

令和8年10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

(認定こども園)

	1(木)・20(火)	2・30(金)	3・24(土)	5・19(月)	6(火)・21(水)	7(水)・29(木)	8(木)	9・23(金)
10時	●牛乳◆ ■ぶち揚げビスケット2枚 20日 ■カルシウム入り ベビースティック1袋	●牛乳◆ ■根昆布あられ 3個	●牛乳◆ ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●牛乳◆ ■ベビーせんべい ・アンパンマン 1枚	●牛乳◆ ■ミニどうぶつビスケット 2枚	●牛乳◆ ■カルシウム入り ベビースティック 1袋	●牛乳◆ ■ぶち揚げビスケット 2枚	●牛乳◆ ■根昆布あられ 3個
昼	1日 ゆうやけごはん 20日 さつま芋ごはん 牛肉のスープ はくさいと豚肉の甘酢煮	ごはん 魚のマヨ風味焼 煮びたし みそ汁	ごはん(しそふりかけ) しょうゆ味の スパゲティ スープ	ごはん あんかけうどん ひじきのいため煮	ごはん タンドリー風チキン ブロッコリー の煮びたし すまし汁 (3～5歳児)	ごはん すき焼風煮 すまし汁 ヨーグルト	イエローロール さつま芋のコロッケ 蒸し野菜の マヨドレ添え スープ	ごはん さばの梅干し煮 煮びたし みそ汁
3時	●牛乳◆ アップルケーキ	●牛乳◆ マカロニのきな粉かけ 30・20g 1・1/2袋	●牛乳◆ ▲パイン缶詰低糖 ■ミニ野菜スティック	●牛乳◆ 抹茶蒸しパン	●牛乳◆ お芋のラスク	●牛乳◆ ココアパンケーキ	●牛乳◆ 柿 ■だしせん 1・1枚	●牛乳◆ ちんすこう(プレーン)
昼と3時 (手作りおやつ の材料と量)	1日 ■米 55.00 水 81.00 ▲人参 20.00 塩 0.20 しょうゆ(濃) 1.20 20日 ■米 55.00 水 82.50 塩 0.30 ■さつま芋 35.00 ●牛肉 20.00 ●豆腐(冷) 30.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲土しろうが 0.30 ▲ねぎ 1.00 しょうゆ(淡) 4.50 しょうゆ(濃) 1.50 酒 2.00 塩 0.10 水 180.00 「 けずりぶし 5.50 「 ●豚肉 10.00 ▲はくさい 50.00 ▲人参 10.00 ▲干しいたけ(スライス) 0.50 ■キャノーラ油 1.00 ■はるさめ 1.50 だし汁 20.00 しょうゆ(濃) 3.60 「 米酢 1.50 「 ■砂糖 1.00 「 ■かたくり粉 1.00 「 水 2.00 ― 手作りおやつ ― 「 ▲りんご 24.00 「 ■小麦粉 12.00 「 「 ベーキングパウダー 0.40 「 ■バター◆ 8.80 「 ■砂糖 4.00 「 水 2.00 「 ホイルケース 1枚	■米 60.00 水 90.00 「 ●カラスガレイ・冷 1・1切 「 塩 0.10 「 ▲玉ねぎ 10.00 「 ■キャノーラ油 0.50 「 ▲マッシュルーム・スライス 5.00 「 ■マヨドレ 10.00 ▲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 ●豚肉 10.00 ▲切干大根 3.00 ▲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 ― ■マカロニ(クルル) 10.00 「 ●きな粉 4.00 「 ■砂糖 4.00 「 塩 少々 (施設での一人当たりの栄養量)	■米 50.00 水 75.00 ゆかり(国産赤しそ) 0.40 ■スパゲティ 25.00 ●シーチキン 20.00 ▲玉ねぎ 25.00 ▲人参 12.00 ▲干しいたけ(スライス) 0.50 ▲ピーマン 3.00 ■キャノーラ油 2.30 しょうゆ(濃) 3.00 「 酒 2.00 「 塩 少々 ■じゃが芋 30.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 2.20 水 180.00 ブイヨン(無添加) 0.80 ●ひじき 3.00 ●牛肉 5.00 ●焼竹輪(冷) 3.00 糸こんにゃく 5.00 ▲人参 10.00 ▲れんこん 5.00 ■キャノーラ油 0.90 ■砂糖 2.40 しょうゆ(濃) 2.50 だし汁 25.00 ▲小松菜 10.00 ― 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 50.00 水 75.00 ■干しうどん 25.00 ●鶏もも肉 15.00 ▲人参 10.00 ▲玉ねぎ 15.00 ▲ねぎ 2.00 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 「 ■かたくり粉 2.20 「 水 4.40 ●ひじき 3.00 ●牛肉 5.00 ●焼竹輪(冷) 3.00 糸こんにゃく 5.00 ▲人参 10.00 ▲れんこん 5.00 ■キャノーラ油 0.90 ■砂糖 2.40 しょうゆ(濃) 2.50 だし汁 25.00 ▲小松菜 10.00 ― 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 ●鶏もも肉 60.00 カレー粉 0.30 塩 0.10 「 ●豆乳ヨーグルトプレーン(無糖) 12.00 「 トマトケチャップ 3.00 ▲ブロッコリー 25.00 ▲人参 5.00 本みりん 0.40 しょうゆ(淡) 1.20 だし汁 15.00 ▲大根 10.00 ▲しめじ 10.00 ▲ちんげん菜 10.00 しょうゆ(淡) 5.50 水 180.00 「 けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― (幼) ■食パン(8枚切) ◆ 1/2枚 (乳) ■耳なし食パン(8枚切) ◆ 1/2枚 「 ■さつま芋 14.00 「 ■砂糖 2.20 「 ■バター◆ 1.60 「 ●牛乳◆ 1.60	■米 60.00 水 90.00 ●牛肉 20.00 ■焼ふ 1.50 糸こんにゃく 10.00 ▲はくさい 30.00 ▲小松菜 10.00 ▲人参 10.00 ▲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 ●ロースハム 5.00 ■ビーフン 5.00 ●わかめ 0.50 ▲人参 10.00 しょうゆ(淡) 5.00 「 水 180.00 「 けずりぶし 5.50 (3～5歳児) ●ヨーグルト(アイス)◆ 1個 ― 手作りおやつ ― 「 ■ケーキックス粉 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 0.05	■イエローロール◆ 「 ■さつま芋 36.00 「 ●ベーコン 15.00 「 ▲玉ねぎ 18.00 「 ■砂糖 5.00 「 小麦粉 適量 「 水 適量 「 ■パン粉 4.00 「 ■米パン粉 3.00 「 ■なたね揚げ油 7.00 ▲きゃべつ 40.00 「 塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ●鶏もも肉 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ▲ねぎ 2.00 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 ― ■小麦粉 18.00 ■砂糖 7.80 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.00	■米 60.00 水 90.00 ●さば・冷・70g 1/2・1/2切 ■砂糖 1.00 しょうゆ(濃) 1.40 本みりん 1.70 水 14.00 ▲梅干し 1.00 ▲はくさい 40.00 ▲小松菜 20.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ■さつま芋 40.00 ▲玉ねぎ 10.00 ●わかめ 0.50 ●みそ 6.50 「 水 180.00 「 けずりぶし 5.50 ― 手作りおやつ ― ■小麦粉 18.00 ■砂糖 7.80 ■キャノーラ油 7.80 塩 少々 水 2.00

(認定こども園)								
	10・17(土)	13(火)・26(月)	14(水)・27(火)	15(木)	16(金)	22(木)	28(水)	31(土)
10時	●牛乳◆ ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g	●牛乳◆ ■ベビーせんべい ・アンパンマン 1枚	●牛乳◆ ■ミニどうぶつビスケット 2枚	●牛乳◆ ■ぶち揚げビスケット 2枚	●牛乳◆ ■根昆布あられ 3個	●牛乳◆ ■ぶち揚げビスケット 2枚	●牛乳◆ ■ぶち揚げビスケット 2枚	●牛乳◆ ■ふわふわチップ (にんじん味) 2g
昼	大豆のキーマカレー スープ	ごはん みそラーメン 大根の煮物	丸ロール かぼちゃのポタージュ きゃべつと ツナのソテー	ごはん(わかめ) 鶏肉の天ぷら 煮びたし みそ汁	ごはん ぶりの照り焼 煮びたし みそ汁	イエローロール かぼちゃのコロッケ 蒸し野菜の マヨドレ添え スープ	ごはん(わかめ) 鶏肉の天ぷら 煮びたし みそ汁	ごはん カレーチャンプル みそ汁
3時	●牛乳◆ ▲みかん缶詰 40・32g ■ミニ野菜スティック 1・1/2袋	●牛乳◆ カレー蒸しパン	●牛乳◆ 人参ドーナツ	▲野菜ジュース (オリジナル)200・100ml ■ロールパン (りんごジャム)◆ 1・1個	●牛乳◆ りんご ■英字ビスケット◆ 5・4個	●牛乳◆ 柿 ■だしせん 1・1枚	●牛乳◆ ■ハロウィン米粉の カップケーキ 1・1個	●牛乳◆ ▲デコボン缶詰 2・2個 ■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 「●粒状大豆たんぱく 8.50 熱湯 85.00 ▲玉ねぎ 40.00 ▲人参 15.00 ▲ホールコーン(冷) 5.00 ■キャノーラ油 1.50 カレー粉 0.30 ブイオン(無添加) 0.50 水 15.00 ▲カットトマト 15.00 塩 0.40 ウスターソース 3.00 トンカツソース 2.50 「■砂糖 0.25 ■上新粉 1.20 「水 5.00 ●シーチキン 5.00 ▲きゃべつ 20.00 ■じゃが芋 30.00 しょうゆ(淡) 1.80 水 160.00 ブイオン(無添加) 0.70	■米 50.00 水 75.00 ■中華めん(乾) 25.00 「●豚肉 20.00 ▲人参 10.00 ▲もやし 10.00 ▲ほうれん草 5.00 ▲玉ねぎ 10.00 「■キャノーラ油 1.00 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.60 ●みそ 6.00 本みりん 3.30 しょうゆ(濃) 2.00 ▲大根 60.00 ▲人参 10.00 ●焼竹輪(冷) 10.00 ●きざみ昆布 0.50 酒 1.00 ■砂糖 2.20 しょうゆ(濃) 1.20 しょうゆ(淡) 1.00 水 40.00 「けずりぶし 1.20 ― 手作りおやつ ― 「■ケーキミックス粉 24.00 カレー粉 0.11 「■砂糖 1.60 ●ポークウィンナー 8.00 水 16.00	■丸ロール◆ ●豚肉 10.00 ●ベーコン 10.00 ▲玉ねぎ 40.00 ▲かぼちゃ(冷) 40.00 ■キャノーラ油 1.00 塩 0.30 水 125.00 ブイオン(無添加) 0.50 「■上新粉 1.00 水 2.00 ●豆乳クリーム 40.00 しょうゆ(濃) 0.80 ▲きゃべつ 50.00 ▲人参 10.00 ●シーチキン 5.00 ▲ホールコーン(冷) 10.00 「■マヨドレ 2.00 しょうゆ(濃) 1.50 ― 手作りおやつ ― 「■ケーキミックス粉 25.00 ▲人参 15.00 「水 5.00 「■メープルシロップ 4.00 ■なたね揚げ油 4.50	■米 60.00 水 90.00 わかめふりかけ 0.50 「●鶏もも肉 60.00 塩 0.30 「■小麦粉 6.00 水 適量 ■なたね揚げ油 6.00 ▲ちんげん菜 50.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ▲大根 20.00 ▲えのきたけ 10.00 ▲ねぎ 2.00 ●みそ 5.00 ●赤だしみそ 2.00 水 180.00 「けずりぶし 5.50	■米 60.00 水 90.00 ●ぶり(冷)皮なし(80g) 1/2・1/2切 「▲土しょうが 1.00 しょうゆ(濃) 2.50 「■砂糖 0.80 本みりん 1.20 酒 1.20 ▲はくさい 50.00 ▲人参 10.00 ■砂糖 0.24 しょうゆ(濃) 1.80 だし汁 15.00 ●豚肉 10.00 ▲なす 20.00 ▲玉ねぎ 10.00 ▲ねぎ 2.00 ●みそ 7.50 水 180.00 「けずりぶし 5.50	■イエローロール◆ 「▲かぼちゃ 45.00 「●ベーコン 18.00 ▲玉ねぎ 15.00 「■小麦粉 5.00 水 適量 ■パン粉 4.00 ■米パン粉 3.00 ■なたね揚げ油 8.00 ▲きゃべつ 40.00 「塩 少々 ■マヨドレ 4.00 ●鶏もも肉 10.00 ▲玉ねぎ 20.00 ▲人参 10.00 ▲ねぎ 2.00 しょうゆ(淡) 1.70 水 180.00 ブイオン(無添加) 0.80 ▲大根 20.00 ▲えのきたけ 10.00 ▲ねぎ 2.00 ●みそ 5.00 ●赤だしみそ 2.00 水 180.00 「けずりぶし 5.50	■米 60.00 水 90.00 わかめふりかけ 0.50 ●豆腐(冷) 50.00 ●牛肉 20.00 ▲玉ねぎ 30.00 ▲もやし 15.00 ▲人参 10.00 ■キャノーラ油 0.50 しょうゆ(濃) 0.50 カレーブレーク 3.40 ■さつま芋 40.00 ▲ちんげん菜 10.00 ●みそ 7.50 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。		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 柿 1／4個・1／6個 (完了期はりんご缶詰) 梨 1／4個・1／6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。	
★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。								