



2025年07月

献立表



川西市立保育所・認定こども園

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 チャプチェ けんちん汁		ごはん マーボー豆腐 ひじきの和え物		ごはん さわらの煮付け 鶏肉のごま酢和え メロン		ごはん ホイコーロー かきたま汁		ごはん 切り干しだいこんのうま煮 すまし汁 オレンジ		モダちらし寿司 キャベツのおかか和え えのきの赤だし		ごはん かれいのから揚げ ラタトゥイユ さき身とキャベツのスープ		ごはん 炒り豆腐 みそ汁 りんご		ごはん ポークビーンズ 三色ごま和え オレンジ		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		カレーライス ナムル りんご		黒米ごはん さばのみそ煮 五目千切りスープ		ごはん マーボーなす 中華サラダ キウイフルーツ		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 冬瓜スープ		
	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	
はるさめ	10	● 豚ひき肉	20	さわら	45	● 豚肉	20	切り干しだいこん	8	こんぶ(だし用)	0.5	かれい	45	● 豚ひき肉	15	● 大豆	13	あじ	40	鶏ひき肉	15	米	50	黒米	50	● 豚ひき肉	20	鶏もも肉	40	さけ	40	
● 牛肉	15	しょうが	1	しょうが	1	● キヤベツ	50	鶏ひき肉	5	酢	5	塩	0.05	● 豆腐	50	● 豚肉	15	塩	0.05	じゃがいも	70	油	15	塩	0.2	● しょうが	1	● ヨーグルト	7	塩	0.05	
にんじん	10	にんじん	15	砂糖	2.5	にんじん	10	ちくわ	5	砂糖	3	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	にんじん	20	さば	45	なす	60	カレー粉	0.2	● 小麦粉	3	
ピーマン	5	たまねぎ	15	酒	2	たまねぎ	15	たまねぎ	10	塩	0.8	片栗粉	4	じゃがいも	35	じゃがいも	35	● 小麦粉	3	たまねぎ	20	たまねぎ	40	しょうが	1	にんじん	15	ケチャップ	2.5	● 卵	3	
たまねぎ	25	油	2	しょうゆ	2.5	ピーマン	7	いんげんまめ	2	ちりめんじゃこ	3	油	5	葉ねぎ	3	たまねぎ	20	● バター	0.5	キャベツ	10	水	80	みそ	3	たまねぎ	15	油	1	青のり	0.2	
干しいたけ	0.5	砂糖	1	オクラ	15	葉ねぎ	3	油	1	● 卵	15	たまねぎ	15	● 卵	20	油	2	● マカロニ	8	いんげんまめ	5	● バター	5	みりん	1	葉ねぎ	2	じゃがいも	40	油	3	
にんにく	0.3	濃しようにゆ	1			にんにく	0.3	砂糖	1.5	● 高野豆腐	4	なす	15	油	2	油	2	にんじん	7	油	2	● 小麦粉	5	砂糖	2	油	2	● ベーコン	5	しょうゆ	15	
油	1.5	みそ	3	鶏ささ身	20	みそ	1	濃しようにゆ	2.5	にんじん	15	ズッキーニ	10	濃しようにゆ	3	ケチャップ	8	● マカロニ	8	● 小麦粉	5	ソース	2	酒	1	砂糖	1	たまねぎ	15	鶏肉	15	
砂糖	1	赤みそ	1	きゅうり	20	赤みそ	1	赤みそ	1	オクラ	5	パプリカ	10	油	1	ワイン	0.6	にんじん	7	濃しようにゆ	3	ケチャップ	2	水	5	しょうゆ	1	パセリ	0.1	とうがん	40	
濃しようにゆ	3	● 豆腐	80	にんじん	10	酒	1	にんじん	10	干しいたけ	1	トマト	20	にんじん	15	砂糖	0.3	きゅうり	5	片栗粉	1	● 脱脂粉乳	2	にんじん	15	みそ	4	油	0.5	えのきたけ	10	
ごま油	0.3	片栗粉	1	● ごま	3	濃しようにゆ	1	こまつな	10	砂糖	2	油	1	● 油揚げ	3	濃しようにゆ	0.3	たまねぎ	5	えのきたけ	10	● 脱脂粉乳	2	● 豚肉	13	ごま油	0.3	酢	1	にんじん	10	
ごま	0.8	ごま油	0.3	酢	1	片栗粉	0.5	淡しようにゆ	2	しょうゆ	2	ケチャップ	3	● 葉ねぎ	3	塩	0.05	マヨドレ	7	● 油揚げ	3	塩	0.05	濃しようにゆ	0.8	はるさめ	3	にんじん	10	キャベツ	30	
鶏肉	10	ひじき	0.7	淡しようにゆ	1.5	油	2	水	100	キャベツ	35	しょうゆ	1	みそ	5	こしょう	0.01	塩	0.05	● 麩	1	みそ	5	きゅうり	30	片栗粉	1	にんじん	0.05	水	100	
● 豆腐	15	きゅうり	35	ごま油	0.3	● 卵	20	かつお節(だし用)	2	にんじん	5	にんにく	0.5	水	100	しょうゆ	0.01	こしょう	0.01	わかめ	0.3	水	100	濃しようにゆ	0.8	にんじん	13	にんじん	0.01	かつお節(だし用)	2	
ちくわ	5	にんじん	5	塩	0.05	● 豆腐	15	こんぶ(だし用)	0.2	花かつお	0.5	ワイン(白)	0.5	煮干し(だし用)	2	こまつな	25	● 豆腐	20	みそ	5	きゅうり	30	にんじん	13	キャベツ	0.3	えのきたけ	10	片栗粉	0.5	
にんじん	10	● ごま	1	● メロン	30	にんじん	10	塩	0.05	淡しようにゆ	1	鶏ささ身	10	● りんご	30	にんじん	10	もやし	15	水	100	にんじん	10	きゅうり	13	わかめ	0.3	えのきたけ	10	塩	0.05	
だいこん	20	砂糖	0.5			葉ねぎ	3	● オレンジ	30	ごま油	0.3	キャベツ	12			キャベツ	15	にんじん	10	● キウイフルーツ	30	ごま油	0.1	干しいたけ	0.5	ハム	5	にんじん	10	わかめ	0.3	
糸こんにゃく	15	淡しようにゆ	1.5			淡しようにゆ	2			えのきたけ	10	たまねぎ	8			● ごま	1.5	わかめ	0.3	● キウイフルーツ	30	砂糖	1	酒	2	酢	2	淡しようにゆ	2	片栗粉	0.5	
葉ねぎ	3	にんじん	1			水	100			● 豆腐	10	にんじん	8			砂糖	0.5	淡しようにゆ	2	水	100	しょうゆ	1.5	淡しようにゆ	2	油	1	水	100	塩	0.05	
油	1	ごま油	0.1			かつお節(だし用)	2			わかめ	0.3	葉ねぎ	1.5			濃しようにゆ	1.5	水	100	煮干し(だし用)	2	酢	0.5	水	100	淡しようにゆ	2.5	ごま油	0.3	● キウイフルーツ	30	
淡しようにゆ	2	塩	0.05			片栗粉	0.5			赤みそ	5	水	100			● オレンジ	30	かつお節(だし用)	0.2	こしょう	0.01	● りんご	30	ごま油	0.3	塩	0.05	塩	0.01			
水	100					塩	0.05			だし汁(煮干し)	2							塩	0.05					こしょう	0.01							
かつお節(だし用)	2																															
給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		給食		
牛肉・ごま →除去 豆腐→除去		豚ひき肉→除去 豆腐→魚1切れ (40g)に ミンチあん ごま→除去		ごま→除去		豚肉→除去 卵→ゆば3g 豆腐→麩2個		麩→ゆば2g		卵・高野豆腐 →ツナ缶10g 豆腐→麩2個		豚ひき肉→除去 豆腐・卵→豚肉 10g増量 油揚げ→除去 りんご→オレンジ		大豆→ 豚肉20g増量 豚肉・ベーコン・ バター→除去 ごま→除去		小麦粉→片栗粉 バター→除去 マカロニ→ 米粉麺10g 豆腐→麩2個		油揚げ→除去し、 野菜を増量 麩→ゆば2g キウイフルーツ →オレンジ		バター・脱脂粉乳 →除去 小麦粉→片栗粉 りんご→オレンジ		豚肉→除去		豚ひき肉 →除去 ハム→除去 キウイフルーツ →オレンジ		ヨーグルト→ 豆乳5g ベーコン→除去		小麦粉→米粉 卵→除去				
牛乳130(未満児100) ホットケーキ		牛乳130(未満児100) フルーツ寒天		牛乳130(未満児100) 麩のラスク		牛乳130(未満児100) ココア蒸しパン		牛乳100 おにぎり(コーン)		牛乳130(未満児100) フルーツヨーグルト		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100 おにぎり(ツナ)		牛乳130(未満児100) ようかん		牛乳130(未満児100) うどんぎょうざ		牛乳130(未満児100) 二色寒天		牛乳130(未満児100) 豆乳蒸しパン		牛乳130(未満児100) 焼きおにぎり		
	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	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 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	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	● 牛乳	130	
● 小麦粉	15	寒天	0.7	● 麩	4	● 小麦粉	12	米	25	● ヨーグルト	25	● 小麦粉	12	● マカロニ	10	● ゆでうどん	40	寒天	0.7	米	25	寒天	0.7	● ゆでうどん	24	寒天	1	● 小麦粉	12	米	20	
ベーキングパウダー	0.4	みかん缶	15	● バター	2	砂糖	5	ホールコーン	5	● パナナ	20	水	24	● きな粉	3	● かまぼこ	5	● キウイフルーツ	20	ツナ油漬缶	7	寒天	9	● 牛ひき肉	12	寒天	6	● 小麦粉	0.4	花かつお	1	
● 卵	8	● キウイフルーツ	10	油	2	ココア(ビュココア)	0.6	塩	0.1	みかん缶	20	かつお節(だし用)	1	砂糖	0.05	油揚げ	5	水	60	砂糖	0.1	砂糖	8	● 豚ひき肉	12	砂糖	30	● 大豆	3	濃しようにゆ	1	
砂糖	6	水	60	砂糖	4	ベーキングパウダー	0.4			もも缶	10	● 豚ひき肉	7	濃しようにゆ	2	濃しようにゆ	1.5	濃しようにゆ	2	濃しようにゆ	2	水	35	にら	6	ぶどう濃縮果汁	30	● 豆乳	9			
● バター	2	砂糖	8			塩	0.05			● キウイフルーツ	10	にら	5	葉ねぎ	3	みりん	0.3	みりん	0.3	水	100	生しいたけ	4	濃しようにゆ	2	りんご濃縮果汁	30	黒砂糖	5			
● 脱脂粉乳	2					水	10	● 卵	8			● 卵	8	淡しようにゆ	2	みりん	0.3	みりん	0.3	水	100	濃しようにゆ	2	ごま油	0.2			油	2			
水	8							みそ	1			濃しようにゆ	1	水	100	かつお節(だし用)	2	水	100	水	100	ごま油	0.4	にんにく	0.4							
油	1							ごま油	1			● ごま	0.5											しょうが	0.4							
かつお節(だし用)	2																															
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		キウイフルーツ →みかん缶 増量		麩→じゃがいも のみたらし バター→除去		小麦粉→米粉				ヨーグルト→ 除去し、 フルーツポンチ バナナ・ キウイフルーツ →他の果物増量		小麦粉→米粉 豚ひき肉・ 卵・ごま→除去		マカロニ→ 米粉で団子 きな粉→ はったい粉		うどん→ 米粉麺12g かまぼこ→ 麩2個 油揚げ→ わかめ0.5g		キウイフルーツ →オレンジ				うどん→ 米粉麺7g 牛ひき肉・ 豚ひき肉→ 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						

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、急遽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・牛肉・豚肉・豚肉製品・ながいも・ごま・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。



献立表

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、急遽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・牛肉・豚肉・豚肉製品・ながいも・ごま・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。