令和4年7月 高槻市立認定こども園給食献立表

(認定こども園)

Т		- / 1 >			I	I -(.)	- (A)	(認定こども園)
	1(金)	2(土)	4(月)	5(火)	6•20(水)	7(木)	8(金)	9•30(土)
10時	牛乳●■ さくふわせんべい1袋	◆牛乳●■ミニミレービスケット2枚	● 牛乳● ■ カルシウム入り ベビースティック 1袋	◆牛乳●■ビスケット・ミルク●2個	◆ 牛乳●■ ミニ野菜スナック1/2袋	● 牛乳● ■ ルヴァン・全粒粉 クラッカー 1枚	◆牛乳●■ さくふわせんべい1袋	● 牛乳● ■ ミニミレービスケット 2枚
昼	ごはん かぼちゃと肉 のいため煮 みそ汁 (3~5歳児)すいか	ごはん(しそふりかけ) 肉とちんげん菜の いため物 じゃが芋のスープ	イエローロール カレーパスタ とうがんの煮物	ごはん まぐろのソースあえ 煮びたし すまし汁	ごはん(しそふりかけ) 豆乳コーンスープ いそ煮	からりかー 1歳 炊き込みずし 鶏肉の香味焼 煮びたし すまし汁	豚丼 みそ汁 ヨーグルト	ごはん なすと肉のいため煮 みそ汁
	● 牛乳● (3~5歳児) とうもろこし (0~2歳児) ▲ももセリー ■ 小粒揚げ 2・1袋	● 牛乳● ▲ りんご缶詰 2・1個 ■ ミニひじきあられ 1・1袋	● 牛乳● 大豆ミートドリア	● 牛乳 ● コーンマヨトースト	■じゃがいもおかき	● 牛乳● (3~5歳児) ▲アップルコン ポート(冷)4つ割 1袋 (0~2歳児) ▲りんごセリー ■ 星っこ 1・1袋	4個	● 牛乳● ▲ みかん缶詰 40·32g ■ ミニひじきあられ 1·1袋
昼と3時(手作りおやつの時)の材料と		 ★ 60.00 水 90.00 90.00 90.00 90.00 90.00 00.50 「◆ 牛肉 25.00 1.00 1.00 1.00	■ ライスパスタ 25.00 「	■ 米	● ひじき 3.50 ● 牛肉 10.00 ▲ 人参 5.00 糸こんにゃく 10.00 ■ キャノーラ油 1.20 ■ 砂糖 2.00 しょうゆ(濃) 1.70 水 22.00 けずりぶし 0.70 ▲ 小松菜 10.00	■ 米	 ★ 60.00 水 90.00 ● 豚肉 36.00 ▲ 玉ねぎ 30.00 ▲ 小松菜 12.00 ▲ 人参 10.00 ▲ ねぎ 2.00 ■ キャノーラ油 2.40 エーラが 0.12 しょうゆ(濃) 3.60 2.40 本かぼちゃ ● わかが ● みそ 「水 180.00 5.50 サパーンヨーグルト50g アルーンヨーグルト50g 1・1個 	 ★ (60.00) ★ (80.00) ★ (90.00) ★
量	日標	平均 目標 平均 5 525 585 590 2 19.3 18.9~29.0 21.7 1 16.0 12.9~19.4 16.5 0 311 260 277 2 1.9 2.4 3.0 0 223 220 252 5 0.30 0.31 0.36 9 0.44 0.35 0.43 0 34 22 42	¬ トマトケチャップ 3.20	【食品名の印について】 食品名の左側についてい ●・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	の の のえるもの です。 卵・乳を含む食品の 。	材料の分量 材料の分量 10時と3 ・10時 ・3時 3時のヨー 昼の主食は ・パンの	~2歳児だけです。は3~5歳児分で、0~2歳児にの単位は「g」です。 時の牛乳は、・・・0~2歳児100ml・・・3~5歳児170ml・0~2グルト・ゼリーは、3~5歳児・量・・・3~5歳児50g・0~2類の時は量を減らしています)	2歳児100mlです。 ・0~2歳児とも1個です。

(認定こども園)

	11・25(月)	12(火)・27(水)	13(水)	14・28(木)	15(金)	16(土)	19(火)	21(木)
	●牛乳●	●牛乳●	●牛乳●	●牛乳●	●牛乳●	●牛乳●	●牛乳●	●牛乳●
10時	■ カルシウム入り	■ ミニ野菜スナック	■ビスケット・ミルク●	■ ルヴァン・全粒粉	■ さくふわせんべい	■ミニミレービスケット	■カルシウム入り	■ ルヴァン・全粒粉
	ベビースティック 1袋	1/2袋	2個	クラッカー 1枚	1袋	2枚	ベビースティック 1袋	クラッカー 1枚
	山形パン	ごはん(かつおふりかけ)	ごはん	夏野菜のカレーライス	ロールパン	豚丼	イエローロール	ごはん
	肉うどん	豆腐のソースいため	まぐろのソースあえ	切干しソテー	肉とちんげん菜の	みそ汁	カレーパスタ	鶏肉の香味焼
昼	きゃべつの甘酢煮	とうがんのスープ	煮びたし	(3~5歳児)	いため物		とうがんの煮物	切干大根と青菜の
			すまし汁	のむヨーグルト	野菜のスープ			煮物
					ゼリー			すまし汁
	● 牛乳●	●牛乳●	● 牛乳●	▲ オレンジジュース	●牛乳●	●牛乳●	● 牛乳●	●牛乳●
		(3~5歳児) 枝豆	▲ メロン	200 • 100ml		▲ りんご缶詰 2·1個		(3~5歳児)▲アップルコン
3時	ココア蒸しパン	(0~2歳児)▲デコポン缶詰 2個	■じゃがいもおかき	ピザトースト	大豆ミートドリア	■ミニひじきあられ	抹茶蒸しパン	ポート(冷)4つ割 1袋
		■水族館のなかまたち	2•1袋			1.1袋		(0~2歳児) ▲りんごセリー
	■ 山形ハニーロール●	1·1袋 ■米 60.00	■米 60.00	「■米 60.00	■ロールパン●	「■米 60.00	■イエローロール●	■ 星っこ 1・1袋 ■米 60.00
		水 90.00	水 90.00	└ 水 90.00		└ 水 90.00	■ 1 - L 1 / V ■	水 90.00
	■ 干しうどん 30.00	かつおふりかけ 0.70		「●豚肉 30.00 ▲かぼちゃ 30.00	「●牛肉 25.00	● 豚肉▲ 玉ねぎ36.0030.00	■ ライスパスタ 25.00	
	● 牛肉 20.00		「「●まぐろ(冷)角切 50.00	▲ ズッキーニ 15.00	しょうゆ(濃) 1.00	▲ 小松菜 12.00	┌ ● 牛肉 25.00	● 鶏もも肉 60.00
	▲ 人参 10.00 ▲ 玉ねぎ 15.00	● 豆腐(冷) 35.00 「● 牛肉 25.00	しょうゆ(濃) 0.50 2.00	▲ なす 10.00 ▲ 黄パプリカ 5.00	∟ 酒 1.00 ▲ 玉ねぎ 25.00	▲ えのきたけ 12.00 ▲ 人参 10.00	▲ 玉ねぎ 20.00 ▲ 人参 10.00	「▲ ねぎ 1.00 「● みそ 3.50
	しょうゆ(濃) 4.00	しょうゆ(濃) 1.00	┌■かたくり粉 8.00	▲ 赤パプリカ 5.00	▲ 人参 15.00	▲ ねぎ 2.00	カレー粉 0.10	本みりん 4.50
	しょうゆ(淡) 3.00 _{「 水 180.00}	└ 酒 1.25 ▲きゃべつ 20.00	└■上新粉 3.50 ■ なたね揚げ油 5.00	▲ ホールコーン(冷) 5.00 ■ キャノーラ油 1.00	▲ ちんげん菜 50.00 ■ キャノーラ油 1.00	■ キャノーラ油 2.40 「▲ 土しょうが 0.12	塩 0.10 ■ キャノーラ油 1.00	し ■ ごま油 0.40
	したし昆布 0.30 によった。	▲ ちんげん菜 25.00	┌■ 砂糖 0.50	塩 少々	「■ 砂糖 1.70	しようゆ(濃) 3.60 酒 2.40	▲ ホールコーン(冷) 5.00	
	- 1199かし 5.50	▲ 人参 15.00	ウスターソース 2.60	水 120.00 カレールウ 15.00	しょうゆ(濃) 3.00	_ 档 2.40		「▲ 切干大根 3.00
昼	● 焼竹輪(冷) 6.00	しょうゆ(濃) 1.70 ■ 砂糖 0.30	上 水 30.00		● ベーコン 5.00	■ 焼ふ 2.00	カレールウ 5.50 しょうゆ(濃) 2.20	● ちりめんじゃこ3.00▲ 人参5.00
<u>年</u> レ	▲ きゃべつ 36.00	上 水 1.00		● ロースハム 5.00	▲ きゃべつ 20.00	▲ かぼちゃ 30.00	本みりん 2.20	本みりん 2.00
3	▲ 人参 4.00 「■ 砂糖 0.80	■ キャノーラ油 0.30	● 焼豚5.00▲ ちんげん菜50.00	▲ 玉ねぎ 15.00 ▲ 切干大根 5.50	▲ ねぎ 2.00 しょうゆ(淡) 2.00	● わかめ● みそ0.506.50		しょうゆ(淡) 0.30 にし汁 20.00
時	米酢 1.60	- 551) ± 10.00	■ 砂糖 0.20	▲ 小松菜 5.00	水 180.00	┌ 水 180.00	▲ とうがん 80.00	▲ ちんげん菜 50.00
$\overline{}$	しょうゆ(濃) 1.20	● 鶏もも肉▲ とうがん10.0030.00	しょうゆ(濃) 1.10 だし汁 12.50	■ キャノーラ油 適量	ブイヨン(無添加) 0.80	└ けずりぶし 5.50	● 鶏もも肉■ キャノーラ油10.00■ 1.00	■ 砂糖 0.50 しょうゆ(濃) 2.00
手	一 手作りおやつ 一	▲ みつば 2.00 しょうゆ(淡) 5.50	7,	L ウスターソース 1.20 塩 少々	▲ みかんゼリー 1・1個		▲ ちんげん菜 10.00 ■ 砂糖 1.00	だし汁 3.00
作 り	┌■ 小麦粉 20.00	┌ 水 180.00	▲ 大根 20.00	<u>塩</u> ダベ	▲ みがん Eリー I・II回		本みりん 1.00	
りお	純ココア 2.00 └ ベーキングパウダー 1.60	└ けずりぶし 5.50	▲ 人参 5.00 ▲ ねぎ 2.00	(3~5歳児)	— 手作りおやつ —		しょうゆ(淡) 3.00 酒 1.00	■ 焼ふ(野菜入り) 3.00 ▲ 玉ねぎ 15.00
\$	■ 砂糖 7.20	- 1600 to de	しょうゆ(淡) 5.50	● のむヨーグルト・110●	「■米 16.00		だし汁 30.00	▲ みつば 2.00
· つ	塩 0.10 ┌水 20.00	— 手作りおやつ — ▲ 枝豆 22.80	r 水 180.00 - けずりぶし 5.50	1個	 小		「■かたくり粉 1.00 小 2.00	しょうゆ(淡) 5.50 _{「 水 180.00}
の	└ ■ キャノーラ油 4.00 ホイルケース 1枚	塩 少々		_ 手作りおやつ _	L 熱湯 36.00 ▲ 玉ねぎ 15.00			しけずりぶし 5.50
時	401/09 A 11X			(幼) ■ 食パン●(8枚切) 1/2枚	■ キャノーラ油 1.00		一 手作りおやつ 一	
				(乳) ■ 耳なし食パン●(8枚切) 1/2枚 トマトケチャップ 4.00	■上新粉 1.00 _Γ トマトケチャップ 3.20		「■ 小麦粉 20.00 抹茶 0.35	
が材				▲ ピーマン 4.00	ウスターソース 1.80		└ ベーキングパウダー 1.60	
料				▲トマト 16.00 ●ピザ用チーズ● 10.00	しょうゆ(濃) 0.90 □ 砂糖 0.10		■ 砂糖 7. 20 塩 0. 10	
17 上					水 8.00		┌ 水 20.00	
量					L ▲ グリンピース(冷) 2.00 ● ピザ用チーズ		└■キャノーラ油 4.00 ホイルケース 1枚	
					ホイルケース 1枚			
			[
			3時に使用している果物の量は					
			「3~5歳児・0~2歳児」 メロン 50g・40g					
	★献立の材料は、天候などに	より、やむを得ず変更	すいか 60g・48g					
	することがありますので、			A 2 - 2 \ \ 2 - 2 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \				
			*ヨーグルトの時など、組み 量が異なることもあります					
	★離乳の完了(12~18か月頃 - 必要に広じて「細かく切る	〔)は、0~2歳児食を 、煮る」などをしています。	■ 単が共体のこともめりまり ■	0				
	かみに心して「神がて切る	/ W.の] やこぶ ひくん.か Aº						

(認定こども園)