



2025年08月

献立表



川西市立保育所・認定こども園

	1日 (金)	2日 (土)	4日 (月)	5日 (火)	6日 (水)	7日 (木)	8日 (金)	9日 (土)	12日 (火)	13日 (水)	14日 (木)	15日 (金)	16日 (土)	18日 (月)	19日 (火)	20日 (水)
	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	枝豆ごはん 肉じゃが みそ汁	ごはん かれいのから揚げ ラタウイユ 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 さけのムニエル 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	ハヤシライス キャベツのごま和え りんご	ごはん 高野含め煮卵とじ すまし汁 バナナ	炊き込みご飯 にんじんシリシリ みそ汁	ごはん 切り干しだいこんのうま煮 かきたま汁 なし	和風スパゲッティ みそ汁 キウイフルーツ	ごはん かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁 りんご	ごはん さわらの煮付け 鶏肉のごま酢和え すいか	シシジュシー ひじきと大豆の煮付け みそ汁
	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
給食	● 豚肉 20	● 鶏ひき肉 10	● えだまめ 8	● 豚肉 15	● 豚ひき肉 15	● 大豆 13	さけ 40	鶏ひき肉 15	● 牛肉 25	米 50	米 50	米 50	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● キャベツ 50	● 鶏ひき肉 10	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● にんじん 10	● ちくわ 5	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● たまねぎ 15	● にんじん 10	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● ピーマン 7	● いんげんまめ 2	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 葉ねぎ 2	● 油 1	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● にんにく 0.3	● 砂糖 1.5	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● みそ 1	● 濃しように 2.5	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 赤みそ 1	● 濃しように 2.5	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 砂糖 1.5	● 濃しように 2.5	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
おやつ	● 酒 1	● にんじん 7	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 濃しように 1	● えのきたけ 10	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 片栗粉 0.5	● 葉ねぎ 2	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 油 2	● 淡しように 2	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 水 100	● 水 100	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● かつお節(だし用) 2	● かつお節(だし用) 2	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● こんぶ(だし用) 0.2	● こんぶ(だし用) 0.2	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 片栗粉 0.5	● 片栗粉 0.5	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 塩 0.05	● 塩 0.05	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	● 鶏ささ身 10	● 鶏ささ身 10	● えだまめ 0.2	● 豚肉 15	● 豆腐 50	● 豚肉 15	塩 0.05	● 鶏ひき肉 15	● たまねぎ 50	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● スパゲティ 45	● 鶏ひき肉 15	● 鶏ひき肉 15	● 豚肉 15
	豚肉→除去 卵→ゆば3g 豆腐→麩2個	豆腐→麩2個	えだまめ・豚肉 →除去 豆腐→麩2個		豚ひき肉→除去 豆腐・卵→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10g 豆腐→除去	油揚げ・麩 →除去 キウイフルーツ →オレンジ	牛肉・バター →除去 小麦粉→片栗粉 ごま→除去 りんご→オレンジ	高野豆腐→鶏肉 10g増量とじゃが いも20g 卵→鶏肉 5g増量 麩→除去 バナナ→オレンジ	油揚げ→除去	卵・豆腐→麩2 個	スパゲティ→ 米粉45g 豆腐→麩2個 油揚げ→除去 キウイフルーツ →オレンジ	りんご→オレンジ	ごま→除去	豚肉→除去 大豆→鶏肉15g 増量
	牛乳130(未満児100) あずきの蒸しパン	牛乳100 おにぎり(おかか)	牛乳130(未満児100) フルーツヨーグルト	牛乳130(未満児100) お好み焼き	牛乳130(未満児100) マカロニあべかわ	牛乳130(未満児100) フォー	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) 二色寒天	牛乳130(未満児100) 豆乳蒸しパン	牛乳130(未満児100) 中華ちまき	牛乳100 おにぎり(コーン)	牛乳130(未満児100) にんじんホットケーキ	牛乳130(未満児100) 麩のラスク	牛乳130(未満児100) ヨーグルトゼリー
	● 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 100	● 牛乳 130	● 牛乳 130	● 牛乳 130
おやつ	● 小麦粉 12	● 米 25	● バナナ 20	● 豚肉 8	● マカロニ 10	平麺ビーフン 13	● 寒天 0.7	● 米 25	● 寒天 0.7	● 寒天 1	● 小麦粉 12	● もち米 15	● 米 25	● にんじん 8	● 麩 4	● ヨーグルト 40
	● ベーキングパウダー 0.4	● 花かつお 1.5	● みかん缶 20	● キャベツ 15	● きな粉 3	● 豚肉 15	● キウイフルーツ 20	● ツナ油漬缶 7	● あずき(乾) 9	● 砂糖 6	● ベーキングパウダー 0.4	● 米 8	● ホールコーン 5	● 小麦粉 12	● バター 2	● 牛乳 25
	● 砂糖 4	● 濃しように 0.5	● もも缶 10	● ながいも 5	● 砂糖 3	● にんじん 5	● 水 60	● 砂糖 0.05	● 砂糖 8	● 水 35	● 大豆 30	● ハム 5	● 砂糖 0.05	● 卵 0.5	● 油 2	● 砂糖 6
	● 水 10		● キウイフルーツ 10	● 小麦粉 12	● 塩 0.05	● 葉ねぎ 3	● 砂糖 8	● 濃しように 0.2	● 濃しように 0.2	● 濃しように 0.2	● 豆乳 30	● たけのこ(ゆで) 4		● 砂糖 8	● きな粉 2	● 水 15
	● 油 1		● ヨーグルト 20	● 卵 12		● 砂糖 0.5					● 黒砂糖 5	● 干しいたけ 0.4		● 砂糖 5	● 砂糖 2	● ゼラチン 2
	● あずき(乾) 2.5			● 天かす 1		● 淡しように 2.5					● 油 2	● にんじん 4		● パター 2	● 砂糖 2	● キウイフルーツ 10
	● 砂糖 2			● 水 8		● 水 100						● しょうが 0.4		● 脱脂粉乳 2	● 砂糖 2	
				● 油 1		● 鶏骨(だし用) 0.1						● 酒 2.0		● 水 8		
				● ソース 3								● 濃しように 1.5		● 油 1		
				● 青のり 0.2												
	小麦粉→米粉		バナナ・みかん缶・ もも缶・キウイフ ルーツ→他の果物 増量 ヨーグルト→ 除去し、フルーツポ ンチ	豚肉・ながいも・ 卵・天かす→ 除去 小麦粉→米粉	マカロニ→ 米粉で団子 きな粉→ はったい粉	豚肉→除去	キウイフルーツ →オレンジ				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	ハム→除去		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 きな粉・バター →除去	ヨーグルト・ 牛乳→除去し、 フルーツゼリー ゼラチン・ キウイフルーツ →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。

単位(g)(※鶏骨のみ(羽))



献立表

川西市立保育所・認定こども園

[illegible]

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。