



2026年8月

献立表



川西市立保育所・認定こども園

1日 (土)		3日 (月)		4日 (火)		5日 (水)		6日 (木)		7日 (金)		8日 (土)		10日 (月)		12日 (水)		13日 (木)		14日 (金)		15日 (土)		17日 (月)		18日 (火)		19日 (水)		20日 (木)		
ミートスパゲティ ベーコンと野菜のスープ オレンジ		カレーライス きゅうりの酢の物 りんご		ごはん かれのいから揚げ ラタウイユ ささ身とキャベツのスープ		ごはん 炒り豆腐 みそ汁 バナナ		ごはん ポークビーンズ コーンソテー すいか		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 キウイフルーツ		シシジュシー 切り干しだいこんのうま煮 みそ汁		ごはん マーボーなす 中華サラダ		ごはん 高野含め煮卵とじ 五目千切りスープ		ハヤシライス キャベツのごま和え オレンジ		ごはん 豚肉と豆腐の含め煮 中華スープ キウイフルーツ		ごはん チャブチェ すまし汁 りんご		ごはん さばのみそ煮 鶏肉のごま酢和え バナナ		枝豆ごはん 肉じゃが みそ汁		ごはん 変わり信田煮 かきたま汁		
給食	●スパゲティ	45	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		
	水	30	鶏肉	15	かれい	45	●豚ひき肉	15	●大豆	13	あじ	40	鶏ひき肉	15	●豚肉	15	鶏肉	15	●豚肉	25	たまねぎ	50	●豚肉	20	はるさめ	10	さば	45	●枝豆	8	鶏ひき肉	15
	塩	0.05	油	1	塩	0.05	●豆腐	55	●豚肉	15	塩	0.05	じゃがいも	70	●しょうが	1	にんじん	10	●しょうが	20	たまねぎ	20	●豆腐	60	牛肉	15	みそ	2	塩	0.05	油揚げ	10
	●豚ひき肉	15	じゃがいも	50	こしょう	0.01	●にんじん	15	●ベーコン	5	こしょう	0.01	にんじん	15	干しいたけ	0.3	たまねぎ	60	たまねぎ	1	油	20	●キャベツ	30	にんじん	10	赤みそ	1	●豚肉	15	●にんじん	20
	たまねぎ	25	たまねぎ	40	片栗粉	4	たまねぎ	25	じゃがいも	35	●小麦粉	3	たまねぎ	20	濃しょうゆ	1	キャベツ	10	油	1	水	60	●バター	20	ピーマン	5	みりん	1	にんじん	20	ごぼう	15
	にんじん	10	水	80	油	5	キャベツ	10	にんじん	15	●バター	0.5	キャベツ	10	油	2	いんげんまめ	2	油	1	水	1	●小麥粉	5	たまねぎ	25	砂糖	2	たまねぎ	30	いんげんまめ	2
	油	1	●バター	4	たまねぎ	15	葉ねぎ	2	たまねぎ	35	●トマト缶	15	油	1	淡しょうゆ	1.5	●高野豆腐	7	水	20	●小麥粉	5	葉ねぎ	2	干しいたけ	0.3	しょうが	1	じゃがいも	55	糸こんにゃく	30
	●バター	0.5	●小麥粉	5	なす	15	●卵	20	油	1	●マカロニ	8	油	1	みりん	1.5	●ケチャップ	3	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	●小麦粉	3	カレー粉	0.4	ズッキーニ	10	砂糖	2	ケチャップ	8	●にんじん	7	砂糖	2	塩	0.05	●濃しょうゆ	1	●高野豆腐	7	ソース	4	●小麥粉	5	油	1.5	水	5	油	1	砂糖	3
	トマト缶	5	ソース	2	パプリカ	10	濃しょうゆ	3	ワイン	0.6	●キャベツ	15	濃しょうゆ	3	みそ	3	濃しょうゆ	1	●高野豆腐	7	ソース	4	●小麥粉	5	砂糖	3	オクラ	15	砂糖	2	濃しょうゆ	3
	砂糖	0.5	ケチャップ	2	パプリカ	10	濃しょうゆ	3	ワイン	0.6	●キャベツ	15	濃しょうゆ	3	みそ	3	濃しょうゆ	1	●高野豆腐	7	ソース	4	●小麥粉	5	砂糖	3	オクラ	15	砂糖	2	濃しょうゆ	3
おやつ	●ケチャップ	10	●脱脂粉乳	2	トマト	20	砂糖	0.3	砂糖	0.3	きゅうり	5	●麩	1	鶏ひき肉	5	●赤みそ	1	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	ソース	2	濃しょうゆ	2	油	1	かぼちゃ	30	濃しょうゆ	0.3	たまねぎ	5	●麩	1	ちくわ	5	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	パセリ	0.2	塩	0.05	ケチャップ	3	たまねぎ	10	●バター	0.5	マヨドレ	7	●麩	1	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	●ベーコン	5	きゅうり	30	濃しょうゆ	1	みそ	5	こしょう	0.01	こしょう	0.01	油	1	はるさめ	3	酒	0.8	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	たまねぎ	15	ちりめんじゃこ	3	濃しょうゆ	1	水	100	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	にんじん	10	わかめ	0.3	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	じゃがいも	20	わかめ	0.3	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	油	1	砂糖	2	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	水	100	酢	3	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	かつお節(だし用)	2	塩	0.05	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	淡しょうゆ	0.05	りんご	30	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
	こしょう	0.01	りんご	30	濃しょうゆ	1	煮干し(だし用)	2	こしょう	0.01	こしょう	0.01	砂糖	1.5	にんじん	10	片栗粉	2	●高野豆腐	7	ケチャップ	10	油	1	にんにく	0.3	酒	1	糸こんにゃく	15	油	1
スパゲティ→米 粉麵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		バター・脱脂粉乳 →除去 小麦粉→片栗粉				豚ひき肉→除去 豆腐・卵→豚ひき 肉35g(20g増量) バナナ→オレンジ		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		小麦粉→片栗粉 バター→除去 マカロニ→米粉 麵10g 豆腐→麩2個		麩→ゆば2g キウイフルーツ (黄)→オレンジ		豚肉→除去		豚ひき肉→除去 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) 豚肉→除去		豚肉・バター→除 去 小麦粉→片栗粉		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)→オレンジ		牛肉→除去 豆腐→麩2個		バナナ→オレンジ		枝豆→除去 豚肉→除去 油揚げ→除去		油揚げ→除去 卵→ゆば2g 豆腐→麩2個		
牛乳130(未満児100) おにぎり		牛乳130(未満児100) 冷やしそうめん		牛乳130(未満児100) お好み焼き		牛乳130(未満児100) とうもろこし		牛乳130(未満児100) フォー		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) わらびもち		牛乳130(未満児100) マカロニあべかわ		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(未満児100) おにぎり		牛乳130(未満児100) 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) ヨーグルトゼリー		牛乳130(未満児100) カレーうどん		
おやつ	●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	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130	●牛乳	130
	米	25	●そうめん	15	●豚肉	8	とうもろこし	50	平麵ビーフン	13	●寒天	0.7	米	25	わらびもち粉	9	●マカロニ	10	●小麦粉	12	●麩	4	米	25	●小麦粉	15	●豆腐	25	●ヨーグルト	40	●うどん	40
	花かつお	1.5	●卵	10	●キャベツ	15			●豚肉	15	●キウイフルーツ	20	ツナ油漬缶	7	水	54	●きな粉	3	●きな粉	0.4	●バター	2	ホールコーン	5	●小麥粉	15	●片栗粉	2	●牛乳	25	●豚肉	10
	濃しょうゆ	0.5	油	1	長いも	5			●にんじん	5	水	60	砂糖	0.05	黒砂糖	1.8	砂糖	3	砂糖	4	油	2	塩	0.05	●砂糖	6	ツナ油漬缶	10	●砂糖	6	にんじん	5
			オクラ	3	葉ねぎ	2			●葉ねぎ	2	濃しょうゆ	8	濃しょうゆ	0.2	●きな粉	2.5	濃しょうゆ	0.05	水	10	砂糖	4			●砂糖	6	ホールコーン	6	水	15	たまねぎ	10
			水	80	●小麦粉	10			砂糖	0.5					●砂糖	2.5			油	2	砂糖	4			●砂糖	6	油	1	葉ねぎ	2	油	1
			かつお節(だし用)	2	●卵	10			淡しょうゆ	2.5					●砂糖	0.09			あずき(乾)	2.5					●砂糖	2	淡しょうゆ	0.5	●ゼラチン	2	カレー粉	0.1
			こんぶ(だし用)	0.2	●天かす	1			水	100					塩				砂糖	2					●砂糖	8	水	10	●キウイフルーツ	10	濃しょうゆ	3
			淡しょうゆ	3	水	8			鶏骨(だし用)	0.1									砂糖	2					●砂糖	8	水	10	●キウイフルーツ	10	濃しょうゆ	3
			みりん	0.5	油	1													砂糖	2					●砂糖	8	水	10	●キウイフルーツ	10	濃しょうゆ	3
					ソース	3													砂糖	2					●砂糖	8	水	10	●キウイフルーツ	10	濃しょうゆ	3
					青のり	0.2													砂糖	2					●砂糖	8	水	10	●キウイフルーツ	10	濃しょうゆ	3
					花かつお	1													砂糖	2					●砂糖	8	水	10	●キウイフルーツ	10	濃しょうゆ	3
		そうめん→米粉 麵15g 卵→ゆば2g		豚肉・卵・天かす →除去 小麦粉→米粉				豚肉→除去		キウイフルーツ →オレンジ				きな粉→みたら しあん		マカロニ→じゃが いもできな粉和え きな粉→みたら しあん		小麦粉→米粉		麩→じゃがいもの みたら しあん		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		ヨーグルト・牛乳 →除去し、フル ーツゼリー ゼラチン→除去 キウイフルーツ りんご		うどん→米粉麵 12g 豚肉→除去				

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)がつかます。☆離乳完了



21日（金）		22日（土）		24日（月）		25日（火）		26日（水）		27日（木）		28日（金）		29日（土）		31日（月）															
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 オレンジ		ごはん チンジャオロース 冬瓜スープ キウイフルーツ		ごはん ぎせい豆腐 和風サラダ すまし汁		ごはん 煮込みハンバーグ みそ汁		タコライス わかめスープ なし		ごはん あじのカレームニエル 大豆サラダ ビシソワーズ		ひじきスパゲティ ベーコンと野菜のスー りんご		ごはん 炒めビーフン みそ汁 バナナ															
	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	● スパゲティー 鶏肉	45	米	50														
鶏肉（大）	40	鶏肉	20	● 牛肉	25	鶏ひき肉	15	● 牛ひき肉	10	● 豚ひき肉	25	あじ	40	にんじん	20	ビーフン	10														
酒	2	にんじん	20	酒	1	● 豆腐	30	● 豚ひき肉	15	たまねぎ	30	塩	0.05	たまねぎ	30	● 豚肉	20														
濃しょうゆ	2	はくさい	30	濃しょうゆ	1	にんじん	10	たまねぎ	15	にんにく	20	こしょう	0.01	● 油揚げ	5	ちくわ	5														
しょうが	0.5	たまねぎ	20	片栗粉	0.5	干しいたけ	0.3	にんじん	10	油	1	● 小麦粉	3	ひじき	1	にんじん	15														
片栗粉	4	白ねぎ	10	ピーマン	13	葉ねぎ	2	● 豆腐	10	ケチャップ	6	カレー粉	0.1	油	3	キャベツ	20														
油	5	● 豆腐	40	にんじん	15	● 卵	40	● ひじき	0.7	ソース	3	油	1	砂糖	1	たまねぎ	15														
たまねぎ	35	● 麩	1	たまねぎ	15	油	2	● パン粉	6	砂糖	0.6	● バター	0.5	淡しょうゆ	5	葉ねぎ	2														
たけのこ（水煮）	5	糸こんにゃく	15	たけのこ（水煮）	10	砂糖	2	● 卵	8	濃しょうゆ	1					油	1														
にんじん	20	油	3	干しいたけ	0.3	濃しょうゆ	2.5	塩	0.05	塩	0.05	● 大豆（水煮）	17	● ベーコン	5	淡しょうゆ	3														
干しいたけ	0.3	砂糖	3	油	1	片栗粉	0.5	こしょう	0.01	こしょう	0.01	きゅうり	13	たまねぎ	15	ごま油	0.3														
ピーマン	5	濃しょうゆ	4	砂糖	1	塩	0.05	油	1	キャベツ	30	にんじん	10	にんじん	10	塩	0.05														
パプリカ	5			濃しょうゆ	2			ソース	2.5			ツナ油漬缶	9	じゃがいも	20	こしょう	0.01														
砂糖	3	● ゆば	1.5			きゅうり	30	ワイン	1.5	わかめ	0.3	濃しょうゆ	0.2	油	1																
酢	3	にんじん	10	鶏肉	15	にんじん	10	ケチャップ	10	にんじん	7	しめじ	10	水	100	● 豆腐	10														
濃しょうゆ	3	たまねぎ	7	とうがん	40	ちりめんじゃこ	3	砂糖	0.5	しめじ	10	● 豆腐	15	かつお節（だし用）	2	● 油揚げ	3														
片栗粉	1	葉ねぎ	1.5	えのきだけ	10	わかめ	0.2	水	10	● 豆腐	15	じゃがいも	50	淡しょうゆ	2	たまねぎ	10														
油	0.5	淡しょうゆ	2	にんじん	10	ごま	1	ブロッコリー	15	葉ねぎ	1.5	たまねぎ	20	塩	0.05	パセリ	0.2														
塩	0.05	水	100	葉ねぎ	1.5	砂糖	1			淡しょうゆ	2	パセリ	50	こしょう	0.01	● 牛乳	5														
キャベツ	10	かつお節（だし用）	2	濃しょうゆ	1	酢	1	さつまいも	15	水																					

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。