

令和7年12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・17(水)	11(木)	12・26(金)	13(土)	16(火)	23(火)	27(土)
10時	●牛乳● ■ミニどうぶつピスケット 2個	●牛乳● ■ふわふわチップ (じゃがいも味) 2g	●牛乳● ■ソフトせん (アンパンマン) 2枚	●牛乳● ■おさつでポン 2個	●牛乳● ■ふわふわチップ (じゃがいも味) 2g	●牛乳● ■ミニどうぶつピスケット 2個	●牛乳● ■おさつでポン 2個
昼	ごはん 鮭の石狩鍋風 はくさいとハムの いため煮	ごはん(しそふりかけ) 鶏肉の天ぷら ひたし みそ汁	ごはん カレースープ ひたし はりはり煮	麻婆丼 すまし汁	ごはん おでん みそ汁	ミックスピラフ (カレー味) グリルチキン プロッコリーのひたし スープ	ごはん(しそふりかけ) 鮭の和風スパゲティ スープ
3時	●牛乳● 焼ふのラスク	●牛乳● ▲ももゼリー 1・1個 ■カル鉄ステイック ・ココア味● 3・2本	●牛乳● ココアパンケーキ		●牛乳● ▲みかん ■カル鉄ステイック ・ココア味● 3・2本	▲野菜ジュース (白ぶどう&ほうれん草) 125ml 1・1本 ショートケーキ	●牛乳● ▲りんご缶詰 2・1個 ■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 と量	<p>■米 水 60.00 90.00</p> <p>●生鮭(冷)角切 25.00 酒 2.00</p> <p>■じゃが芋 15.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲大根 20.00 ▲人参 10.00 ▲しめじ 10.00 ▲ねぎ 2.00 水 160.00 だし昆布 0.50 けずりぶし 4.90 ●みそ 6.70 本みりん 5.60</p> <p>▲はくさい 50.00 ●ロースハム 5.00 ▲人参 5.00 ■はるさめ 5.00 ■キャノーラ油 1.00 オイスターソース 1.70 ■砂糖 0.30 しょうゆ(濃) 1.60 酒 1.60</p> <p>— 手作りおやつ — ■焼ふ 7.00 ■バター● 7.00 ■黒砂糖 5.00</p>	<p>■米 水 60.00 90.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.50</p> <p>●鶏もも肉 60.00 塩 0.30</p> <p>■小麦粉 6.00 水 適量</p> <p>■なたね揚げ油 5.00</p> <p>▲きやべつ 40.00 ▲金時人参 10.00</p> <p>■しょうゆ(濃) 2.10</p> <p>●みそ 6.70 だし汁 1.80</p> <p>▲かぶ 25.00 ▲みず菜 5.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50</p> <p>■水 180.00 けずりぶし 5.50</p> <p>●きざみ昆布 1.00 ▲切干大根 4.00 ●シーチキン 7.50 ●みそ 6.50</p> <p>■ホールコーン(冷) 6.00</p> <p>■ちんげん菜 10.00 ■しょうゆ(濃) 2.00</p> <p>■砂糖 1.50 本みりん 0.50 米酢 2.00 塩 0.10</p> <p>■米粉ケーキミックス 20.00 ■砂糖 2.00 純ココア 1.00 水 13.00 ■キャノーラ油 0.60 ■粉糖 少々</p>	<p>■米 水 60.00 90.00</p> <p>●豆腐(冷) 30.00 ●豚挽肉 30.00</p> <p>▲玉ねぎ 30.00 ▲人参 10.00 ■キャノーラ油 1.30 だし汁 23.00</p> <p>▲人参 10.00 ■キャノーラ油 1.00</p> <p>水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.50 カレーフレーク 8.00 トマトケチャップ 3.00</p> <p>■砂糖 0.50 酒 2.40</p> <p>■かたくり粉 1.50 水 3.00</p> <p>■焼ふ 2.00 ▲大根 10.00</p> <p>●ほうれん草 5.00 ■しょうゆ(淡) 4.60</p> <p>■水 150.00 けずりぶし 4.60</p> <p>●きざみ昆布 1.00 ■砂糖 1.50 本みりん 0.50 米酢 2.00 塩 0.10</p> <p>— 手作りおやつ — ■米粉ケーキミックス 20.00 ■砂糖 2.00 純ココア 1.00 水 13.00 ■キャノーラ油 0.60 ■粉糖 少々</p>	<p>■米 水 60.00 90.00</p> <p>●豚肉 20.00 ●絹厚揚げ(冷) 20・10</p> <p>■じゃが芋 45・45 ▲大根 25・25 ▲人参 15・15</p> <p>— 3~5歳児 — ■砂糖 0.50 酒 2.40</p> <p>■かたくり粉 1.50 水 3.00</p> <p>■焼竹輪(冷) 20.00 ■砂糖 1.60 ■しょうゆ(濃) 2.40 ■しょうゆ(淡) 1.60</p> <p>■水 60.00 だし昆布 0.40 けずりぶし 1.80</p> <p>■焼ふ 2.00 ▲大根 10.00</p> <p>■かたくり粉 1.50 水 150.00 けずりぶし 4.60</p> <p>■焼ふ 2.00 ▲小松菜 15.00 ●みそ 7.50</p> <p>■水 180.00 だし昆布 少々 けずりぶし 5.50</p>	<p>■米 水 55.00 77.00 酒 3.40 塩 0.40</p> <p>■スパゲティ 25.00 ●鮭(水煮) 14.00 酒 適量</p> <p>▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 5.00 ▲小松菜 5.00 ▲干しいたけ(スライス) 0.50 ■キャノーラ油 2.00</p> <p>●みそ 3.00 ■砂糖 1.00 ■本みりん 1.00 ■キャノーラ油 適量</p> <p>▲プロッコリー 25.00 ■本みりん 0.30 ■しょうゆ(淡) 0.90 ■水 15.00 ■けずりぶし 0.50</p> <p>●豆腐(冷) 20.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲ちんげん菜 10.00 ■しょうゆ(淡) 1.70 ■水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80</p> <p>— 手作りおやつ — ■スポンジケーキ台○ (15cm・スライス) 1/8・1/12個 ■ホップクリーム(冷)● 8.00 ▲みかん缶詰 20・20 ▲いちご・ハーフ(冷) 3・2個</p> <p>【アレルギー対応】 ■米粉ケーキミックス ■粉糖</p>	<p>■米 水 50.00 75.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40</p> <p>■スパゲティ 25.00 ●鮭(水煮) 14.00 酒 適量</p> <p>▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 5.00 ▲小松菜 5.00 ▲干しいたけ(スライス) 0.50 ■キャノーラ油 2.00</p> <p>●みそ 3.00 ■砂糖 0.60 ■本みりん 1.00 ■しょうゆ(濃) 1.00 ■本みりん 1.00</p> <p>■じやが芋 30.00 ●わかめ 0.50 ■しょうゆ(淡) 1.70 ■水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80</p> <p>— 手作りおやつ — ■スプーン・スプーン・スプーン (15cm・スライス) 1/8・1/12個 ■ホップクリーム(冷)● 8.00 ▲みかん缶詰 20・20 ▲いちご・ハーフ(冷) 3・2個</p> <p>★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。</p> <p>★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」などを行っています。また、果物については一部変更する場合もあります。</p>	

3時に使用している果物の量は
「3~5歳児・0~2歳児」
りんご 1/4個・1/6個
みかん 1個・1/2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。