

令和8年1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

	15(木)・28(水)	16(金)	17(土)	19・26(月)	20(火)	27(火)	31(土)
10時	●牛乳● ■ミニアスパラガス ビスケット 3個	●牛乳● ■星たべよ(しお味) 1枚	●牛乳● ■ミニミレービスケット 2枚	●牛乳● ■根昆布あられ 3個	●牛乳● ■星たべよ(しお味) 1枚	●牛乳● ■英字ビスケット● 2個	●牛乳● ■ミニミレービスケット 2枚
昼	パン ヒレカツの南蛮煮 蒸し野菜の マヨドレ添え 汁ピーフン	救給カレー 焼き野菜 ヨーグルト	ごはん 五目いため みそ汁	ごはん(わかめ) 豚みそうどん 大根のそぼろ煮	ごはん 豆腐入りつくねの あんかけ風 煮びたし みそ汁	切干大根の たき込みごはん さつま汁 ひたし ゼリー	ごはん 韓国風いため物 みそ汁
3時	茶 ●鉄・Caヨーグルト● 15日 ▲りんご 28日 ▲みかん ■だしせん 1・1枚	▲野菜ジュース (オリジナル) 150・100ml クラッカーの ジャムサンド	●牛乳● ▲デコポン缶詰 2・2個 ■じゃがいもおかき 2・1個	▲野菜ジュース (白ぶどう & ほうれん草) 125ml 1・1本 人参ケーキ	●牛乳● ▲みかん ■国産野菜のかりんとう 人参ケーキ 1/2・1/3袋	●牛乳● ココア蒸しパン	●牛乳● ▲デコポン缶詰 2・2個 ■じゃがいもおかき 2・1個
昼と 3時 (手 作り おや つの 時)の 材料 と量	(乳) ■ロールパン● (幼) ■ドッグパン● 〔 ●豚ヒレ肉(1枚20g) 3・2枚 〔 塩 少々 〔 小麦粉 5.40 〔 水 適量 〔 パン粉 12.00 〔 なたね揚げ油 8.40 〔 トマトケチャップ 7.00 〔 ショウゆ(濃) 1.00 〔 水 15.00 〔 〔 きやべつ 40.00 〔 塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ■ビーフン 5.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲干いたけ(スライス) 0.50 ▲みつば 2.00 ショウゆ(淡) 5.50 水 180.00 〔 けずりぶし 5.50	(乳) ■米 適量 (乳) 水 適量 ●ポークワインナー 10.00 ■じゃが芋 25.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲人参 10.00 ■キャノーラ油 0.30 塩 0.20 ●クリームヨーグルト● 1・1個 — 手作りおやつ — ■ルヴァン・プライム 6・4枚 ■いちごジャム 12・8 0歳児はクラッカー4枚 (ジャムは塗らない) 1月16日は防災給食 を食べます	■米 60.00 水 90.00 わかめふりかけ 0.40 ●豚肉 30.00 酒 0.60 ■干しうどん 25.00 ●豚肉 20.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 12.00 ▲きやべつ 28.00 ▲ちんげん菜 8.00 ■はるさめ 3.00 ■キャノーラ油 0.80 塩 0.20 ■砂糖 0.24 〔 〔 ショウゆ(濃) 3.60 ■さつま芋 40.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 ■水 180.00 〔 〔 けずりぶし 5.50 ▲大根 60.00 ●牛挽肉 10.00 ■キャノーラ油 0.20 ■砂糖 1.50 〔 〔 ショウゆ(淡) 1.70 〔 〔 ショウゆ(濃) 1.20 〔 〔 水 50.00 〔 〔 だし昆布 少々 〔 〔 けずりぶし 1.50 〔 〔 かたくり粉 1.00 〔 〔 水 2.00 — 手作りおやつ — ■小麦粉 22.00 〔 ベーキングパウダー 0.70 ▲人参 16.00 ●卵○ 16.00 ■バター● 8.00 ■砂糖 6.00 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」 りんご 1/4個・1/6個 みかん 1個・1/2個 ぽんかん 1/2個・1/2個	■米 60.00 水 90.00 わかめふりかけ 0.40 ●豆腐(冷) 25.00 ●鶏挽肉 40.00 ▲玉ねぎ 25.00 ▲人参 10.00 ■米パン粉 3.00 ●凍豆腐(粉末) 4.00 塩 0.10 ■なたね揚げ油 4.00 〔 〔 ショウゆ(濃) 2.20 〔 〔 本みりん 2.20 〔 〔 ■砂糖 2.20 〔 〔 水 25.00 〔 〔 ■かたくり粉 1.00 〔 〔 水 2.00 ■さつま芋 30.00 ●豚肉 20.00 ●ミニ朝厚揚げ(冷) 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲ねぎ 2.00 ●みそ 7.50 〔 〔 水 180.00 〔 〔 けずりぶし 5.50 ▲きやべつ 40.00 ▲小松菜 10.00 ■砂糖 0.20 〔 〔 ショウゆ(濃) 1.50 〔 〔 だし汁 12.00 ■焼ふ 2.00 ▲えのきたけ 10.00 ▲ねぎ 2.00 ●みそ 7.50 〔 〔 水 180.00 〔 〔 けずりぶし 5.50 ▲はくさい 50.00 ▲人参 15.00 〔 〔 ショウゆ(濃) 1.80 〔 〔 だし汁 0.70 ▲みかんゼリー 1・1個 — 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	■米 60.00 水 90.00 わかめふりかけ 0.40 ▲切干大根 4.00 酒 4.00 〔 〔 ショウゆ(濃) 4.00 ▲干いたけ(スライス) 0.50 ▲人参 10.00 ■砂糖 1.20 〔 〔 ショウゆ(濃) 2.40 ▲きやべつ 30.00 ▲人参 10.00 ▲にら 10.00 ■キャノーラ油 1.00 酒 3.00 ■砂糖 1.00 〔 〔 ショウゆ(濃) 2.00 塩 少々 ■さつま芋 40.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 〔 〔 水 180.00 〔 〔 けずりぶし 5.50 ■さつま芋 40.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 〔 〔 水 180.00 〔 〔 けずりぶし 5.50		

★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。

*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