

令和7年4月 高槻市立認定こども園給食献立表

高槻市 子ども未来部 保育幼稚園総務課

1(火)

●牛乳●

■まあるいクラッカーミニ

2枚

●牛乳●

■ソフトせん

・アンパンマン

2枚

●牛乳●

■たべっ子ベビー

3個

●牛乳●

■ルヴァン・プライム

1枚

●牛乳●

■ミレービスケット

・ノンフライ

2枚

●牛乳●

■ふわふわチップ

(にんじん味)

2g

●牛乳●

■ソフトせん

・アンパンマン

2枚

●牛乳●

■まあるいクラッカーミニ

2枚

ごはん(しそふりかけ)

肉うどん

煮びたし

カレーライス

切干大根の煮物

ごはん(わかめ)

揚げ出し豆腐

煮びたし

みそ汁

ごはん

煮魚

含め煮

すまし汁

ごはん

肉とちんげん菜の

いため物

みそ汁

ごはん

野菜入り麻婆豆腐

ツナときゃべつの

スープ

ごはん(わかめ)

さつま汁

はくさいとベーコンの

ソテー

ごはん

すき焼風煮

みそ汁

●牛乳●

ココアパンケーキ

●牛乳●

フルーツ盛り合わせ

■ミニ野菜スティック

1・1/2袋

●牛乳●

▲やさいゼリー

■新潟仕込み(塩味)

1・1袋

●牛乳●

プレーン蒸しパン

●牛乳●

▲りんご缶詰

2・1個

■三幸の揚せん

2・1袋

●牛乳●

いちごのパンケーキ

●牛乳●

▲ももゼリー

■ミニ野菜スティック

1・1/2袋

●牛乳●

フライドポテト

■米

50.00

水

75.00

ゆかり(国産赤しそ)

0.40

■干しうどん

25.00

●豚肉

20.00

▲人参

10.00

▲玉ねぎ

15.00

▲ねぎ

1.00

しょうゆ(濃)

4.00

しょうゆ(淡)

3.00

「水

180.00

」

だし昆布

0.30

けずりぶし

5.50

▲ちんげん菜

30.00

▲はくさい

20.00

■砂糖

0.24

しょうゆ(濃)

1.80

だし汁

15.00

― 手作りおやつ ―

■ケーキミックス粉

30.00

■砂糖

3.00

純ココア

1.60

水

20.00

■キャノーラ油

1.00

■米

60.00

水

90.00

わかめふりかけ

0.50

●鶏もも肉

20.00

▲人参

20.00

▲玉ねぎ

35.00

■じゃが芋

35.00

■キャノーラ油

0.50

「水

150.00

」

カレーフレーク

18.00

「塩

少々

」

▲切干大根

7.00

▲人参

5.00

▲干しいたけ(スライス)

0.50

■キャノーラ油

1.00

■砂糖

1.80

しょうゆ(濃)

1.30

しょうゆ(淡)

1.00

「水

40.00

」

けずりぶし

1.20

▲小松菜

10.00

― 手作りおやつ ―

▲みかん缶詰

20・20

▲パイン缶詰低糖

3・2個

■米

60.00

水

90.00

わかめふりかけ

0.50

●豆腐(冷)

50.00

■上新粉

10.00

「■なたね揚げ油

5.00

」

▲みつば

1.00

「本みりん

2.00

」

しょうゆ(淡)

2.00

「だし汁

25.00

」

「■かたくり粉

1.00

」

水

2.00

▲きゃべつ

40.00

▲人参

10.00

■砂糖

0.20

しょうゆ(濃)

1.50

だし汁

12.00

▲大根

20.00

▲ちんげん菜

5.00

●みそ

7.50

「水

180.00

」

けずりぶし

5.50

― 手作りおやつ ―

「■小麦粉

20.00

」

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

■米

60.00

水

90.00

●カラスガレイ・冷50g

1・1切

■砂糖

1.10

しょうゆ(濃)

2.20

水

14.00

■じゃが芋

50.00

▲人参

15.00

■砂糖

1.80

しょうゆ(濃)

1.10

しょうゆ(淡)

0.70

「水

40.00

」

だし昆布

0.20

「けずりぶし

1.50

」

●鶏もも肉

10.00

▲はくさい

15.00

▲ねぎ

1.00

しょうゆ(淡)

5.50

「水

180.00

」

だし昆布

少々

「けずりぶし

5.50

」

― 手作りおやつ ―

「■小麦粉

20.00

」

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

■米

60.00

水

90.00

●豚肉

25.00

「しょうゆ(濃)

1.00

」

酒

1.00

▲玉ねぎ

25.00

▲人参

15.00

▲ちんげん菜

50.00

■キャノーラ油

1.00

「■砂糖

1.70

」

しょうゆ(濃)

3.00

■さつま芋

40.00

●わかめ

0.30

●みそ

6.50

「水

180.00

」

けずりぶし

5.50

●シーチキン

5.00

▲きゃべつ

15.00

▲切干大根

2.00

しょうゆ(淡)

5.00

「水

180.00

」

けずりぶし

5.50

― 手作りおやつ ―

■ケーキミックス粉

30.00

▲いちご

15.00

水

適量

■キャノーラ油

1.00

■米

60.00

水

90.00

わかめふりかけ

0.50

■さつま芋

30.00

●豚肉

20.00

▲大根

20.00

▲人参

10.00

▲ねぎ

1.00

●みそ

7.50

「水

180.00

」

けずりぶし

5.50

▲はくさい

50.00

●ベーコン

7.00

▲ホールコーン(冷)

15.00

ブイヨン(無添加)

0.50

●わかめ

0.30

▲えのきたけ

10.00

●みそ

6.50

「水

180.00

」

けずりぶし

5.50

― 手作りおやつ ―

■細切りポテト(冷)

40.00

■なたね揚げ油

4.00

塩

少々

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。

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。

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)

【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か月頃)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。

(認定こども園)							
	10(木)・22(火)	11・25(金)	12・26(土)	14・21(月)	24(木)	28(月)	30(水)
10時	●牛乳● ■たべっ子ベビー 3個	●牛乳● ■ルヴァン・プライム 1枚	●牛乳● ■ミレービスケット ・ノンフライ 2枚	●牛乳● ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●牛乳● ■まあるいクラッカーミニ 2枚	●牛乳● ■まあるいクラッカーミニ 2枚	●牛乳● ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g
昼	ごはん(かつおふりかけ) 鶏肉のたつた揚げ 蒸し野菜の マヨドレ添え みそ汁	ごはん 白身魚のみそ焼 ひたし すまし汁	ハヤシライス 野菜いため	ごはん(しそふりかけ) スパゲティミートソース わかめのスープ	チキンライス ビーフンのあえもの スープ	ごはん(しそふりかけ) 肉うどん 煮びたし	ごはん 野菜入り麻婆豆腐 ツナときゃべつの スープ
3時	●牛乳● 抹茶蒸しパン	●牛乳● カレードリア	●牛乳● ▲パイン缶詰低糖 6・4個 ■三幸の揚せん 2・1袋	●牛乳● ちんすこう(黒糖)	●牛乳● おとうふプチケーキ	●牛乳● ココアパンケーキ	●牛乳● ▲清見オレンジ ■ミニ野菜スティック 1・1/2袋
昼と3時(手作りおやつ)の材料と量	■米 60.00 水 90.00 かつおふりかけ 0.70 〔●鶏もも肉 60.00 しょうゆ(濃) 2.50 酒 1.20 ■かたくり粉 7.20 ■なたね揚げ油 6.00 〔▲きゃべつ 30.00 ▲人参 10.00 塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲小松菜 5.00 ●みそ 7.50 〔水 180.00 けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― 〔■小麦粉 20.00 抹茶 0.35 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	■米 60.00 水 90.00 ●カラスガレイ・冷50g 1・1切 〔●みそ 1.40 ■砂糖 1.40 酒 1.00 〔しょうゆ(濃) 0.20 ■キャノーラ油 適量 ▲はくさい 50.00 ▲ちんげん菜 10.00 〔しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 0.70 ■焼ふ 2.00 ▲大根 15.00 ▲みつば 1.00 しょうゆ(淡) 5.50 〔水 180.00 けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― 〔■米 16.00 水 24.00 〔●ベーコン 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ■キャノーラ油 0.10 〔水 30.00 カレーフレーク 3.20 ■米パン粉 1.00 ホイルケース 1枚	〔■米 60.00 水 90.00 〔●牛肉 20.00 ▲人参 20.00 ▲玉ねぎ 40.00 〔■キャノーラ油 適量 ▲マッシュルーム・スライス 3.00 水 120.00 ハヤシフレーク 15.00 塩 少々 ▲きゃべつ 40.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 5.00 ■キャノーラ油 0.50 しょうゆ(濃) 1.00 オイスターソース 1.20 ●わかめ 0.40 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 5.00 〔水 180.00 けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― ■小麦粉 18.00 ■黒砂糖 6.50 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.50	■米 50.00 水 75.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 ■スパゲティ 25.00 〔●牛挽肉 10.00 ●豚挽肉 10.00 ▲人参 20.00 ▲玉ねぎ 25.00 〔■キャノーラ油 2.00 ■上新粉 2.40 だし汁 24.00 しょうゆ(濃) 2.40 〔トマトケチャップ 8.50 ウスターソース 4.50 〔■砂糖 0.24 ●わかめ 0.40 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 5.00 〔水 180.00 けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― ■小麦粉 18.00 ■黒砂糖 6.50 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.50	〔■米 55.00 水 82.50 〔●鶏もも肉 15.00 ▲人参 15.00 ▲玉ねぎ 20.00 〔■キャノーラ油 1.10 塩 0.20 トマトケチャップ 8.40 ウスターソース 1.60 ▲グリーンピース(冷) 2.00 ■ビーフン 12.00 ▲きゅうり 15.00 ▲人参 10.00 ●焼豚 5.00 ▲干しいたけ(スライス) 0.50 〔■砂糖 0.50 しょうゆ(濃) 0.50 水 4.00 〔■砂糖 0.86 しょうゆ(濃) 3.00 米酢 0.86 ●ポークウインナー 5.00 ▲きゃべつ 20.00 しょうゆ(淡) 1.70 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80 ― 手作りおやつ ― ■ケーキックス粉 20.00 ●豆腐(冷) 17.00 ●豆乳(無調整) 5.00 ■砂糖 3.00 ■キャノーラ油 6.00 ホイルケース 1枚	■米 50.00 水 75.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 ■干しうどん 25.00 ●豚肉 20.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(濃) 4.00 しょうゆ(淡) 3.00 〔水 180.00 だし昆布 0.30 けずりぶし 5.50 ●ミニ絹厚揚げ(冷) 10.00 ▲ちんげん菜 30.00 ▲はくさい 20.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ― 手作りおやつ ― ■ケーキックス粉 30.00 ■砂糖 3.00 純ココア 1.60 水 20.00 ■キャノーラ油 1.00	■米 60.00 水 90.00 ●豆腐(冷) 50.00 ●豚挽肉 20.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲人参 10.00 ▲にら 5.00 ■キャノーラ油 1.30 だし汁 23.00 〔●みそ 4.40 しょうゆ(濃) 1.40 〔■砂糖 0.50 酒 2.40 〔■かたくり粉 1.50 水 3.00 ●シーチキン 5.00 ▲きゃべつ 15.00 ▲切干大根 2.00 しょうゆ(淡) 5.00 〔水 180.00 けずりぶし 5.50
	3時に使用している果物の量は 「3～5歳児・0～2歳児」 清見オレンジ 1／3個・1／4個 *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。 3時使用の菓子は、3～5歳児量・0～2歳児 量の順です。						

●○○●○○●○○●○○●○○●

ご入園・ご進級
おめでとうございます
●○○●○○●○○●○○●○○●

保育所・認定こども園の
給食について

◇米は、特別栽培米または
同等品を使用しています。

◆グラタン・コロッケ・蒸
しパン等手作りし、加工品
はなるべく使用しないよう
にしています。

◇ハム・ベーコン・焼豚等
は食品添加物（保存料・酸
化防止剤・発色剤・着色料
等）を含まない無添加のも
のを選んでいきます。

◆だし・スープは、だし昆
布・けずりぶし・ポークブ
イヨン等を使用しています。

◇食物アレルギーの児童も
同じものが食べられるよう
に食品を選択しています。

◆抵抗力の低い0～5歳児
が対象なので食中毒多発期
は食中毒の危険が高くなる
食品(挽肉等)・和え物等
を避けています。