



2026年7月

献立表



川西市立保育所・認定こども園

	1日 (水)		2日 (木)		3日 (金)		4日 (土)		6日 (月)		7日 (火)		8日 (水)		9日 (木)		10日 (金)		11日 (土)		13日 (月)		14日 (火)		15日 (水)		16日 (木)		17日 (金)		18日 (土)	
給食	ごはん きんぴらごぼう すまし汁		ごはん ひじきと大豆の煮付け みそ汁 バナナ		ごはん 鶏の照り焼き にんじんシリシリ すまし汁		ごはん 豚肉とじゃがいものソテー みそ汁 キウイフルーツ		キーマカレー きゅうりのナムル オレンジ		七夕ちらし寿司 キャベツのおかか和え えのきの赤だし		ごはん 炒り豆腐 みそ汁 メロン		ごはん ポークビーンズ コーンソテー バナナ		ごはん あじのムニエル マカロニサラダ もやしとわかめのスープ		ごはん じゃがいものそぼろ煮 みそ汁 オレンジ		とうもろこしごはん 肉じゃが みそ汁		黒米ごはん さわらの煮付け 具だくさん中華スープ バナナ		ごはん マーボーなす 中華サラダ		ごはん タンドリーチキン ジャーマンポテト すまし汁		ごはん さけの磯辺揚げ 五目千切りスープ		ごはん 豚肉と豆腐の含め煮 中華スープ キウイフルーツ	
		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児
	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50
	● 豚肉 ● さつま揚げ にんじん ごぼう 糸こんにゃく いんげんまめ ごま 油 砂糖 濃しょうゆ ● 豆腐 にんじん こまつな 淡しょうゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	10 10 15 25 15 2 2 2 1.5 2 10 7 7 2 100 2 0.2 0.05	ひじき ● 大豆 鶏肉 にんじん いんげんまめ 油 砂糖 濃しょうゆ かぼちゃ たまねぎ 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ● バナナ	4 13 15 20 2 2 3 30 10 5 10 2 30	鶏肉 砂糖 みりん 濃しょうゆ 油 にんじん ツナ油漬缶 淡しょうゆ 塩 こしょう 油 ● 麩 にんじん チンゲンサイ 淡しょうゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	45 2 1 2 1 25 10 0.8 0.05 0.01 1 7 10 2 100 2 0.2 0.05	● 豚肉 じゃがいも にんじん ピーマン たまねぎ 油 濃しょうゆ こしょう キャベツ にんじん わかめ 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ● キウイフルーツ(黄)	15 40 20 10 20 2 0.05 0.01 10 7 1.5 5 2 30	● 豚ひき肉 油 にんじん たまねぎ ピーマン 葉ねぎ ● 卵 油 ● 高野豆腐 にんじん オクラ 干しいたけ 砂糖 濃しょうゆ キャベツ にんじん 花かつお 淡しょうゆ ごま油 えのきだけ ● 麩 わかめ 葉ねぎ 赤みそ みそ 水 だし汁(煮干し)	10 15 2 20 5 5 0.1 4 5 0.4 2 2 2 35 5 0.5 1 0.1 10 0.2 1.5 3 2 100 2	● 大豆 ● 豚肉 ● ベーコン じゃがいも にんじん わかめ みそ 水 ● メロン	13 15 5 35 10 2 0.05 0.01 30 5 5 10 2 0.05 30	あじ 塩 こしょう ● 小麦粉 油 ● バター マカロニ にんじん キャベツ きゅうり たまねぎ マヨドレ 塩 こしょう 豆腐 もやし にんじん わかめ 淡しょうゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	40 0.05 0.01 3 1.5 0.5 8 7 15 5 7 0.05 0.01 20 15 10 0.3 2 100 2 0.2 0.05	鶏ひき肉 にんじん たまねぎ キャベツ いんげんまめ 油 砂糖 濃しょうゆ ● 麩 にんじん たまねぎ 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ● オレンジ	15 70 15 20 10 2 1 3 1 10 7 1.5 5 2 100 2 30	米 とうもろこし 塩 ● 豚肉 にんじん たまねぎ じゃがいも 糸こんにゃく 油 砂糖 濃しょうゆ ● 豆腐 油揚げ わかめ 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ● オレンジ	50 20 0.01 15 20 30 55 15 1 2 3 1 10 3 0.2 1.5 5 100 2 2	米 黒米 塩 さわら しょうが 砂糖 酒 濃しょうゆ オクラ 砂糖 淡しょうゆ 鶏ささ身 ● 卵 ● 豆腐 トマト にら 淡しょうゆ 水 鶏骨(だし用) ごま油 片栗粉 塩 こしょう ● バナナ	50 2.5 0.2 45 1 2.5 2 15 15 0.8 0.8 15 10 20 20 3 2 100 0.1 100 0.1 0.5 0.05 0.01 30	米 50 ● 豚ひき肉 しょうが なす にんじん たまねぎ 葉ねぎ 油 砂糖 濃しょうゆ みそ 赤みそ 片栗粉 ごま油 はるさめ にんじん キャベツ わかめ ● ハム 砂糖 酢 油 淡しょうゆ ごま油 ● バナナ	20 1 60 15 15 2 1 1 3 2 0.3 3 10 2 0.2 5 25 0.2 5 2 2.5 0.3	米 50 ● ヨーグルト カレー粉 ケチャップ 油 じゃがいも ● ベーコン たまねぎ パセリ 油 0.5 1 1 0.5 0.05 0.01 10 10 2 2 100 0.2 0.05	40 5 0.1 2.5 1 40 5 15 0.1 0.8 1 13 0.8 0.5 0.05 0.01 1 10 10 2 100 2 0.3 0.05 0.01 0.05	米 50 さけ 塩 ● 小麦粉 ● 卵 青のり 油 ブロッコリー ● 豚肉 酒 濃しょうゆ 片栗粉 にんじん きゅうり キャベツ 干しいたけ 酒 淡しょうゆ 水 かつお節(だし用) ごま油 塩 こしょう ● キウイフルーツ(黄)	40 0.05 3 3 0.2 3 15 0.8 1 13 13 0.3 2 2 100 2 0.3 0.05 0.01 2 0.05 0.01 30						
豚肉→除去 さつま揚げ→豚肉 20g(10g増量) 豆腐→麩2個		大豆→鶏肉30g (15g増量) バナナ→オレンジ		麩→ゆば2g		豚肉→除去 キウイフルーツ (黄)→りんご		牛ひき肉・豚ひき 肉・バター→除去 小麦粉→片栗粉 脱脂粉乳→豆乳 またはアレルギー 用粉ミルク		卵・高野豆腐 →ツナ缶10g 麩→ゆば2g		豚ひき肉→除去 豆腐・卵→豚ひき 肉35g(20g増量)		大豆→豚肉35g (20g増量) 豚肉・ベーコン・ バター→除去 ベーコン→除去 バナナ→オレンジ		小麦粉→片栗粉 バター→除去 マカロニ→米粉麺 10g 豆腐→麩2個		豚肉→除去 豆腐→麩2個 油揚げ→除去		卵→ゆば2g 豆腐→鶏ささ身 20g(5g増量) バナナ→オレンジ		豚ひき肉→除去 ハム→除去		ヨーグルト→豆乳 5g ベーコン→除去 麩→ゆば2g		小麦粉→片栗粉 卵→除去 豚肉→除去		豚肉→除去 豆腐→豚ひき肉 35g(15g増量)でハ ンバーグに野菜あ ん キウイフルーツ (黄)→りんご				
おやつ	牛乳130(未満児100) 二色寒天		牛乳130(未満児100) 麩のラスク		牛乳130(未満児100) あずきの蒸しパン		牛乳130(未満児100) おにぎり		牛乳130(未満児100) ココアゼリー		牛乳130(未満児100) チヂミ		牛乳130(未満児100) マカロニあべかわ		牛乳130(未満児100) きつねうどん		牛乳130(未満児100) キウイ寒天		牛乳130(未満児100) おにぎり		牛乳130(未満児100) ヨーグルトゼリー		牛乳130(未満児100) 焼きおにぎり		牛乳130(未満児100) とうもろこし ココアきな粉クッキー		牛乳130(未満児100) 豆乳蒸しパン		牛乳130(未満児100) 麩のラスク		牛乳130(未満児100) おにぎり	
		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児
	● 牛乳 寒天 砂糖 水 ● ぶどう濃縮果汁 ● りんご濃縮果汁	130 1 6 30 30 30	● 牛乳 ● 麩 ● バター 油 砂糖 ● きな粉 砂糖	130 4 2 2 2 2 2	● 牛乳 ● 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 あずき(乾) 砂糖	130 12 0.4 4 10 2.5 2	● 牛乳 米 ホールコーン 塩	130 25 5 0.05	● 牛乳 ココア(ビュアココア) 砂糖 水 ゼラチン	130 40 1 5 12 1.6	● 小麦粉 水 砂糖 ● 豚ひき肉 にら にんじん ● 卵 みそ 濃しょうゆ ごま油 ごま	12 16 1 7 5 5 8 1 1 1 0.5	● 小麦粉 ● きな粉 砂糖 塩	10 3 3 0.05	● マカロニ ● 小麦粉 ● 油揚げ 砂糖 塩	40 5 5 1.5 2 2 2 0.3 100 2	● 牛乳 寒天 ● キウイフルーツ 水 砂糖	130 0.7 20 60 8	米 ツナ油漬缶 砂糖 濃しょうゆ	130 25 7 0.05 0.2	● ヨーグルト ● 牛乳 砂糖 水 ゼラチン ● りんご 砂糖	40 25 6 15 2 10 1	米 花かつお 濃しょうゆ ごま	130 20 1 1 0.5	● とうもろこし ● きな粉 ● 小麦粉 ココア(ビュアココア) 砂糖 ● 卵 油	30 1.5 5 0.4 2.5 1 3	● 小麦粉 ベーキングパウダー ● 大豆 ● 豆乳 黒砂糖 油	12 0.4 3 9 5 2	● 麩 ● バター 油 砂糖	4 2 2 4	米 ホールコーン 塩	25 5 0.05
	麩→じゃがいもの みたらし バター・きな粉→ 除去		小麦粉→米粉				牛乳→豆乳また はアレルギー用 粉ミルク		小麦粉→米粉 豚ひき肉・卵→除 去		マカロニ→じゃが いもできな粉和え きな粉→みたらし あん		ゆでうどん→米粉 麺12g かまぼこ・油揚げ →わかめ0.2g		キウイフルーツ→ りんご		ヨーグルト・牛乳 →除去し、フルー ツゼリー				きな粉・卵→除去 小麦粉→米粉		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		麩→じゃがいもの みたらし バター→除去							

☆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(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)



献立表

川西市立保育所・認定こども園

21日（火）		22日（水）		23日（木）		24日（金）		25日（土）		27日（月）		28日（火）		29日（水）		30日（木）		31日（金）									
ごはん さばのみそ煮 鶏肉のごま酢和え オレンジ		とふ飯 切り干しだいこんのうま煮 みそ汁		ごはん 変わり信田煮 かきたま汁		いわし井 ひじきの和え物 すまし汁		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 冬瓜カレースープ バナナ		ごはん ポテトオムレツ 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		中華丼 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 かぼちゃの冷製スープ									
	幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児								
米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50	米	50								
さば	45	●豆腐	15	鶏ひき肉	15	いわし	40	鶏肉	20	●牛肉	25	●卵	40	鶏ひき肉	25	●豚肉	20	たまねぎ	30	あじ	40						
みそ	3	さば水煮缶	10	●油揚げ	10	しょうが	1	酒	3	酒	1	じゃがいも	20	たまねぎ	15	にんじん	10	にんじん	10	塩	0.05						
みりん	1	ごぼう	5	にんじん	20	濃しょうゆ	1	はくさい	30	濃しょうゆ	1	鶏ひき肉	5	にんじん	10	はくさい	30	こしょう	0.01	こしょう	0.01						
砂糖	2	さやえんどう	2	ごぼう	15	●小麦粉	5	たまねぎ	20	片栗粉	0.5	にんじん	10	たまねぎ	20	●豆腐	10	チンゲンサイ	10	●小麦粉	3						
しょうが	1	●油揚げ	3	いんげんまめ	2	油	4	白ねぎ	10	ピーマン	13	たまねぎ	20	ひじき	0.7	干しいたけ	0.5	干しいたけ	0.5	カレー粉	0.1						
酒	1	油	1.5	糸こんにゃく	30	砂糖	2	●豆腐	40	にんじん	13	油	2	●パン粉	6	油	2	油	2	油	1						
水	5	濃しょうゆ	3.5	油	1	酒	2	●麴	1	たまねぎ	13	塩	0.05	●卵	8	砂糖	0.5	淡しょうゆ	4	●バター	0.5						
オクラ	15	淡しょうゆ	1.5	砂糖	3	糸こんにゃく	15	糸こんにゃく	3	たけのこ(ゆで)	13	こしょう	0.01	塩	0.05	塩	0.05	こしょう	0.01	こしょう	0.01						
砂糖	0.8	みりん	1	濃しょうゆ	3	濃しょうゆ	4	油	0.3	干しいたけ	0.3	油	1	こしょう	0.01	油	1	ソース	2.5	ソース	2.5						
淡しょうゆ	0.8					みりん	6	砂糖	3	油	1	濃しょうゆ	2	●ベーコン	5	たまねぎ	7	ケチャップ	10	ケチャップ	5						
鶏ささ身	20	切り干しだいこん	8	●卵	20	ひじき	0.7	だいこん	10	鶏肉	15	とうがん	40	えのきたけ	10	にんじん	10	キャベツ	10	キャベツ	10						
きゅうり	20	鶏ひき肉	5	●豆腐	15	きゅうり	35	にんじん	10	とうがん	40	えのきたけ	10	にんじん	10	しめじ	7	ソース	2.5	ソース	2.5						
にんじん	10	ちくわ	5	にんじん	10	にんじん	5	葉ねぎ	1.5	鶏肉	15	えのきたけ	10	にんじん	10	しめじ	7	ケチャップ	10	ケチャップ	5						
ごま	3	にんじん	10	葉ねぎ	1.5	ごま	1	淡しょうゆ	2	とうがん	40	えのきたけ	10	にんじん	10	しめじ	7	ソース	2.5	ソース	2.5						
砂糖	1	いんげんまめ	2	淡しょうゆ	2	ごま	1	砂糖	0.5	えのきたけ	10	にんじん	1.5	葉ねぎ	1.5	みそ	5	水	100	水	100						
酢	1	油	1	水	100	砂糖	0.8	水	100	えのきたけ	10	にんじん	1.5	葉ねぎ	1.5	みそ	5	水	100	水	100						
淡しょうゆ	1.5	砂糖	1.5	かつお節(だし用)	2	酢	0.8	淡しょうゆ	1.5	かつお節(だし用)	2	こんぶ(だし用)	0.2	にんじん	1.5	葉ねぎ	1.5	みそ	5	水	100						
ごま油	0.3	濃しょうゆ	2.5	こんぶ(だし用)	0.2	淡しょうゆ	1.5	ごま油	0.1	かつお節(だし用)	2	こんぶ(だし用)	0.2	にんじん	1.5	葉ねぎ	1.5	みそ	5	水	100						
塩	0.05	じゃがいも	20	片栗粉	0.5	塩	0.05	塩	0.05	塩	0.05	塩	0.05	塩	0.05	塩	0.05	塩	0.05	塩	0.05						
●オレンジ	30	たまねぎ	0.2	わかめ	5	みそ	100	水	2	●バナナ	30	水	100	塩	0.05	水	100	煮干し(だし用)	2	塩	0.05						
		豆腐→さば缶 20g(10g増量) 油揚げ→除去		油揚げ→除去 卵→ゆば2g 豆腐→麴2個		小麦粉→片栗粉		豆腐→鶏肉20g (5g増量)とじゃがいも20g 麴→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 ベーコン→除去 麴→ゆば2g		豆腐・卵→除去 パン粉→片栗粉		豚肉→除去 豆腐→麴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									
牛乳130(未満児100) 豆腐のおやき		牛乳130(未満児100) わらびもち		牛乳130(未満児100) 沖縄そば		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) 五平もち		牛乳130(未満児100) キャラットオレンジゼリー		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									
	幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児		幼児								
●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130						
●豆腐	25	わらびもち粉	9	●中華そば	30	●バナナ	20	米	25	じゃがいも	50	米	18	にんじん	15	●中華そば	25	●小麦粉	12								
片栗粉	2	水	54	●豚肉	10	●キウイフルーツ	10	わかめ	0.2	油	3	赤みそ	1	水	25	●豚肉	10	ベーキングパウダー	0.4								
ツナ油漬缶	10	黒砂糖	1.8	砂糖	1	●みかん缶	20	塩	0.05	塩	0.05	砂糖	1	寒天	0.7	にんじん	5	●おから	4								
ホールコーン	6	●きな粉	2.5	濃しょうゆ	1.5	●寒天	0.2					みりん	0.2	砂糖	6	キャベツ	15	●卵	4								
油	1	砂糖	2.5	●りんご濃縮果汁	5	●水	5					水	0.5	●オレンジ濃縮果汁	25	もやし	10	砂糖	4								
淡しょうゆ	0.5	塩	0.09	葉ねぎ	2	砂糖	4					油	0.2			油	2	●豆乳	10								
				淡しょうゆ	2	水	40									塩	0.1	油	4								
				水	100	水										こしょう	0.03	塩	0.05								
				かつお節(だし用)	2											ソース	5										
				こんぶ(だし用)	0.2											青のり	0.1										
豆腐→じゃがいも 30g		きな粉→みたらし あん		中華そば→米粉 麺12g 豚肉→除去 かまぼこ→豚肉 増量		バナナ・キウイフ ルーツ→除去し、 果物増量										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									

☆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)