2026年9月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

給食

1日（火）	2日（水）	3日（木）	4日（金）	5日（土）	7日（月）	8日（火）	9日（水）	10日（木）	11日（金）	12日（土）	14日（月）	15日（火）	16日（水）	17日（木）	18日（金）
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	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 いちじく	ごはん 鶏の照り焼き マセドアンサラダ すまし汁	ごはん 豚肉とじゃがいものソテー みそ汁 オレンジ	カレーライス フレンチサラダ なし	ごはん さけのちゃんちゃん焼き けんちん汁	ごはん 親子煮 レバー甘辛煮 すまし汁	ごはん 八宝菜 高野含め煮	ごはん さわらの南蛮漬け すまし汁 キウイフルーツ	ごはん じゃがいものそぼろ煮 みそ汁 オレンジ	ごはん クリームシチュー コーンソテー バナナ	黒米ごはん さばの煮付け さつま汁	ごはん マーボー豆腐 中華サラダ	ごはん 筑前煮 そうめん汁 なし	ごはん 鶏の竜田揚げ ゆばサラダ すまし汁
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 15							黒米 2.5			
鶏肉 15	● 豚肉 10	ひじき 4	鶏肉（丸） 45	● 豚肉 15	油 1	さけ 40	鶏肉 20	● 豚肉 20	さわら 40	鶏ひき肉 15	鶏肉 15	塩 0.2	● 豚ひき肉 20	鶏肉 20	鶏肉 40
にんじん 10	● さつま揚げ 10	● 大豆 13	砂糖 2	じゃがいも 40	じゃがいも 50	キャベツ 15	じゃがいも 30	はるさめ 5	片栗粉 4	じゃがいも 70	じゃがいも 50		しょうが 1	ちくわ 10	しょうが 1
たまねぎ 20	にんじん 15	鶏肉 15	みりん 1	にんじん 20	にんじん 20	たまねぎ 15	たまねぎ 30	にんじん 10	油 4	にんじん 15	にんじん 15	さば 45	にんじん 15	にんじん 20	濃しょうゆ 2
油 1	ごぼう 25	にんじん 20	濃しょうゆ 2	ピーマン 10	たまねぎ 40	もやし 15	にんじん 12	たまねぎ 20	たまねぎ 10	たまねぎ 20	たまねぎ 30	濃しょうゆ 3	たまねぎ 15	ごぼう 10	砂糖 0.5
かつお節（だし用） 1	糸こんにゃく 15	いんげんまめ 2	油 1	たまねぎ 20	水 80	しめじ 5	にんじん 5	チンゲンサイ 10	にんじん 10	キャベツ 10	油 1	砂糖 2.5	油 2	れんこん 15	酒 1
水 20	いんげんまめ 2	油 2		油 2	● バター 4	葉ねぎ 2	ほうれんそう 5	はくさい 30	葉ねぎ 3	いんげんまめ 2	水 60	しょうが 1	砂糖 1	じゃがいも 30	油 4
● 高野豆腐 7	ごま 1.5	砂糖 3	さつまいも 30	油 2	● 小麦粉 5	にんにく 0.3	● 卵 30	もやし 10	砂糖 4	油 1	鶏骨（だし用） 0.1	酒 2	濃しょうゆ 1	だいこん 10	
砂糖 3	油 2	濃しょうゆ 3	にんじん 15	塩 0.05	カレー粉 0.4	油 3	油 2	干ししいたけ 0.3	酢 3	もやし 10	● バター 4	にんじん 25	みそ 3	さやえんどう 2	● ゆば 2
濃しょうゆ 3	砂糖 1.5	かぼちゃ 30	たまねぎ 5	こしょう 0.01	ソース 2	酒 1	砂糖 2	油 2	濃しょうゆ 4	濃しょうゆ 3	● 小麦粉 4	砂糖 0.8	赤みそ 1	油 2	キャベツ 30
ほうれんそう 20	濃しょうゆ 2	たまねぎ 10	ブロッコリー 5	にんじん 10	ケチャップ 2	みりん 1	濃しょうゆ 3	砂糖 0.5	水 15		● 脱脂粉乳 5	淡しょうゆ 0.8	● 豆腐 80	砂糖 3	にんじん 5
● 卵 25		わかめ 0.2	● ヨーグルト 5	えのきだけ 10	● 脱脂粉乳 2	砂糖 1	水 20	淡しょうゆ 3	かつお節（だし用） 0.5	● 豆腐 15	● 牛乳 20		片栗粉 1	濃しょうゆ 3	● ハム 5
	● 豆腐 15	葉ねぎ 1.5	マヨドレ 5	● 油揚げ 3	濃しょうゆ 2	みそ 2	かつお節（だし用） 1	片栗粉 1	こんぶ（だし用） 0.1	しめじ 10	塩 0.05	さつまいも 25	ごま油 0.3	水 20	砂糖 0.7
じゃがいも 40	にんじん 7	みそ 5		わかめ 0.2	塩 0.05	濃しょうゆ 1				わかめ 0.2	こしょう 0.01	● 豚肉 10	葉ねぎ 2	かつお節（だし用） 1	酢 1.2
鶏ひき肉 7	えのきだけ 10	水 100	キャベツ 10	みそ 5	こしょう 0.01		鶏レバー 25	● 高野豆腐 7	● 麩 1	葉ねぎ 1.5		にんじん 10			油 0.7
ピーマン 4	葉ねぎ 1.5	煮干し（だし用） 2	えのきだけ 10	水 100		鶏肉 10	しょうが 1	にんじん 10	にんじん 10	みそ 5	ホールコーン 30	だいこん 15	はるさめ 3	● そうめん 8	淡しょうゆ 1.2
油 1	淡しょうゆ 2		わかめ 0.2	煮干し（だし用） 2	キャベツ 30	● 豆腐 15	砂糖 1.5	たまねぎ 10	こまつな 10	水 100	● ベーコン 5	糸こんにゃく 10	にんじん 10	● 油揚げ 3	
赤みそ 1	水 100	いちじく 30	淡しょうゆ 2		にんじん 10	ちくわ 5	濃しょうゆ 2	砂糖 1.5	淡しょうゆ 2	煮干し（だし用） 2	ピーマン 5	● 油揚げ 3	キャベツ 25	にんじん 5	● 豆腐 15
みそ 1	かつお節（だし用） 2		水 100		ピーマン 5	にんじん 10		濃しょうゆ 1.5	水 100		油 2	油 1	わかめ 0.2	たまねぎ 10	にんじん 7
砂糖 2	こんぶ（だし用） 0.2		かつお節（だし用） 2		ツナ油漬缶 7		にんじん 10	水 20	かつお節（だし用） 2		塩 0.05	葉ねぎ 2	● ハム 5	葉ねぎ 2	葉ねぎ 1.5
みりん 1	塩 0.05		こんぶ（だし用） 0.2		砂糖 1	えのきだけ 10	わかめ 0.2	かつお節（だし用） 1	こんぶ（だし用） 0.2		こしょう 0.01	みそ 5	砂糖 1	みそ 5	淡しょうゆ 2
水 1			塩 0.05		酢 2	だいこん 15	淡しょうゆ 2		塩 0.05			水 100	酢 2	水 100	水 100
					油 1.5	糸こんにゃく 10	水 100				● バナナ 30	煮干し（だし用） 2	油 1	煮干し（だし用） 2	かつお節（だし用） 2
● キウイフルーツ（黄） 30					塩 0.05	葉ねぎ 2	かつお節（だし用） 2		● キウイフルーツ（黄） 30				淡しょうゆ 2.5		こんぶ（だし用） 0.2
					こしょう 0.01	油 1	こんぶ（だし用） 0.2						ごま油 0.3		塩 0.05
						淡しょうゆ 2	塩 0.05							なし 30	
					なし 30	水 100									
						かつお節（だし用） 2									
					なし→なし煮								なし→なし煮		
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	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）	ヨーグルト→除去	豚肉→除去 油揚げ→除去	豚肉→除去 バター・脱脂粉乳→除去 小麦粉→片栗粉	豆腐→除去	卵→鶏肉30g（10g増量）とじゃがいも増量	豚肉→除去 高野豆腐→ツナ缶10gとじゃがいも20g	麩→ゆば キウイフルーツ（黄）→オレンジ	豆腐→麩2個	バター→除去 小麦粉→片栗粉 脱脂粉乳、牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク ベーコン→除去 バナナ→オレンジ	豚肉→除去 油揚げ→除去	豚ひき肉→除去 豆腐→魚1切れ（40g）にミンチあん ハム→除去	そうめん→米粉麺8g 油揚げ→除去	ゆば→ツナ缶5g ハム→除去 豆腐→麩2個

おやつ

1日（火）	2日（水）	3日（木）	4日（金）	5日（土）	7日（月）	8日（火）	9日（水）	10日（木）	11日（金）	12日（土）	14日（月）	15日（火）	16日（水）	17日（木）	18日（金）
牛乳130（未満児100） かぼちゃホットケーキ	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） 豆乳蒸しパン	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） 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） ラーメン	牛乳130（未満児100） クリームパン	牛乳130（未満児100） おにぎり	牛乳130（未満児100） ココア蒸しパン	牛乳130（未満児100） 焼きおにぎり	牛乳130（未満児100） キウイ寒天	牛乳130（未満児100） クレープ	牛乳130（未満児100） 麩のラスク
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 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
かぼちゃ 10	寒天 1	● 麩 4	● 小麦粉 12	米 25	寒天 0.6	● 小麦粉 12	● マカロニ 10	● 中華そば 30	● ドックパン 25	米 25	● 小麦粉 12	米 20	● 寒天 0.7	● 小麦粉 16	● 麩 4
● 小麦粉 12	砂糖 6	● バター 2	ベーキングパウダー 0.4	ホールコーン 5	あずき（乾） 7	水 16	● きな粉 3	● 豚肉 10	● 卵 2	ツナ油漬缶 7	ベーキングパウダー 0.4	花かつお 1	キウイフルーツ 20	砂糖 3	● バター 2
ベーキングパウダー 0.4	水 30	油 2	● 大豆 3	塩 0.05	砂糖 8	かつお節（だし用） 1	砂糖 3	にんじん 5	● 牛乳 16	砂糖 0.05	ココア 0.4	濃しょうゆ 1	水 60	● 卵 10	油 2
● 卵 8	ぶどう濃縮果汁 30	砂糖 2	● 豆乳 9		水 35	● 豚ひき肉 7	塩 0.05	もやし 8	砂糖 16	濃しょうゆ 0.2	砂糖 5	ごま 0.5	砂糖 8	● 牛乳 25	砂糖 4
砂糖 5	りんご濃縮果汁 30	● きな粉 2	黒砂糖 5			にら 5		キャベツ 10	コーンスターチ 2		水 10			● バター 2	
● バター 2		砂糖 2	油 2			にんじん 5		葉ねぎ 2	● バター 0.8		油 2			いちごジャム 7	
● 脱脂粉乳 2						● 卵 8		淡しょうゆ 3	ワイン 0.4		塩 0.05				
水 6						みそ 1		水 100							
油 1						濃しょうゆ 1		鶏骨（だし用） 0.1							
						ごま油 1		ごま油 0.3							
						ごま 0.5		塩 0.2							
								こしょう 0.01							
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		麩→じゃがいものみたらし バター・きな粉→除去	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			小麦粉→米粉 豚肉・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	中華そば→米粉麺12g 豚肉→除去	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		小麦粉→米粉		キウイフルーツ→オレンジ	小麦粉→米粉 卵・バター→除去 牛乳→豆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

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歳未満児のみ朝牛乳（80）がつきます。☆離乳食完了期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9月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

給食

19日（土）	24日（木）	25日（金）	26日（土）	28日（月）	29日（火）	30日（水）
ごはん ホイコーロー 中華スープ オレンジ	ごはん 肉じゃが すまし汁 バナナ	炊き込みごはん 切り干しだいこんのうま煮 みそ汁	ごはん 炒り豆腐 みそ汁 キウイフルーツ	ごはん 炒めビーフン 豆乳みそスープ オレンジ	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 れんこん大豆つくね ほうれんそうサラダ なし

	19日	幼児	24日	幼児	25日	幼児	26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	米	50
					酒	2								
	● 豚肉	20	● 豚肉	15	淡しょうゆ	2	● 豚ひき肉	15	ビーフン	10	● 卵	40	鶏ひき肉	28
	キャベツ	50	にんじん	20	鶏肉	15	● 豆腐	55	● 豚肉	20	じゃがいも	20	れんこん	18
	にんじん	10	たまねぎ	30	ちくわ	10	にんじん	15	ちくわ	5	鶏ひき肉	5	● 大豆（水煮）	9
	たまねぎ	15	じゃがいも	55	● 油揚げ	5	たまねぎ	20	にんじん	15	にんじん	10	● 豆腐	7
	ピーマン	5	糸こんにゃく	15	にんじん	10	キャベツ	15	キャベツ	20	たまねぎ	20	葉ねぎ	3
	葉ねぎ	2	油	1	糸こんにゃく	5	葉ねぎ	2	たまねぎ	15	油	2	塩	0.05
	にんにく	0.3	砂糖	2	ごぼう	5	油	2	葉ねぎ	2	塩	0.05	こしょう	0.01
	みそ	1	濃しょうゆ	3	干ししいたけ	0.3	砂糖	2	油	1	こしょう	0.01	濃しょうゆ	0.3
	赤みそ	1			砂糖	2	濃しょうゆ	3	淡しょうゆ	3			片栗粉	3
	砂糖	1.5	● 豆腐	15	淡しょうゆ	2	片栗粉	1	ごま油	0.3	切り干しだいこん	5	油	1
	酒	1	えのきだけ	10					塩	0.05	● ベーコン	5	酒	3
	濃しょうゆ	1	にんじん	7	切り干しだいこん	8	じゃがいも	15	こしょう	0.01	たまねぎ	7	濃しょうゆ	3
	片栗粉	0.5	葉ねぎ	1.5	● 豚ひき肉	5	しめじ	10			油	0.5	みりん	0.9
	油	2	淡しょうゆ	2	● 大豆	5	わかめ	0.2	にんじん	8	ケチャップ	5		
			水	100	にんじん	10	みそ	5	だいこん	15	ソース	0.5	ほうれんそう	40
	鶏肉	10	かつお節（だし用）	2	いんげんまめ	2	水	100	はくさい	20	砂糖	0.3	● ベーコン	10
	もやし	10	こんぶ（だし用）	0.2	油	1	煮干し（だし用）	2	● 油揚げ	3	塩	0.05	ホールコーン	5
	わかめ	0.2	塩	0.05	砂糖	1.5			葉ねぎ	2	こしょう	0.01	油	1
	淡しょうゆ	2			濃しょうゆ	2.5	● キウイフルーツ（黄）	30	水	80			酢	1.5
	水	100	● バナナ	30					かつお節（だし用）	2	にんじん	10	塩	0.05
	かつお節（だし用）	2			● 麩	1			● 豆乳	25	えのきだけ	10	こしょう	0.01
	こんぶ（だし用）	0.2			にんじん	5			みそ	5	チンゲンサイ	5		
	ごま油	0.3			たまねぎ	10					淡しょうゆ	2	なし	30
	塩	0.05			わかめ	0.2			オレンジ	30	水	100		
	こしょう	0.01			みそ	5					かつお節（だし用）	2		
					水	100					こんぶ（だし用）	0.2	なし→なし煮	
	オレンジ	30			煮干し（だし用）	2					塩	0.05		

19日	24日	25日	26日	28日	29日	30日
豚肉→除去	豚肉→除去 豆腐→麩2個 バナナ→オレンジ	油揚げ→除去 豚ひき肉→除去 大豆→豚ひき肉 15g（10g増量） 麩→ゆば	豚ひき肉→除去 豆腐→豚ひき肉 35g（20g増量） キウイフルーツ （黄）→オレンジ	豚肉→除去 油揚げ→除去 豆乳→牛乳また はアレルギー用 粉ミルク	卵→魚1切れ （40g）にミンチあ ん ベーコン→除去	大豆→鶏ひき肉 38g（10g増量） 豆腐→除去 ベーコン→除去

おやつ

19日	24日	25日	26日	28日	29日	30日
牛乳130（未満児100） おにぎり	牛乳130（未満児100） おはぎ	牛乳130（未満児100） わらびもち	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） いもようかん

	19日	幼児	24日	幼児	25日	幼児	26日	幼児	28日	幼児	29日	幼児	30日	幼児
	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130
	米	25	もち米	15	わらびもち粉	9	米	25	じゃがいも	50	米	18	寒天	0.6
	ホールコーン	5	米	10	水	54	わかめ	0.2	油	3	赤みそ	1	さつまいも	50
	塩	0.05	あずき（乾）	5	黒砂糖	1.8	塩	0.05	塩	0.05	砂糖	1	砂糖	6
			砂糖	4	● きな粉	2.5					みりん	0.2	水	20
			塩	0.1	砂糖	2.5					水	0.5		
			● きな粉	2	塩	0.09					油	0.2		
			砂糖	2										

19日	24日	25日	26日	28日	29日	30日
	きな粉→除去	きな粉→みたらし あん				

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歳未満児のみ朝牛乳（80）がつきます。☆離乳食完了期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。