

# 令和6年7月 高槻市立保育所給食献立表

高槻市 子ども未来部 保育幼稚園総務課

	10(水)・25(木)	11(木)・23(火)	12・26(金)	13・27(土)	16(火)	19(金)・30(火)
10時	●牛乳● ■ふわふわチップ (じゃがいも味) 2g	●牛乳● ■畑のクラッカー 5g	●牛乳● ■かにビス 2個	●牛乳● ■野菜スティック 1本	●牛乳● ■はらぺこあおむし ビスケット● 3個	●牛乳● 19日 ■かにビス 2個 30日 ■はらぺこあおむし ビスケット● 3個
昼	イエローロール 鶏肉のソースから揚げ ゆで野菜の マヨドレ添え ツナときやべつのスープ	ごはん かぼちゃと肉の いため煮 みそ汁	ごはん(しそふりかけ) 牛肉のスープ 切干しソテー	すき焼丼 みそ汁	ごはん 鶏肉の香味焼 かぼちゃの含め煮 すまし汁	豚丼 とうがんのスープ (3~5歳児) いもチップ
3時	●牛乳● ▲すいか ■小粒揚げ 2・1袋	●牛乳● ▲やさいゼリー ■ミレービスケット 2・1袋	●牛乳● ココア蒸しパン	●牛乳● ▲パイン缶詰低糖 ■クラシカル 6・4個 3・2枚	茶 ●ファイバーヨーグルト● ■星たべよ(しお味) 1・1袋	●牛乳● (3~5歳児)とうもろこし (0~2歳児)▲デコポン缶詰 2個 ■じゃがいもおかき 2・1袋
昼と3時 (手作りおやつの時) の材料と量	<p>■イエローロール●</p> <p>●鶏もも肉 60.00 ウスター・ソース 4.50 トマトケチャップ 1.30</p> <p>■上新粉 4.00 ■かたくり粉 4.00 ■なたね揚げ油 6.00</p> <p>■じゃが芋 20.00 ▲ブロッコリー 20.00 ■塩 少々 ■マヨドレ 5.00</p> <p>●シーチキン缶 5.00 ▲きやべつ 15.00 ▲玉ねぎ 10.00 しょうゆ(淡) 2.00 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80</p>	<p>■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50</p> <p>▲かぼちゃ 70.00 ●豚肉 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ■キャノーラ油 1.00 ■砂糖 2.50 しょうゆ(濃) 2.50 しょうゆ(淡) 2.00 だし汁 30.00 ▲三度豆 3.00</p> <p>■焼ふ 2.00 ▲大根 10.00 ▲小松菜 5.00 ●みそ 7.50 ■水 180.00 〔 けずりぶし 5.50</p> <p>●ロースハム 5.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲切干大根 5.50 ▲ちんげん菜 5.00 ■キャノーラ油 4.50 トマトケチャップ 1.20 ■塩 少々</p> <p>— 手作りおやつ — ■小麦粉 20.00 純ココア 2.00 ベーキングパウダー 1.60 ■砂糖 7.20 ■塩 0.10 ■水 20.00 ■キャノーラ油 4.00 ホイルケース 1枚</p>	<p>■米 60.00 水 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50</p> <p>●鶏もも肉 20.00 糸こんにゃく 10.00 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 5.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲土しうが(汁) 0.30 ▲ねぎ 3.00 ■キャノーラ油 1.50 ■砂糖 3.60 しょうゆ(濃) 5.40</p> <p>●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 60.00 ■砂糖 1.70 ●みつば 1.00 ●みそ 5.40 ■水 150.00 〔 けずりぶし 4.60</p> <p>●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲みつば 1.00 ●みそ 5.40 ■水 150.00 〔 けずりぶし 4.60</p> <p>▲玉ねぎ 20.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 5.50 ■水 180.00 〔 けずりぶし 5.50</p> <p>— 手作りおやつ — ▲すいか 60.00 (幼)▲マンゴー(冷) 20.00 (乳)▲パイン缶詰低糖 2個</p>	<p>■米 60.00 水 90.00</p> <p>●鶏もも肉 20.00 糸こんにゃく 10.00 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 5.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲長ねぎ 3.00 ■キャノーラ油 1.50 ■砂糖 3.60 しょうゆ(濃) 5.40</p> <p>●鶏もも肉 60.00 ▲小松菜 5.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲長ねぎ 3.00 ■キャノーラ油 1.50 ■砂糖 3.60 しょうゆ(濃) 5.40</p> <p>●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 60.00 ■砂糖 1.70 ●みつば 1.00 ●みそ 5.40 ■水 35.00 〔 けずりぶし 1.10</p> <p>●ベーコン 5.00 ▲かぼちゃ 30.00 ▲みつば 1.00 ●みそ 5.40 ■水 35.00 〔 けずりぶし 1.10</p> <p>▲玉ねぎ 20.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 5.50 ■水 180.00 〔 けずりぶし 5.50</p> <p>(3~5歳児) ■ミニいも花子 1袋</p> <p>— 手作りおやつ — ▲とうもろこし 1/3本</p>	<p>●牛乳● 19日 ■かにビス 2個 30日 ■はらぺこあおむし ビスケット● 3個</p> <p>豚丼 とうがんのスープ (3~5歳児) いもチップ</p> <p>●牛乳● (3~5歳児)とうもろこし (0~2歳児)▲デコポン缶詰 2個 ■じゃがいもおかき 2・1袋</p> <p>●牛乳● (3~5歳児)とうもろこし ■ミニいも花子 1袋</p> <p>— 手作りおやつ — ▲とうもろこし 1/3本</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。

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…◎

★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ヶ月頃)は、0~2歳児食を  
必要に応じて「細かく切る、煮る」などをしています。  
また、果物については一部変更する場合もあります。

## 毎月19日は「食育の日」

毎月19日を「食育の日」とし、1年を通じて  
食への関心を高めることを推進しています。

高槻市立保育所および認定こども園では、毎月「食  
育の日」に、その日の給食で使用する野菜や果物を  
展示しています。

食材を見たり触れたりしながら観察し、実際に給食を  
食べて味わうことで、子どもたちが食への興味を持  
るよう取り組んでいます。  
(19日が金~日・祝の場合はその前後に設定)

「給食にどんな野菜が入っていたかな」「どんな味が  
したかな」など、お子様と一緒に献立表を見ながら、  
お話ししてみてください。

※7月の食材展示は、「18日」を予定しています。