2026年5月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

給食

1日（金）	幼児	2日（土）	幼児	7日（木）	幼児	8日（金）	幼児	9日（土）	幼児
ごはん きんぴらごぼう すまし汁 バナナ		ミートスパゲティ ベーコンと野菜のスープ 清見オレンジ		ごはん さわらの煮付け みそ汁 りんご		カレーライス グリーンサラダ バナナ		ごはん だいこんのそぼろ煮 みそ汁 清見オレンジ	
米	50	● スパゲティー	45	米	50	米	50	米	50
		水	30			● 豚肉	15		
● 牛肉	10	塩	0.05	さわら	45	油	1	鶏ひき肉	15
● さつま揚げ	10	● 牛ひき肉	15	しょうが	1	じゃがいも	50	だいこん	70
にんじん	15	● 豚ひき肉	7	砂糖	2.5	にんじん	20	にんじん	15
ごぼう	25	たまねぎ	25	酒	2	たまねぎ	40	たまねぎ	20
糸こんにゃく	15	にんじん	10	濃しょうゆ	2.5	水	80	キャベツ	10
いんげんまめ	3	油	1	にんじん	25	● バター	4	いんげんまめ	2
ごま	2	● バター	0.5			● 小麦粉	5	油	1
油	2	● 小麦粉	3	じゃがいも	20	カレー粉	0.4	砂糖	2
砂糖	1.5	トマト缶	5	たまねぎ	10	ソース	2	濃しょうゆ	3
濃しょうゆ	2	砂糖	0.5	葉ねぎ	2	ケチャップ	2		
		ケチャップ	10	みそ	5	● 脱脂粉乳	2	たまねぎ	10
だいこん	15	ソース	2	水	100	濃しょうゆ	2	にんじん	5
こまつな	7	パセリ	0.2	煮干し（だし用）	2	塩	0.05	わかめ	0.2
にんじん	5					こしょう	0.01	みそ	5
淡しょうゆ	2	● ベーコン	5	● りんご	30			水	100
水	100	たまねぎ	15					煮干し（だし用）	2
かつお節（だし用）	2	にんじん	10			グリーンアスパラガス	10		
こんぶ（だし用）	0.2	じゃがいも	20			キャベツ	30	● 清見オレンジ	30
塩	0.05	油	1			● ベーコン	3		
		水	100			ホールコーン	5		
● バナナ	30	かつお節（だし用）	2			砂糖	0.8		
		淡しょうゆ	2			酢	1		
		塩	0.05			油	1		
		こしょう	0.01			塩	0.05		
						こしょう	0.01		
		● 清見オレンジ	30			● バナナ	30		
		りんご→りんご煮							
牛肉→除去 さつま揚げ→牛肉10g増量 バナナ→りんご		スパゲッティ→米粉麺45g 牛ひき肉・豚ひき肉・バター→除去 小麦粉→片栗粉 ベーコン→除去 清見オレンジ→キウイフルーツ		りんご→清見オレンジ		豚肉・バター・脱脂粉乳 →除去 小麦粉→片栗粉 ベーコン→除去 バナナ→清見オレンジ		清見オレンジ→キウイフルーツ	

11日（月）	幼児	12日（火）	幼児	13日（水）	幼児	14日（木）	幼児	15日（金）	幼児
ごはん 八宝菜 じゃがいもの甘辛みそ炒め		黒米ごはん さばのみそ煮 けんちん汁 りんご		ごはん マーボー豆腐 中華サラダ		ごはん 高野含め煮卵とじ レバー甘辛煮 キウイフルーツ		ごはん チキンナゲット ゆばサラダ すまし汁	
米	50	米	50	米	50	米	50	米	50
		黒米	3						
● 豚肉	20	塩	0.2	● 豚ひき肉	20	鶏肉	15	鶏むねひき肉	35
はるさめ	5			しょうが	1	にんじん	10	● 卵	2
にんじん	10	さば	45	にんじん	15	たまねぎ	20	● 小麦粉	2
たまねぎ	20	しょうが	1	たまねぎ	15	油	2	● 卵	4
チンゲンサイ	10	水	5	油	2	かつお節（だし用）	1	● 小麦粉	6
はくさい	30	砂糖	1	砂糖	1	水	20	ベーキングパウダー	0.8
もやし	10	酒	1	濃しょうゆ	1	● 高野豆腐	7	塩	0.05
干ししいたけ	0.3	みりん	2	みそ	3	砂糖	3	こしょう	0.01
油	2	みそ	3	赤みそ	1	濃しょうゆ	3	水	8
砂糖	0.5	スナップえんどう	10	● 豆腐	80	ほうれんそう	20	油	4
淡しょうゆ	3			片栗粉	1	● 卵	25		
片栗粉	1	たまねぎ	10	ごま油	0.3			● ゆば	2
		鶏肉	10	葉ねぎ	2	鶏レバー	25	キャベツ	30
		にんじん	5			しょうが	1	にんじん	5
じゃがいも	40	わかめ	0.2			砂糖	1.5	● ハム	5
鶏ひき肉	7	みそ	5	はるさめ	3	濃しょうゆ	2	砂糖	0.7
ピーマン	2.5	水	100	にんじん	10			酢	1.2
パプリカ	2.5	煮干し（だし用）	2	キャベツ	25			油	0.7
油	1			わかめ	0.3	● キウイフルーツ（黄）	30	淡しょうゆ	1.2
赤みそ	1.5	● 豆腐	15	● ハム	5				
みそ	1	ちくわ	5	砂糖	1			にんじん	10
砂糖	1.5	にんじん	10	酢	2			えのきたけ	10
みりん	0.8	だいこん	15	油	1			わかめ	0.2
水	1	糸こんにゃく	10	淡しょうゆ	2.5			淡しょうゆ	2
		葉ねぎ	2	ごま油	0.3			水	100
		油	1					かつお節（だし用）	2
		淡しょうゆ	2					こんぶ（だし用）	0.2
		水	100					塩	0.05
		かつお節（だし用）	2						
		● りんご	30						
		りんご→りんご煮							
豚肉→除去		豆腐→除去 りんご→キウイフルーツ		豚ひき肉→除去 豆腐→魚1切れ（40g）にミンチあん ハム→除去		高野豆腐→鶏肉25g（10g増量）とじゃがいも20g 卵→鶏肉25g（10g増量） キウイフルーツ→清見オレンジ		卵→除去 小麦粉（a）→片栗粉 小麦粉（b）→米粉 ゆば→ツナ缶5g ハム→除去	

16日（土）	幼児	18日（月）	幼児	19日（火）	幼児	20日（水）	幼児	21日（木）	幼児	22日（金）	幼児
ごはん ホイコーロー 中華スープ 清見オレンジ		ごはん チャプチェ ソーキ汁 バナナ		ごはん かれいのオリエンタルソースかけ ささ身とキャベツのスープ		ひじきごはん 切り干しだいこんのうま煮 みそ汁		ごはん 変わり信田煮 卵とわかめのスープ キウイフルーツ		ごはん あじの南蛮漬け すまし汁	
米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50
						酒	2				
● 豚肉	20	はるさめ	10	かれい	40	淡しょうゆ	2	鶏ひき肉	15	あじ	40
キャベツ	50	● 牛肉	15	片栗粉	6	ひじき	2	● 油揚げ	10	片栗粉	4
にんじん	10	にんじん	10	油	5	鶏肉	10	にんじん	20	油	4
たまねぎ	15	ピーマン	5	たまねぎ	15	● 油揚げ	5	ごぼう	15	たまねぎ	10
ピーマン	5	たまねぎ	25	● りんご	15	にんじん	10	いんげんまめ	3	にんじん	10
葉ねぎ	2	干ししいたけ	0.5	● バター	0.5	さやえんどう	3	糸こんにゃく	30	葉ねぎ	3
にんにく	0.3	にんにく	0.3	カレー粉	0.05	油	1	油	2	砂糖	4
みそ	1	油	1.5	ケチャップ	6	砂糖	2	砂糖	3	酢	3
赤みそ	1	砂糖	1	片栗粉	0.5	淡しょうゆ	2	濃しょうゆ	3	濃しょうゆ	4
砂糖	1.5	濃しょうゆ	3	水	10					水	15
酒	1	ごま油	0.3	ブロッコリー	15	切り干しだいこん	8	● 卵	15	かつお節（だし用）	0.5
濃しょうゆ	1	ごま	0.8			● 豚ひき肉	5	にんじん	5	こんぶ（だし用）	0.1
片栗粉	0.5			鶏ささ身	10	ちくわ	5	わかめ	0.3		
油	2	● 豚肉	15	キャベツ	12	にんじん	10	葉ねぎ	2	● 豆腐	15
		刻みこんぶ	0.5	たまねぎ	8	いんげんまめ	2	淡しょうゆ	2	にんじん	7
鶏肉	10	だいこん	20	にんじん	8	油	1	水	100	えのきたけ	10
もやし	10	にんじん	15	葉ねぎ	2	砂糖	1.5	かつお節（だし用）	2	葉ねぎ	2
わかめ	0.2	白ねぎ	5	淡しょうゆ	2	濃しょうゆ	2.5	塩	0.05	淡しょうゆ	2
葉ねぎ	2	しょうが	0.5	水	100					水	100
淡しょうゆ	2	酒	1	かつお節（だし用）	2	じゃがいも	25	● キウイフルーツ（黄）	30	かつお節（だし用）	2
水	100	淡しょうゆ	1.5			しめじ	10			こんぶ（だし用）	0.2
かつお節（だし用）	2	みそ	2			わかめ	0.2			塩	0.05
こんぶ（だし用）	0.2	水	100			みそ	5				
ごま油	0.3	かつお節（だし用）	2			水	100				
塩	0.05	塩	0.05			煮干し（だし用）	2				
こしょう	0.01										
		● バナナ	30								
● 清見オレンジ	30										
豚肉→除去 清見オレンジ→りんご		牛肉→除去 豚肉→除去 バナナ→清見オレンジ		りんご・バター→除去		油揚げ→除去 豚ひき肉→除去		油揚げ→除去 卵→ゆば2g キウイフルーツ→清見オレンジ		豆腐→麩2個	

おやつ

1日（金）	幼児	2日（土）	幼児	7日（木）	幼児	8日（金）	幼児	9日（土）	幼児
牛乳130（未満児100） 豆乳蒸しパン		牛乳100 おにぎり		牛乳130（未満児100） マカロニあべかわ		牛乳130（未満児100） クリームパン		牛乳100 おにぎり	
● 牛乳	130	● 牛乳	100	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	100
● 小麦粉	12	米	25	● マカロニ	10	● ドックパン	25	米	25
ベーキングパウダー	0.4	花かつお	1.5	● きな粉	3	● 卵	2	ツナ油漬缶	7
● 大豆	3	濃しょうゆ	0.5	砂糖	3	● 牛乳	16	砂糖	0.05
● 豆乳	9			塩	0.05	砂糖	2	濃しょうゆ	0.2
黒砂糖	5					コーンスターチ	1		
油	2					● バター	0.8		
						ワイン（白）	0.4		
小麦粉→米粉 大豆→除去 豆乳→牛乳またはアレルギー用粉ミルク				マカロニ→じゃがいもできな粉和えきな粉→みたらしあん		ドックパン→アレルギーパンまたは米粉で生地 卵・バター→除去 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク			

11日（月）	幼児	12日（火）	幼児	13日（水）	幼児	14日（木）	幼児	15日（金）	幼児
牛乳130（未満児100） フルーツヨーグルト		牛乳130（未満児100） 焼きおにぎり		牛乳130（未満児100） 二色寒天		牛乳130（未満児100） あずきの蒸しパン		牛乳130（未満児100） 麩のラスク	
● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130
● ヨーグルト	25	米	20	寒天	1	● 小麦粉	12	● 麩	4
● バナナ	20	花かつお	1	砂糖	6	ベーキングパウダー	0.4	● バター	2
● みかん缶	20	濃しょうゆ	1	水	30	砂糖	4	油	2
● キウイフルーツ	10			● ぶどう濃縮果汁	30	水	10	砂糖	2
				● りんご濃縮果汁	30	油	1	● きな粉	2
						あずき（乾）	2.5	砂糖	2
						砂糖	2		
ヨーグルト→除去 しフルーツポンチ バナナ・みかん缶・キウイフルーツ→果物増量				ぶどう果汁・りんご果汁→除去		小麦粉→米粉		麩→じゃがいものみたらし バター・きな粉→除去	

16日（土）	幼児	18日（月）	幼児	19日（火）	幼児	20日（水）	幼児	21日（木）	幼児	22日（金）	幼児
牛乳100 おにぎり		牛乳130（未満児100） かぼちゃホットケーキ		牛乳130（未満児100） 豆腐のおやき		牛乳130（未満児100） フルーツ寒天		牛乳130（未満児100） カレーうどん		牛乳130（未満児100） あんパン	
● 牛乳	100	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130
米	25	かぼちゃ	10	● 豆腐	25	寒天	0.7	● ゆでうどん	40	● ドックパン	25
ホールコーン	5	● 小麦粉	12	片栗粉	2	● みかん缶	15	鶏肉	10	あずき（乾）	8
塩	0.05	ベーキングパウダー	0.4	ツナ油漬缶	10	● キウイフルーツ	10	にんじん	5	砂糖	6
		● 卵	8	ホールコーン	8	水	60	たまねぎ	10	塩	0.05
		砂糖	5	油	1	砂糖	8	葉ねぎ	2		
		● バター	2	塩	0.2			油	1		
		● 脱脂粉乳	2					カレー粉	0.1		
		水	8					濃しょうゆ	3		
		油	1					みりん	0.5		
								水	100		
								かつお節（だし用）	2		
								片栗粉	1.5		
牛乳→米粉麺100g		小麦粉→米粉 卵・バター→除去 脱脂粉乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク		豆腐→じゃがいも30g		みかん缶・キウイフルーツ→果物増量		うどん→米粉麺12g		ドッグパン→アレルギーパンまたは米粉で生地	

☆天候等による食材の入荷事情や、保育所・認定こども園行事の都合により、急きょ献立を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
☆3歳未満児のみ朝おやつの牛乳（80）がつきます。☆離乳完了期Bは肉類の大きさに配慮しています。献立変更の場合は点線内に記載しています。
☆●は食物アレルギー等対応食材（卵、小麦、牛乳・乳製品、大豆・大豆製品、牛肉、豚肉・豚肉製品、果物）につけています。代替対応となる食材は下部に記載しています。
また「除去」と記載されている一部の食材には、アレルギー原因食材を除去し、他の具材を増量しています。

単位（g）
※鶏骨のみ(羽)

5がつ 2026年5月 献立表

川西市立保育所・認定こども園

給食

23日（土）	25日（月）	26日（火）	27日（水）	28日（木）	29日（金）	30日（土）
ごはん 豚肉とじゃがいものソテー すまし汁 清見オレンジ	ごはん 炒めビーフン みそ汁 りんご	豆ごはん 卵焼き 肉じゃが	ごはん 煮込みハンバーグ ほうれんそうサラダ バナナ	チキンライス わかめスープ キウイフルーツ	ごはん さけのムニエル キャベツのおかか和え ポテトスープ	和風スパゲッティ ベーコンと野菜のスープ 清見オレンジ

	23日	幼児	25日	幼児	26日	幼児	27日	幼児	28日	幼児	29日	幼児	30日	幼児
	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	● スパゲティー	45
					グリンピース	8			鶏肉	20			にんじん	15
	● 豚肉	15	ビーフン	10	塩	0.2	● 牛ひき肉	10	にんじん	15	さけ	40	ピーマン	5
	じゃがいも	40	● 豚肉	20			● 豚ひき肉	15	たまねぎ	30	塩	0.05	キャベツ	30
	にんじん	20	ちくわ	5	● 卵	35	たまねぎ	15	ホールコーン	5	こしょう	0.01	たまねぎ	15
	ピーマン	10	にんじん	15	砂糖	0.5	にんじん	10	ピーマン	5	● 小麦粉	3	ツナ油漬缶	20
	たまねぎ	20	キャベツ	20	淡しょうゆ	0.5	● 豆腐	10	ケチャップ	12	油	1.5	油	3
	油	2	たまねぎ	15	塩	0.05	ひじき	0.7	● バター	0.5	● バター	0.5	淡しょうゆ	5
	濃しょうゆ	2	葉ねぎ	2	水	5	● パン粉	6						
	塩	0.05	油	1	かつお節（だし用）	0.5	● 卵	8	わかめ	0.3	キャベツ	35	● ベーコン	5
	こしょう	0.01	淡しょうゆ	3	油	2	塩	0.05	にんじん	7	にんじん	5	たまねぎ	15
			ごま油	0.3			こしょう	0.01	しめじ	10	花かつお	0.5	にんじん	10
	● 麩	1	塩	0.05	● 牛肉	15	油	1	● 豆腐	15	淡しょうゆ	1	じゃがいも	20
	にんじん	10	こしょう	0.01	にんじん	20	ソース	2.5	葉ねぎ	2	ごま油	0.3	油	1
	たまねぎ	5			たまねぎ	30	ワイン（赤）	1	淡しょうゆ	2			水	100
	葉ねぎ	2	● 豆腐	20	じゃがいも	55	ケチャップ	10	水	100	じゃがいも	50	かつお節（だし用）	2
	淡しょうゆ	2	にんじん	10	糸こんにゃく	15	砂糖	0.3	かつお節（だし用）	2	水	20	淡しょうゆ	2
	水	100	わかめ	0.2	油	1	水	10	こんぶ（だし用）	0.2	たまねぎ	10	塩	0.05
	かつお節（だし用）	2	みそ	5	砂糖	2			塩	0.05	にんじん	15	こしょう	0.01
	こんぶ（だし用）	0.2	水	100	濃しょうゆ	3	ほうれんそう	40			● ベーコン	5		
	塩	0.05	煮干し（だし用）	2			● ベーコン	10	● キウイフルーツ（黄）	30	ホールコーン	15	● 清見オレンジ	30
							ホールコーン	5			● 牛乳	40		
	● 清見オレンジ	30	● りんご	30			油	1			水	40		
							酢	1.5			鶏骨（だし用）	0.1		
							塩	0.05			ワイン（白）	1		
							こしょう	0.01			塩	0.05		
											こしょう	0.01		
							● バナナ	30			パセリ	0.2		
			りんご→りんご煮											
	豚肉→除去 麩→除去 清見オレンジ→キウイフルーツ		豚肉→除去 豆腐→麩2個 りんご→清見オレンジ		卵→魚1切れ(40g) 牛肉→除去		牛ひき肉・豚ひき肉・豆腐・卵→除去 パン粉→片栗粉 ベーコン→除去 バナナ→清見オレンジ		バター→除去 豆腐→除去 キウイフルーツ→清見オレンジ		小麦粉→片栗粉 バター→除去 ベーコン→除去 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク		スパゲッティ→米粉麺45g ベーコン→除去 清見オレンジ→りんご	

おやつ

23日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
牛乳100 おにぎり	牛乳130（未満児100） フライドポテト	牛乳130（未満児100） 五平もち	牛乳130（未満児100） いもようかん	牛乳130（未満児100） 焼きそば	牛乳130（未満児100） おからドーナツ	牛乳100 おにぎり

	23日	幼児	25日	幼児	26日	幼児	27日	幼児	28日	幼児	29日	幼児	30日	幼児
	● 牛乳	100	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	100
	米	25	じゃがいも	50	米	18	寒天	0.6	● 中華そば	25	● 小麦粉	12	米	25
	わかめ	0.2	油	3	赤みそ	1	さつまいも	50	● 豚肉	10	ベーキングパウダー	0.4	花かつお	1.5
	塩	0.05	塩	0.05	砂糖	1	砂糖	6	にんじん	5	● おから	4	濃しょうゆ	0.5
					みりん	0.2	水	20	キャベツ	15	砂糖	4		
					水	2			もやし	10	● 卵	4		
					油	0.2			油	2	● 豆乳	10		
									塩	0.1	塩	0.05		
									こしょう	0.03	油	4		
									ソース	5				
									青のり	0.1				
									中華そば→米粉麺12g 豚肉→除去		小麦粉→米粉 おから・卵→除去 豆乳→牛乳またはアレルギー用粉ミルク			

単位（g）
※鶏骨のみ（羽）

☆天候等による食材の入荷事情や、保育所・認定こども園行事の都合により、急きょ献立を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
☆3歳未満児のみ朝おやつの牛乳（80）がつきます。☆離乳完了期Bは肉類の大きさに配慮しています。献立変更の場合は点線内に記載しています。
☆●は食物アレルギー等対応食材（卵、小麦、牛乳・乳製品、大豆・大豆製品、牛肉、豚肉・豚肉製品、果物）につけています。代替対応となる食材は下部に記載しています。
また「除去」と記載されている一部の食材には、アレルギー原因食材を除去し、他の具材を増量しています。