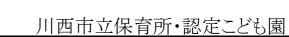


12025年12月 献立表

川西市立保育所・認定こども園

		/ H \	• • • •	1			°U <u>C</u>			/ A \	. /	1.1	/	нΝ		11/15	10 . (1.)			LAI	10 .	40.5	1.1	45.00	/ H \			育 <u></u> 所·認		
	1日 ごはん 筑前煮 みそ汁		2日 (対してはん) さばのおろしま さき身のごましょうゆ和 みかん	煮 お	3日 ばん でん <さいのおかり んご	か和え	4日 (7 ごはん ポークビーン: 三色ごま和え バナナ	ズ	ざはん	ラダ	ごはん だいこんのそぼろぎ	献	8日 () カレーライス 奶リチーレヒル៶ニルの和ス物 パナナ	7	9日 (分 ごはん さばのみそ煮 いも煮汁	ごマ	10日 (水) はん ーボー豆腐 いきの和え物	ごはん	ムシチュー ひじきサラダ	- 5 % K	豆腐団子 ゆばサラダ	13日 (ごはん	煮だす	15日 ばん いこんと原内のべっ: けまし汁 ドウイフル・		ごはん さばの竜田揚 五色和え	げ	17日 (デ ひじきごはん めりテレだいこんのうき みそ汁		く :ま酢和え
給食	米 鶏ちにごれじださ油砂濃水が にえ葉わみ水煮 肉わじうこがこん 糖し ば んのねかそ しじきぎめ しんれんど り 用 んけ	10 15 30 10 2 1 3 3 20 1 10 2 10 2 10 2 10 2	米 さ片油だ葉淡み水が 鶏もにいご砂濃 み しょうん はま か さもしじん か さしじん か さしじん か しょう ん か しょう しょう か しょう しょう しょう しょう か しょう しょう しょう はい こう にん こう はい こう はい こう はい こう にん こ	40 2 4 20 2 3.5 3.5 3.5 3.5 3.5 1 10 15 5 2 .5 1 1	米 鶏厚じにだ砂淡水がつん はにみ花淡 り あ揚がいじこ う はにみ花淡 り がいじこ う いだだ さじなつう ご ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	20 40 20 30 3 4 100 2 0.2 40 10 5 0.5 1	* 大豚べじにたト油ケワ砂濃パ塩こ ほにキご砂濃 バ 豆肉一がんまマ チイ糖しよ し れんヤま糖し ナ マンもんぎ プ ゆ う うんじべ う ナ の 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	35 15 2 8 8 6 3 3 3 5 5 0 0 1 8 0 0 1 5 5 5 5 5 5 5 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1	米 さ塩こ小卵パ油 さにたブヨマ だ豆油葉わみ水煮け し麦 ン まいじねリグド こ ぼぎめ にじねリルレ ん げぎめ まいんぎートレ ん	幼児 50 40 0.3 0.01 3 5 6 6 8 30 15 5 5 5 5 5 5 5 5 5 15 10 2 0.3 2 0.3 5 6 6 7 7 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	米 鶏だにたキい油砂濃 じに葉み水 はにぎゃん かんぎゅう かんねそ かんねそ かんねそ かんねそ かん	1 2 3 220 4 5 5 2 5 5 000 2 2 330	米鶏油じにた水バ小カソケ脱濃塩こ 切にツ砂酢濃 のがじね 一粉一スヤ粉う う はん油糖 よう りょんん	50 15 1 140 220 440 880 5 5 .4 2 2 2 2 2 1.05 1.01 5 10 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	さし水砂酒みみだ 鶏里糸にごま葉砂酒み濃水 はっかい おいんが はいればいれ はいんがい はいればいれ はいればいれ はいない はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい	50 55 1 5 1 1 1 2 4 4 5 0 0 0 0 0 5 5 2 2 3 3 6 6 6 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	ボ豆片ご葉 ひだにご砂淡酢ご塩 0.7 35 1 0.5 1 0.5 1 0.05 1 0.05 1 1 0.	米 鶏じにた油水鶏バ小脱牛塩こ れひにツ砂濃マ り おってま でろうずまず しょじん ナギしコ ん	引がいんぎ 3 6 0 という 1 0 をおり 1 0 をおり 1 0 をおり 1 0 をおしま こうし 1 0 は 1 0 を 1	50 50 50 50 50 11 60 11 44 44 55 00 55 00 55 00 55 00 55 00 00 55 00 00	ツ芽に卵片塩油12油煮ぎん12窓に卵片塩油4の26はマんム糖0.71.20.71.20.71.20.71.210かつおいだに10かつおいだに10かつおいだに10ないだに10ないないだに10こんぶいだに10こんぶいだに10210こんぶいだに10210こんぶいだに10210こんぶいだに10210210210210210210210210210210210310310410510510610710	● ***	60 30 20 15 2 1 3 4 10 10 0.3 2 100 2 0.2 0.2	米 豚だに厚葉油砂濃 麩にこ淡水からん塩 キウス しいげぎ ゆ んなゆ ましん からん カール カーツ	1 10 10 2 100 2 0.2 0.05	米 さば しょうが 濃しょうゆ	幼児 50 40 1 2 0.5 4 20 5 10 8 10 1 1 1 1 1 2 5 3 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	*酒淡ひ鶏油にさ油砂淡 物豚ちにい油砂濃 豆じわみ水りは肉揚んえ 糖し けいさわじれ 腐がかそ はき げんら ゆ か 肉 んめ ゆ も の か り 1 2 2 2 0 1	50 2 2 2 10 5 10 2 1 2 2 8 5 5 5 10 2 1 5 5 7 10 2 1 5 7 10 2 1 5	30 いも 55 15 12 50ゆ 3 20 15 20 15 20 15 20 15 3 0.05
	牛乳130(未満	児100)	牛乳130(未満児100	厚 30 り ジ	Ξ揚げ→鶏)g(5g増量 んご→オ! ;	肉()レン	大豆→豚肉35g 20g増量) 豚肉・ベーコン・ バター→除去 バナナ→みかん	リュラション	小麦粉→片男 卵→除去 ペン粉→ゆは ヨーグルト→日 豆腐→野菜均 由揚げ→除っ +乳130(未満児	ば 除去 曽量		ン F	バター・ 脱脂粉乳→除: 小麦粉→片栗料 バナナ→オレン 牛乳130(未満児10	分ジ	↓ 牛乳130 (未満児100	豆 (4 あ	ひき肉→除去 腐→魚1切れ l0g)にミンチ ん	バター 小麦乳 中乳・リ ロギー りんご	→除去)→片栗粉 兑脂粉乳・ たはアレ ·用粉ミル →オレンシ	分→ クジョ (()別は / 変	卵→除去 ⊅ば→ツナ缶5g	豆腐→豚肉3 (15g増量)で ハンバーグに 野菜あん	厚 B5g 形 こ 数 キ ー	10g増量) <u>ま</u> →ゆば ÷ウイフルー →オレンジ	-ツ	豚肉・油揚げ →除去 +乳130(未満児1	!	油揚げ→除去 豆腐→除去し 野菜増量 +乳130(未満児10	.、卵→ツナ	
	豆腐のお		お好み焼き		カロニあべか		ラーメン		フレンチトース		おにぎり(ツカ	(+	ようかん	切児	ぶどう豆 	స		中華		2	きな粉蒸しパン 幼児	おにぎり(コー:		こんじんホットケ		さつまいものチーズが		りんご寒天	みそ煮込 b児	
	牛乳豆腐片皮腐カナカルコーン油	130 25 2 10 8 1	● 年 豚キな葉小卵天水油ノー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	30 • 8 • 15 • 5		130	牛乳 13 中華そば 3 下豚肉 1 たやれず 1 ※ 1 ・おき 1 ・大場骨(だし用) 0 ・ 0 <th>30 30 30 5 8 10 2 3 00 .1 .3</th> <th>・ 牛乳 ・ 食パン ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・</th> <th>130 20 30 15 0.8 2.5</th> <th>● 牛乳 1 米 ツナ油漬缶</th> <th>25 7</th> <th>● 牛乳 1 寒天 0 あずき(乾) 砂糖</th> <th>30</th> <th>▶ 大豆 15 水 70</th> <th>30</th> <th></th> <th>● も米ハばけにし油酒</th> <th>米 1</th> <th>5 8 5 4 4 4 4 4 4 4 2</th> <th></th> <th>● 牛乳 1 米 ホールコーン</th> <th>25 5 0.05</th> <th>牛乳 にかく かん かん かく かん かく かん かん</th> <th>130 8 12 0.5</th> <th>● 牛乳 さつまいも</th> <th>130 50</th> <th>● 牛乳 1 寒天 0 ● りんご 2 水 6</th> <th>17.7 ● 中第 20 0 ● 19.5 0 19.5</th> <th>130 £\(\begin{align*} 40 \\ 10 \\ 10 \\ 5 \\ 7 \\ 2 \\ 2 \\ 4 \\ 1 \\ 100 \\ 2 \\ 2 \\ 4 \\ 1 \\ 100 \\ 2 \\ 2 \\ 4 \\ 1 \\ 100 \\ 2 \\ 3 \\ 4 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1</th>	30 30 30 5 8 10 2 3 00 .1 .3	・ 牛乳 ・ 食パン ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	130 20 30 15 0.8 2.5	● 牛乳 1 米 ツナ油漬缶	25 7	● 牛乳 1 寒天 0 あずき(乾) 砂糖	30	▶ 大豆 15 水 70	30		● も米ハばけにし油酒	米 1	5 8 5 4 4 4 4 4 4 4 2		● 牛乳 1 米 ホールコーン	25 5 0.05	牛乳 にかく かん かん かく かん かく かん	130 8 12 0.5	● 牛乳 さつまいも	130 50	● 牛乳 1 寒天 0 ● りんご 2 水 6	17.7 ● 中第 20 0 ● 19.5 0 19.5	130 £\(\begin{align*} 40 \\ 10 \\ 10 \\ 5 \\ 7 \\ 2 \\ 2 \\ 4 \\ 1 \\ 100 \\ 2 \\ 2 \\ 4 \\ 1 \\ 100 \\ 2 \\ 2 \\ 4 \\ 1 \\ 100 \\ 2 \\ 3 \\ 4 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 1
	豆腐→ じゃがいも		豚肉・卵・天か →除去 小麦粉→米粉	' ⁹ 米	カロニ→ *粉で団子 な粉 •みたらし	-	中華そば→ 米粉麺12g 豚肉→除去	三 () () 米	食パン→アレ ギー用パンま は米粉で生地 キ乳→豆乳 a まアレルギー 分ミルク 卵・バター→[た り また -用				7	大豆→りんご30g でコンポート)g		ハム-			小麦粉→米粉 きな粉→除去		列 形 ま	N麦粉→米料 N、バター→ 対脂粉乳→5 Eたはアレル デー用粉ミル	·除去 豆乳	バター·牛乳 チーズ→除z̄	· ±4	りんご→オレン	15g(5g埠 油揚げ-	→鶏肉 計量)

^{☆●}は食物アレルギー等対応食材(卵・小麦・牛乳、乳製品・大豆・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。



	2025年12月	献立表	
_ (1)	_ //\]	_ / / / / _	(,)

_						\		(I)			T		_	<u>, \ </u>	木月別 配及	
	19日 (金)	20日 (土)	22日 (月)	23日 (火)				27日 (土)	クリスマスメニュー							
		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ルーロー飯	ごはん	ミートスパゲティ	ごはん							
		厚揚げと野菜の五目煮		オムレツ		わかめスープ	さわらのムニエル		フライドチキン							
		みそ汁				りんご	マカロニサラダ	みかん	ポテトサラダ							
		キウイフルーツ	みかん	すまし汁	パナナ		鶏肉とコーンのスープ		卵とわかめのスープ							
	1	1		1				1								
	幼児	幼児	幼児	幼児				幼児	幼児							
	米 50	米 50	米 50	米 50	米 50			● スパゲティー 45	米 50							
	A4.5	- E-H-13	1.15°± 50	. 50	4-7-4-10	● 豚肉 30	1	水 30	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							
		● 厚揚げ 30			◆ 牛ひき肉 10		さわら 40	塩 0.05	鶏肉 50							
	しょうが 1			◆ 牛ひき肉55	豚ひき肉15			● 牛ひき肉 7■ 野ひき肉 7	塩 0.2	1						
	砂糖 2.5	じゃがいも 30 にんじん 20	油 1 ● 牛ひき肉 5	豚ひき肉 10にんじん 10	たまねぎ 15 ● 卵 8		油 1.5 塩 0.05	豚ひき肉 15たまれぎ 25	こしょう 0.02	I I						
	選しょうゆ 2.5		● FUE例 5 ● 豚ひき肉 10	たまねぎ 20					● 小麦粉 4 油 5	1						
	にんじん 25	+しいたけ 0.5	たまねぎ 15		● 豆腐 10		● バター 0.5	油 1	/							
	10000 20	油 1	ケチャップ 8	こしょう 0.01				● バター 0.5	じゃがいも 50							
	鶏肉 10	砂糖 2	リソース 1	油 1	塩 0.05			● 小麦粉 3	にんじん 10							
	にんじん 10	濃しょうゆ 3	塩 0.05	"	こしょう 0.01	I		トマト缶 5	たまねぎ 7	1						
	ごぼう 10		バター 0.5	切り干しだいこん 5	油 1	水 17		砂糖 0.5	きゅうり 3	I I						
	里いも 15			ベーコン5	白ねぎ 5		きゅうり 5	ケチャップ 10	マヨドレ 10							
	● 厚揚げ 10	かつお節(だし用) 1	水 5	たまねぎ 7	にんじん 5		たまねぎ 5	ソース 2	塩 0.05							
<u>4</u> ∆	糸こんにゃく 10		ワイン 1	油 0.5	しめじ 10		マヨドレ 7	パセリ 0.2	こしょう 0.01							
心	生しいたけ 3	だいこん 20	パセリ 0.2	ケチャップ 5	こまつな 10		塩 0.05									
艮	葉ねぎ 2	にんじん 10		ソース 0.5	砂糖 0.5				● 卵 15							
	酒 2		ゆば 2	砂糖 0.3		● 豆腐 15		たまねぎ 15	にんじん 5							
	みりん 0.7	みそ 5	キャベツ 30		1			にんじん 10	わかめ 0.3	1						
	淡しょうゆ 2	水 100	にんじん 5	こしょう 0.01	かつお節(だし用) 1		• 卵 20	じゃがいも 20	葉ねぎ 2							
	大 100 かつお飾(だし用) 2	煮干し(だし用) 2	● ハム 5 小地 5	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	→ ~	水 100	1	油 I	淡しょうゆ 2							
	N 20041 (120711)	● キウイフルーツ 30	- 1/H	豆腐 15にんじん 7	かぶ 20 にんじん 10	I I		水 100 かつお節(だし用) 2	水 100 かつお節(だし用) 2							
	塩 0.05	● 1 .71711-9 30	酢 1.2 油 0.7	えのきたけ 10		塩 0.05		淡しょうゆ 2	塩 0.05							
	7.00		淡しょうゆ 1.2		塩 0.1		塩 0.05	塩 0.05	-111							
			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	淡しょうゆ 2		• りんご 30		1 1								
			みかん 30	水 100			淡しょうゆ 2									
				かつお節(だし用) 2	バナナ 30		片栗粉 1	みかん 30								
				こんぶ(だし用) 0.2	:"		┗ 1パセリ 0.2									
				塩 0.05		りんご→りんご煮	.;									
				卵→魚1切れ (40g)にミンチあ	牛ひき肉・豚ひき			スパゲッティ→								
		享揚げ→豚肉				<u> </u>	小麦粉→片栗粉									
	厚揚げ→鶏肉20g	30g(15g増量)	牛ひき肉・豚ひき	<i>λ</i>	肉·卵·豆腐→除	豚肉→除去	バター→除去	牛ひき肉・	小麦粉→片栗粉							
	(10~ 世景)		めいハダー→除去 ゆば→ツナ缶5g	牛ひき肉・豚ひき 肉一除土		豆腐→麩2個 りんご→みかん	マカロニ→ 米粉麺10g	→除去	小麦粉→片栗粉 卵→ゆば2g							
		キワイフルーラ →オレンジ	ハム→除去	ベーコン→除去	バナナ→オレンジ) 970		小麦粉→片栗粉								
		→オレンシ	, I	豆腐→野菜増量	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		91 1916 2g	ベーコン一除去								
	牛乳130(未満児100)	牛乳100	牛乳130(未満児100)		牛乳130(未満児100)	牛乳130(未満児100)	牛乳130(未満児100)		牛乳130(未満児100)							
	カレーパン	おにぎり(わかめ)	麩のラスク	お米のおやき	いもようかん	焼きうどん	カリカリ揚げ	おにぎり(おかか)	クレープ							
							ļ								1	
	幼児	幼児	幼児				幼児		幼児							
	● 牛乳 130	● 牛乳 100	● 牛乳 130	● 牛乳 130	● 牛乳 130	● 牛乳 130	● 牛乳 130	● 牛乳 100	● 牛乳 130							
	● ドックパン 25	米 25	数4	米 15	寒天 0.6	ゆでうどん 40	● 大豆 4	米 25	● 小麦粉 16							
	● 豚ひき肉7	わかめ 0.3	バター2		さつまいも 50	● 豚肉 10		ボルつお 1.5	砂糖 3							
	たまねぎ 15	塩 0.05					油 3		● 卵 10							
	油 1	_	砂糖 2	ごま 0.8	水 20	キャベツ 12	いりこ 2		● 牛乳 25							
	バター 0.5		きな粉2	ながいも 7		もやし 10	ごぼう 15									
	● 小麦粉 1		砂糖 2	濃しょうゆ 1		油 2	片栗粉 4		● 牛乳 10							
お	カレー粉 0.05			油 1		濃しょうゆ 2	酒 0.5		砂糖 1.5							
4						青のり 0.1			● 卵 2							
2	,,,,,,						濃しょうゆ 1.2		コーンスターチ 0.8							
	砂糖 0.3 ソース 1								● バター 0.4 ワイン 0.2							
	グース 1 塩 0.05								● いちご 15							
	に こしょう 0.05 0.01								10							
					<u> </u>											
	L'andrich					1			J. = M. V.		1					
	ドックパン→ アレルギーパン		麩→じゃがいも	I					小麦粉→米粉 卵・バター・			l			1	
	または米粉で生地		のみたらし			うどん→米粉麺	大豆→		卵(クリームj)・							
	豚ひき肉・バター		バター・きな粉			148	ハ <u>ュ</u> じゃがいも10g		バター(クリーム)→除 ±						1	
1	→除去		→除去			豚肉→除去			ム 牛乳→豆乳またはアレ ルギー用粉ミルク							
1	小士妙 上来妙		I						ルギー用粉ミルク							
	小麦粉→片栗粉								-				-			