



2026年6月

献立表



川西市立保育所・認定こども園

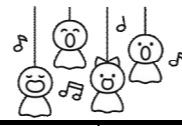
Main menu table with columns for dates (1日 to 18日) and rows for food items (カレーライス, ごはん, etc.) and ingredients (米, 鶏肉, etc.).

Unit (g) and disclaimer text: ☆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(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。



2026年6月

献立表



川西市立保育所・認定こども園

	19日 (金)	20日 (土)	22日 (月)	23日 (火)	24日 (水)	25日 (木)	26日 (金)	27日 (土)	29日 (月)	30日 (火)											
給食	ごはん 鶏肉の甘酢炒め みそ汁	ごはん 鶏肉のすきやき すまし汁 キウイフルーツ	ごはん チンジャオロース 冬瓜スープ バナナ	ごはん オムレツ 切り干しナポリタン すまし汁	ごはん 煮込みハンバーグ みそ汁	ルーロー飯 わかめスープ キウイフルーツ	ごはん あじのカレームニエル 大豆サラダ じゃがいものポタージュ	スパゲティナポリタン ベーコンと野菜のスープ オレンジ	ごはん 炒めビーフン みそ汁 りんご	ごはん 高野含め煮卵とじ じゃがいもの甘辛みそ炒め キウイフルーツ											
	米 50 鶏肉 40 酒 2 濃しよゆ 2 しょうが 0.5 片栗粉 4 油 5 たまねぎ 35 たけのこ(ゆで) 5 にんじん 20 干しいたけ 0.3 ピーマン 5 パプリカ 5 砂糖 3 酢 3 濃しよゆ 3 片栗粉 1 油 0.5 塩 0.05 キャベツ 10 にんじん 7 しめじ 7 葉ねぎ 1.5 みそ 5 水 100 煮干し(だし用) 2	米 50 鶏肉 20 にんじん 20 はくさい 30 たまねぎ 20 白ねぎ 10 豆腐 40 麩 1 糸こんにやく 15 油 3 砂糖 3 濃しよゆ 4 にんじん 10 たまねぎ 7 わかめ 0.2 葉ねぎ 1.5 淡しよゆ 2 水 100 かつお節(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.2 塩 0.05 キウイフルーツ(黄) 30	米 50 牛肉 25 酒 1 濃しよゆ 1 片栗粉 0.5 ピーマン 13 にんじん 13 たまねぎ 13 油 13 干しいたけ 0.3 油 1 砂糖 1 濃しよゆ 2 鶏肉 15 とうがん 40 えのきたけ 10 にんじん 10 葉ねぎ 1.5 淡しよゆ 2 水 100 かつお節(だし用) 2 片栗粉 0.5 塩 0.05 バナナ 30	米 50 卵 40 牛ひき肉 5 豚ひき肉 10 にんじん 10 たまねぎ 20 ひじき 0.7 パン粉 6 卵 8 塩 0.05 こしよ 0.1 油 1 ソース 2.5 ワイン 2.5 水 10 ケチャップ 10 ブロックリー 15 さつまいも 15 たまねぎ 7 葉ねぎ 1.5 みそ 5 水 100 煮干し(だし用) 2 塩 0.05 切り干しだいこん 5 ベーコン 5 たまねぎ 7 油 0.5 ケチャップ 5 ソース 0.5 砂糖 0.3 塩 0.05 こしよ 0.01 麩 1 にんじん 10 チンゲンサイ 7 淡しよゆ 2 水 100 かつお節(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.2 塩 0.05	米 50 豚肉 30 しょうが 1 こまつな 15 にんじん 5 たまねぎ 10 もやし 5 濃しよゆ 4 砂糖 2 酒 2 酢 0.8 水 5 油 1 わかめ 0.3 にんじん 7 しめじ 10 豆腐 15 葉ねぎ 1.5 淡しよゆ 2 水 100 かつお節(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.2 塩 0.05 キウイフルーツ(黄) 30	米 50 あじ 40 塩 0.05 こしよ 0.01 小麦粉 3 カレー粉 0.1 油 1 バター 0.5 大豆 17 きゅうり 13 にんじん 10 ツナ油漬缶 9 濃しよゆ 0.2 マヨドレ 6 じゃがいも 50 たまねぎ 20 パセリ 0.2 牛乳 60 バター 2 水 40 塩 0.05 こしよ 0.01	●スパゲティ 45 ●ベーコン 5 たまねぎ 30 にんじん 15 ピーマン 10 トマト缶 10 油 1 砂糖 1 ケチャップ 12 塩 0.05 こしよ 0.01 ●ベーコン 5 たまねぎ 15 にんじん 10 じゃがいも 20 油 1 水 100 かつお節(だし用) 2 淡しよゆ 2 塩 0.05 こしよ 0.01 オレンジ 30	米 50 ビーフン 10 豚肉 20 ちくわ 5 にんじん 15 キャベツ 20 たまねぎ 15 葉ねぎ 2 油 1 淡しよゆ 3 ごま油 0.3 塩 0.05 こしよ 0.01 豆腐 10 たまねぎ 10 にんじん 5 わかめ 0.2 みそ 5 水 100 煮干し(だし用) 2 りんご 30	米 50 鶏肉 15 にんじん 10 たまねぎ 20 油 1 水 20 高野豆腐 7 砂糖 3 濃しよゆ 3 ほうれんそう 20 卵 25 じゃがいも 40 鶏ひき肉 7 ピーマン 4 油 1 赤みそ 1 みそ 1 砂糖 1.5 みりん 0.8 水 1 ●キウイフルーツ(黄) 30												
		豆腐→鶏肉25g(5g増量)とじゃがいも20g 麩→除去 キウイフルーツ(黄)→りんご	牛肉→除去 バナナ→オレンジ	卵→魚1切れ(40g)にミンチあん 牛ひき肉・豚ひき肉→除去 ベーコン→除去 麩→除去	豆腐・卵→除去 パン粉→片栗粉	豚肉→除去 豆腐→麩2個 キウイフルーツ(黄)→オレンジ	小麦粉→片栗粉 バター→除去 大豆→ツナ20g(11g増量)と野菜増量 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク バター→除去	スパゲティ→米粉 粉類45g ベーコン→除去 ベーコン→除去	豚肉→除去 豆腐→麩2個	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(黄)→オレンジ											
おやつ	牛乳130(未満児100) フルーツポンチ	牛乳130(未満児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) お米のおやき	牛乳130(未満児100) キャロットオレンジゼリー	牛乳130(未満児100) うどんぎょうざ	牛乳130(未満児100) ドーナツ	牛乳130(未満児100) おにぎり	牛乳130(未満児100) ようかん	牛乳130(未満児100) ホットケーキ											
	●牛乳 130 ●バナナ 20 ●キウイフルーツ 10 みかん缶 20 寒天 0.2 ぶどう濃縮果汁 10 水 5 砂糖 4 水 40	●牛乳 130 米 25 わかめ 0.2 塩 0.05	●牛乳 130 じゃがいも 50 油 3 塩 0.05	●牛乳 130 米 15 葉ねぎ 1 花かつお 0.5 ごま 0.8 ながいも 7 濃しよゆ 1 油 1	●牛乳 130 にんじん 15 水 25 寒天 0.7 砂糖 6 オレンジ濃縮果汁 25	●牛乳 130 ゆでうどん 20 鶏ひき肉 10 ●豚ひき肉 10 にら 4 生しいたけ 2 濃しよゆ 1 ごま油 0.2 にんにく 0.2 しょうが 0.2	●牛乳 130 小麦粉 12 ベーキングパウダー 0.4 卵 4 砂糖 4 ●牛乳 6 油 4	●牛乳 130 米 25 花かつお 1.5 濃しよゆ 0.5	●牛乳 130 寒天 0.6 あずき(乾) 7 砂糖 8 水 35	●牛乳 130 小麦粉 15 ベーキングパウダー 0.4 ●卵 8 砂糖 6 ●バター 2 ●脱脂粉乳 2 水 8 油 1											
	バナナ・キウイフルーツ→除去し、果物増量					うどん→米粉麺7g 豚ひき肉→除去	小麦粉→米粉 卵→除去 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク			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											

りんご→りんご煮

☆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)がつかます。☆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)