麺類の時は量を減らしています)</p>																																																																								
						<p>【食品名の印について】 食品名の左側についている印は、 ■……熱や力となるもの ●……血や肉となるもの ▲……体の調子をととのえるもの です。</p> <p>アレルギー表示のため、卵・乳を含む食品の 右側に印をつけています。 卵を含む食品……○ 乳を含む食品……● 卵・乳を含む食品……◎</p>																																																																							

(認定こども園)

	10・24(土)	13(火)・26(月)	14(水)・29(木)	15(木)・28(水)	22(木)
10時	●牛乳● ■満月ポン 1枚	●牛乳● ■昆布の香り 4g	●牛乳● ■ベビーせんべい・アンパンマン 1枚	●牛乳● ■たべっ子ベイベービスケット 3個	●牛乳● ■たべっ子ベイベービスケット 3個
昼	カレースパゲティ じゃが芋のそぼろ煮	ごはん あんかけうどん きゃべつの甘酢あえ	ごはん(しそふりかけ) さば缶のさつま揚げ ひたし すまし汁	ごはん 鶏肉の寄せ鍋風 ちりめんじゃこ入り きんぴら	ごはん(しそふりかけ) 鶏肉の天ぷら ひたし みそ汁
3時	(10日は一時預かり・分室のみ) ●牛乳● ▲パイン缶詰低糖 6・4個 ■ルヴァン・全粒粉クラッカー 3・2枚	●牛乳● かるかん (3~5歳児) ●ごま入味付いりこ (2.5g) 1袋	●牛乳● ▲デコポン ■こぐまのビスケット◎ 1・1/2袋	●牛乳● きな粉と黒糖のスコーン	▲アップルジュース 200・100ml ■米粉のカップケーキ・メープル 1・1個
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	<ul style="list-style-type: none"> <li>■スパゲティ 37.00</li> <li>●牛肉 20.00</li> <li>▲玉ねぎ 20.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>カレー粉 0.10</li> <li>塩 0.10</li> <li>■キャノーラ油 1.00</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>カレールー 6.90</li> <li>しょうゆ(淡) 2.70</li> <li>本みりん 2.70</li> <li>▲ちんげん菜 5.00</li> <li>■じゃが芋 80.00</li> <li>●鶏挽肉 10.00</li> <li>■キャノーラ油 0.50</li> <li>■砂糖 2.90</li> <li>しょうゆ(淡) 1.70</li> <li>しょうゆ(濃) 1.20</li> <li>水 50.00</li> <li>けずりぶし 1.50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■米 40.00</li> <li>水 60.00</li> <li>■干しうどん 30.00</li> <li>●豚肉 20.00</li> <li>▲玉ねぎ 15.00</li> <li>▲ほうれん草 5.00</li> <li>しょうゆ(濃) 4.00</li> <li>しょうゆ(淡) 3.00</li> <li>水 180.00</li> <li>だし昆布 0.30</li> <li>けずりぶし 5.50</li> <li>■かたくり粉 2.20</li> <li>水 4.40</li> <li>●ロースハム 5.00</li> <li>▲きゃべつ 40.00</li> <li>▲ちんげん菜 10.00</li> <li>■砂糖 1.50</li> <li>しょうゆ(濃) 1.50</li> <li>米酢 1.50</li> <li>— 手作りおやつ —</li> <li>■上新粉 18.00</li> <li>ベーキングパウダー 1.00</li> <li>■砂糖 6.50</li> <li>■長芋 15.00</li> <li>水 18.00</li> <li>ホイルクース 1枚</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>ゆかり(国産赤しそ) 0.50</li> <li>●さば 缶詰(水煮) 15.00</li> <li>●豆腐(冷) 40.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>▲土しょうが(汁) 0.60</li> <li>■砂糖 2.00</li> <li>酒 0.30</li> <li>しょうゆ(濃) 0.60</li> <li>塩 0.30</li> <li>■小麦粉 7.00</li> <li>■なたね揚げ油 7.00</li> <li>▲はくさい 50.00</li> <li>▲春菊 10.00</li> <li>しょうゆ(濃) 1.80</li> <li>だし汁 0.70</li> <li>▲玉ねぎ 20.00</li> <li>●わかめ 0.50</li> <li>しょうゆ(淡) 5.00</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>●鶏もも肉 20.00</li> <li>▲はくさい 30.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>▲しめじ 10.00</li> <li>▲ねぎ 1.00</li> <li>■はるさめ 3.00</li> <li>しょうゆ(淡) 6.00</li> <li>酒 2.40</li> <li>本みりん 2.40</li> <li>水 140.00</li> <li>けずりぶし 4.30</li> <li>●ちりめんじゃこ 3.00</li> <li>▲ごぼう 20.00</li> <li>▲人参 5.00</li> <li>■キャノーラ油 2.00</li> <li>▲ちんげん菜 10.00</li> <li>■砂糖 1.00</li> <li>しょうゆ(濃) 1.00</li> <li>だし汁 7.00</li> <li>— 手作りおやつ —</li> <li>■ケーキミックス粉 20.00</li> <li>■きな粉 2.00</li> <li>■黒砂糖 4.00</li> <li>■バター● 5.00</li> <li>●牛乳● 5.00</li> <li>■小麦粉(打ち粉) 適量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■米 60.00</li> <li>水 90.00</li> <li>ゆかり(国産赤しそ) 0.50</li> <li>●鶏もも肉 60.00</li> <li>塩 0.30</li> <li>■小麦粉 6.00</li> <li>水 適量</li> <li>■なたね揚げ油 6.00</li> <li>▲ちんげん菜 50.00</li> <li>▲人参 10.00</li> <li>しょうゆ(濃) 2.00</li> <li>だし汁 1.60</li> <li>▲大根 20.00</li> <li>●わかめ 0.50</li> <li>●みそ 6.50</li> <li>水 180.00</li> <li>けずりぶし 5.50</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>3時に使用している果物の量は「3~5歳児・0~2歳児」</li> <li>いよかん 1/4個・1/4個</li> <li>ぼんかん 1/2個・1/2個</li> <li>デコポン 1/2個・1/3個</li> <li>*ヨーグルトの時など、組み合わせにより、量が異なることもあります。</li> <li>3時使用の菓子は、3~5歳児量・0~2歳児量の順です。</li> </ul>		



★献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。

★離乳の完了(12~18か月頃)は、0~2歳児食に必要なに応じて「細かく切る、煮る」などを行っています。また、果物については一部変更する場合があります。

しっかり食べよう!

# 冬は 葉っぱの野菜の季節です

多くの野菜は、1年中お店に並んでおり、いつでも食べることができます。しかし、同じ野菜でも、旬の時期にとれた野菜は、野菜本来の特性に合った環境で育つため、味がよく、栄養価が高くなります。また、たくさん収穫されるため、安価で手に入ります。季節を感じながら、栄養をたっぷり含んだ旬の野菜をおいしく食べましょう。

●もんだい● ぶゆの やさいじゃないのは ど~れだ?

●こたえ●  
冬の野菜ではないのは「レタス」。  
レタスがおいしい時期は4月~9月ごろ。気温が20度前後でもっともよく育つと言われてます。

●解説●  
「キャベツ」は季節によって特徴があります。「冬キャベツ」は葉が何枚も重なってしっかり巻かれているのが特徴。甘みがあり、煮込み料理に向いています。一方、早春から出始める春キャベツは、やわらかな葉がゆるく巻かれているのが特徴。みずみずしくて生でも食べやすいため、人気です。「こまつな」は寒さに強く、霜にあたると甘味が増しておいしくなります。カルシウムを多く含むのが特徴です。鍋にぴったりの野菜が多いので、鍋で温まりながら、いろいろな野菜を味わってみてください。



参考:「からだにいい野菜の便利帳」高橋書店