# 2025年09月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

| | 1日（月） | 2日（火） | 3日（水） | 4日（木） | 5日（金） | 6日（土） | 8日（月） | 9日（火） | 10日（水） | 11日（木） | 12日（金） | 13日（土） | 16日（火） | 17日（水） | 18日（木） | 19日（金） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 給食 | ごはん<br>筑前煮<br>みそ汁 | ごはん<br>かれいのオリエンタルソースかけ<br>もやしとわかめのスープ | ごはん<br>親子煮<br>レバー甘辛煮<br>すまし汁 | ごはん<br>きんぴらごぼう<br>みそ汁<br>なし | ごはん<br>あじの南蛮漬け<br>すまし汁<br>いちじく | ごはん<br>じゃがいものそぼろ煮<br>みそ汁<br>オレンジ | キーマカレー<br>フレンチサラダ<br>バナナ | 黒米ごはん<br>さばの煮付け<br>さつま汁 | ごはん<br>マーボー豆腐<br>中華サラダ | ごはん<br>クリームシチュー<br>コーンソテー<br>なし | ごはん<br>鶏の竜田揚げ<br>ゆばサラダ<br>すまし汁 | ごはん<br>ホイコーロー<br>中華スープ<br>オレンジ | ごはん<br>ポテトオムレツ<br>切り干しナポリタン<br>ツナとキャベツのスープ | 炊き込みご飯<br>切り干しだいこんのうま煮<br>みそ汁 | ごはん<br>八宝菜<br>高野含め煮 | ごはん<br>さわらのあんかけ<br>白和え<br>オレンジ |
| | 米 50<br>鶏肉 20<br>ちくわ 10<br>にんじん 20<br>ごぼう 10<br>れんこん 15<br>じゃがいも 30<br>だいこん 10<br>さやえんどう 2<br>油 2<br>砂糖 3<br>濃しょうゆ 3<br>水 20<br>かつお節（だし用） 1<br>● 豆腐 20<br>たまねぎ 15<br>葉ねぎ 2<br>にんじん 10<br>みそ 5<br>水 100<br>煮干し（だし用） 2 | 米 50<br>かれい 40<br>片栗粉 6<br>油 5<br>たまねぎ 15<br>● りんご 15<br>● バター 0.5<br>カレー粉 0.1<br>ケチャップ 6<br>片栗粉 0.5<br>水 10<br>ブロッコリー 15<br>● 豆腐 20<br>もやし 15<br>にんじん 10<br>わかめ 0.3<br>淡しょうゆ 2<br>水 100<br>かつお節（だし用） 2<br>こんぶ（だし用） 0.2<br>塩 0.05 | 米 50<br>鶏肉 20<br>じゃがいも 30<br>たまねぎ 30<br>にんじん 15<br>ほうれんそう 5<br>● 卵 30<br>油 2<br>砂糖 2<br>濃しょうゆ 3<br>水 20<br>かつお節（だし用） 1<br>鶏レバー 25<br>しょうが 1<br>砂糖 1.5<br>濃しょうゆ 2<br>にんじん 10<br>えのきたけ 10<br>わかめ 0.3<br>淡しょうゆ 2<br>水 100<br>かつお節（だし用） 2<br>こんぶ（だし用） 0.2<br>塩 0.05 | 米 50<br>● 牛肉 10<br>● さつま揚げ 10<br>にんじん 15<br>ごぼう 25<br>糸こんにゃく 15<br>いんげんまめ 3<br>ごま 2<br>油 2<br>砂糖 1.5<br>濃しょうゆ 2<br>じゃがいも 25<br>しめじ 15<br>わかめ 0.3<br>みそ 5<br>水 100<br>煮干し（だし用） 2<br>● なし 30<br>なし→なし煮 | 米 50<br>あじ 40<br>片栗粉 4<br>油 4<br>たまねぎ 10<br>にんじん 10<br>葉ねぎ 3<br>砂糖 4<br>酢 3<br>濃しょうゆ 4<br>水 15<br>かつお節（だし用） 0.5<br>こんぶ（だし用） 0.1<br>● 麩 1<br>にんじん 10<br>チンゲンサイ 10<br>淡しょうゆ 2<br>水 100<br>かつお節（だし用） 2<br>こんぶ（だし用） 0.2<br>塩 0.05<br>● いちじく 30 | 米 50<br>鶏ひき肉 15<br>じゃがいも 70<br>にんじん 15<br>たまねぎ 20<br>キャベツ 10<br>いんげんまめ 5<br>油 2<br>砂糖 2<br>しょうゆ 3<br>● 豆腐 20<br>しめじ 15<br>葉ねぎ 2<br>わかめ 0.3<br>みそ 5<br>水 100<br>煮干し（だし用） 2<br>● オレンジ 30 | 米 50<br>● 牛ひき肉 15<br>● 豚ひき肉 15<br>油 2<br>にんじん 20<br>たまねぎ 40<br>ピーマン 5<br>パプリカ 5<br>トマト缶 5<br>水 40<br>● バター 5<br>● 小麦粉 5<br>カレー粉 0.4<br>ソース 2<br>ケチャップ 2<br>● 脱脂粉乳 2<br>濃しょうゆ 2<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>キャベツ 30<br>にんじん 10<br>ピーマン 5<br>ツナ油漬缶 7<br>砂糖 1<br>酢 2<br>油 1.5<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>● バナナ 30.0 | 米 50<br>黒米 2.5<br>塩 0.2<br>さば 45<br>濃しょうゆ 2.5<br>砂糖 2.5<br>しょうが 1<br>にんじん 15<br>さつまいも 25<br>● 豚肉 10<br>にんじん 10<br>だいこん 15<br>糸こんにゃく 10<br>● 油揚げ 3<br>油 1<br>葉ねぎ 2<br>みそ 5<br>水 100<br>煮干だし汁 2 | 米 50<br>● 豚ひき肉 20<br>しょうが 1<br>にんじん 15<br>たまねぎ 15<br>油 2<br>砂糖 1<br>濃しょうゆ 1<br>みそ 3<br>赤みそ 1<br>● 豆腐 80<br>片栗粉 1<br>ごま油 0.3<br>葉ねぎ 2<br>はるさめ 3<br>にんじん 10<br>キャベツ 30<br>わかめ 0.3<br>● ハム 5<br>砂糖 1<br>酢 2<br>油 1<br>淡しょうゆ 2.5<br>ごま油 0.3<br>なし→なし煮 | 米 50<br>鶏肉 15<br>じゃがいも 50<br>にんじん 15<br>たまねぎ 30<br>油 2<br>水 60<br>鶏骨（だし用） 0.1<br>● バター 4<br>● 小麦粉 4<br>● 脱脂粉乳 5<br>● 牛乳 20<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>ホールコーン 30<br>● ベーコン 5<br>ピーマン 5<br>油 2<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>● なし 30 | 米 50<br>鶏肉 40<br>しょうが 1<br>濃しょうゆ 3<br>片栗粉 5<br>油 4<br>● ゆば 2<br>キャベツ 30<br>にんじん 5<br>● ハム 5<br>砂糖 0.7<br>酢 1.2<br>油 0.7<br>淡しょうゆ 1.2<br>● 麩 1<br>にんじん 10<br>こまつな 10<br>淡しょうゆ 2<br>水 100<br>かつお節（だし用） 2<br>こんぶ（だし用） 0.2<br>塩 0.05 | 米 50<br>● 豚肉 20<br>キャベツ 50<br>にんじん 10<br>たまねぎ 15<br>ピーマン 7<br>葉ねぎ 2<br>にんにく 0.3<br>みそ 1<br>赤みそ 1<br>砂糖 1.5<br>酒 1<br>濃しょうゆ 1<br>片栗粉 0.5<br>油 2<br>鶏肉 10<br>もやし 10<br>わかめ 0.3<br>淡しょうゆ 2<br>水 100<br>かつお節（だし用） 2<br>こんぶ（だし用） 0.2<br>ごま油 0.3<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>● オレンジ 30 | 米 50<br>● 卵 40<br>じゃがいも 20<br>鶏ひき肉 5<br>にんじん 10<br>たまねぎ 20<br>油 2<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>切り干しだいこん 5<br>● ベーコン 5<br>たまねぎ 7<br>油 0.5<br>ケチャップ 5<br>ソース 0.5<br>砂糖 0.3<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01<br>ツナ油漬缶 7<br>キャベツ 12<br>たまねぎ 8<br>にんじん 8<br>葉ねぎ 1.5<br>かつお節（だし用） 2<br>水 100<br>淡しょうゆ 2<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01 | 米 50<br>鶏肉 15<br>ちくわ 10<br>● 油揚げ 5<br>にんじん 10<br>糸こんにゃく 5<br>ごぼう 5<br>干ししいたけ 1<br>砂糖 2<br>酒 5<br>淡しょうゆ 4<br>切り干しだいこん 8<br>鶏ひき肉 5<br>● 大豆 5<br>にんじん 10<br>いんげんまめ 2<br>油 1<br>砂糖 1.5<br>濃しょうゆ 2.5<br>● 豆腐 20<br>たまねぎ 15<br>葉ねぎ 2<br>にんじん 10<br>みそ 5<br>水 100<br>煮干し（だし用） 2 | 米 50<br>● 豚肉 20<br>はるさめ 5<br>にんじん 10<br>たまねぎ 20<br>チンゲンサイ 10<br>はくさい 30<br>もやし 10<br>干ししいたけ 0.5<br>油 2<br>砂糖 0.5<br>淡しょうゆ 3<br>片栗粉 1<br>● 高野豆腐 7<br>にんじん 10<br>たまねぎ 10<br>砂糖 1.5<br>濃しょうゆ 1.5<br>水 80<br>かつお節（だし用） 1.5 | 米 50<br>さわら 40<br>● 小麦粉 3<br>油 4<br>にんじん 7<br>もやし 7<br>さやえんどう 2<br>生しいたけ 5<br>砂糖 0.5<br>みりん 1.5<br>淡しょうゆ 3<br>水 70<br>かつお節（だし用） 2<br>片栗粉 2<br>● 豆腐 25<br>砂糖 2<br>淡しょうゆ 1<br>みそ 1.5<br>ほうれんそう 15<br>にんじん 10<br>糸こんにゃく 5<br>ごま 3<br>● オレンジ 30 |
| | 豆腐→麩2個 | りんご・バター→除去<br>豆腐→麩2個 | 卵→鶏肉10g増量とじゃがいも増量 | 牛肉→除去<br>さつま揚げ→牛肉10g増量 | 麩→除去 | 豆腐→麩2個 | 牛肉・豚肉・バター・脱脂粉乳→除去<br>小麦粉→片栗粉<br>バナナ→オレンジ | 豚肉→除去<br>油揚げ→除去 | 豚ひき肉→除去<br>豆腐→魚1切れ（40g）にミンチあん<br>ハム→除去 | バター→除去<br>小麦粉→片栗粉<br>脱脂粉乳、牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク<br>ベーコン→除去 | ゆば→ツナ缶5g<br>ハム→除去<br>麩→除去 | 豚肉→除去 | 卵→魚 1切れ（40g）にミンチあん<br>ベーコン→除去 | 油揚げ→除去<br>大豆→鶏ひき肉 20g（15g増量）<br>豆腐→麩2個 | 豚肉→除去<br>高野豆腐→ツナ缶10gとじゃがいも20g | 小麦粉→片栗粉<br>豆腐→ツナ缶10g |
| おやつ | 牛乳130（未満児100）<br>フルーツヨーグルト | 牛乳130（未満児100）<br>チヂミ | 牛乳130（未満児100）<br>マカロニあべかわ | 牛乳130（未満児100）<br>ラーメン | 牛乳130（未満児100）<br>クリームパン | 牛乳100<br>おにぎり | 牛乳130（未満児100）<br>ココア寒天 | 牛乳130（未満児100）<br>クレープ | 牛乳130（未満児100）<br>ふかしいも | 牛乳130（未満児100）<br>焼きおにぎり | 牛乳130（未満児100）<br>鬼まんじゅう | 牛乳100<br>おにぎり | 牛乳130（未満児100）<br>さつまいものチーズ焼き | 牛乳130（未満児100）<br>かぼちゃプリン | 牛乳130（未満児100）<br>みそ煮込みうどん | 牛乳130（未満児100）<br>カレーパン |
| | ● 牛乳 130<br>● ヨーグルト 25<br>● バナナ 20<br>● みかん缶 20<br>● もも缶 10<br>● キウイフルーツ 10 | ● 牛乳 130<br>● 小麦粉 12<br>水 16<br>かつお節（だし用） 1<br>● 豚ひき肉 7<br>にら 5<br>にんじん 5<br>● 卵 8<br>みそ 1<br>濃しょうゆ 1<br>ごま油 1<br>ごま 0.5 | ● 牛乳 130<br>● マカロニ 10<br>● きな粉 3<br>砂糖 3<br>塩 0.05 | ● 牛乳 130<br>● 中華そば 30<br>● 豚肉 10<br>にんじん 5<br>もやし 8<br>キャベツ 10<br>葉ねぎ 2<br>淡しょうゆ 3<br>水 100<br>鶏骨（だし用） 0.1<br>ごま油 0.3<br>塩 0.2<br>こしょう 0.01 | ● 牛乳 130<br>● ドックパン 25<br>● 卵 2<br>● 牛乳 16<br>砂糖 2<br>コーンスターチ 1<br>● バター 0.8<br>ワイン（白） 0.4 | ● 牛乳 100<br>米 25<br>ツナ油漬缶 7<br>砂糖 0.05<br>濃しょうゆ 0.2 | ● 牛乳 130<br>● 牛乳 50<br>ココア（ピュアココア） 2<br>砂糖 5<br>水 15<br>寒天 0.7 | ● 牛乳 130<br>● 小麦粉 16<br>砂糖 3<br>● 卵 10<br>● 牛乳 25<br>● バター 2<br>● いちごジャム 7 | ● 牛乳 130<br>さつまいも 60 | ● 牛乳 130<br>米 20<br>花かつお 1<br>濃しょうゆ 1<br>ごま 0.5 | ● 牛乳 130<br>さつまいも 20<br>● 小麦粉 13<br>ベーキングパウダー 1<br>砂糖 6<br>水 7<br>塩 0.05 | ● 牛乳 100<br>米 25<br>ホールコーン 5<br>塩 0.05 | ● 牛乳 130<br>さつまいも 50<br>● バター 0.5<br>● 牛乳 3<br>● ピザ用チーズ 5<br>砂糖 4 | ● 牛乳 130<br>かぼちゃ 30<br>砂糖 6<br>● 牛乳 40<br>● ゼラチン 2<br>水 10 | ● 牛乳 130<br>● ゆでうどん 40<br>鶏肉 10<br>● かまぼこ 5<br>● 油揚げ 2<br>葉ねぎ 2<br>赤みそ 3<br>みそ 2<br>水 100<br>かつお節（だし用） 2<br>みりん 1 | ● 牛乳 130<br>● ドックパン 25<br>● 豚ひき肉 7<br>たまねぎ 15<br>油 1<br>● バター 0.5<br>● 小麦粉 1<br>カレー粉 0.05<br>トマト缶 3<br>ケチャップ 5<br>砂糖 0.3<br>ソース 1<br>塩 0.05<br>こしょう 0.01 |
| | 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<br>豚肉・卵→除去 | マカロニ→米粉で団子きな粉→はったい粉 | 中華そば→米粉麺12g<br>豚肉→除去 | ドックパン→アレルギーパンまたは米粉で生地<br>卵・バター→除去<br>牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク | | 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク | 小麦粉→米粉<br>卵→除去<br>牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク<br>バター除去 | | | 小麦粉→米粉 | | バター→除去<br>牛乳→除去<br>ピザ用チーズ→除去 | 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク<br>ゼラチン→除去し、スイートパンプキン | うどん→米粉麺12g<br>かまぼこ→鶏肉5g増量<br>油揚げ→除去 | ドックパン→アレルギーパンまたは米粉で生地<br>豚ひき肉→除去<br>バター→除去<br>小麦粉→片栗粉 |

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・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09月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

## 給食

| 20日（土） | | 22日（月） | | 24日（水） | | 25日（木） | | 26日（金） | | 27日（土） | | 29日（月） | | 30日（火） | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ごはん<br>炒り豆腐<br>みそ汁<br>キウイフルーツ | | ごはん<br>炒めビーフン<br>和風サラダ<br>バナナ | | さつまいもごはん<br>ひじきと大豆の煮付け<br>そうめん汁<br>なし | | 元気ピラフ<br>わかめスープ<br>キウイフルーツ | | ごはん<br>さわらのムニエル<br>イタリアンひじき<br>かぼちゃのポタージュ | | 和風スパゲッティ<br>ベーコンと野菜のスープ<br>オレンジ | | カレーライス<br>フレンチサラダ<br>バナナ | | ごはん<br>チャプチェ<br>けんちん汁 | |
| | 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 | ● スパゲティー | 45 | 米 | 50 | 米 | 50 |
| | | | | 酒 | 2 | ● 豚肉 | 25 | | | にんじん | 15 | 鶏肉 | 15 | | |
| ● 豚ひき肉 | 15 | ビーフン | 10 | さつまいも | 20 | ● 卵 | 25 | さわら | 40 | ピーマン | 5 | 油 | 2 | はるさめ | 10 |
| ● 豆腐 | 50 | ● 豚肉 | 20 | 塩 | 0.05 | にんじん | 10 | ● 小麦粉 | 3 | キャベツ | 30 | じゃがいも | 50 | ● 牛肉 | 15 |
| にんじん | 15 | ちくわ | 5 | | | ピーマン | 5 | 油 | 1.5 | たまねぎ | 15 | にんじん | 20 | にんじん | 10 |
| ほうれんそう | 10 | にんじん | 15 | ひじき | 4 | たまねぎ | 10 | 塩 | 0.05 | ツナ油漬缶 | 20 | たまねぎ | 40 | ピーマン | 5 |
| たまねぎ | 20 | キャベツ | 20 | ● 大豆（水煮） | 25 | 油 | 2 | こしょう | 0.01 | 油 | 3 | 水 | 80 | たまねぎ | 25 |
| キャベツ | 15 | たまねぎ | 15 | 鶏肉 | 15 | 酒 | 1 | ● バター | 0.5 | 淡しょうゆ | 5 | ● バター | 5 | 干ししいたけ | 0.5 |
| 油 | 2 | 葉ねぎ | 2 | にんじん | 20 | 淡しょうゆ | 1 | | | | | ● 小麦粉 | 5 | にんにく | 0.3 |
| 砂糖 | 2 | 油 | 2 | いんげんまめ | 2 | 塩 | 0.05 | ● ベーコン | 5 | ● ベーコン | 5 | カレー粉 | 0.4 | 油 | 1.5 |
| 濃しょうゆ | 3 | 淡しょうゆ | 3 | 油 | 2 | こしょう | 0.01 | ひじき | 3 | たまねぎ | 15 | ソース | 2 | 砂糖 | 1 |
| 片栗粉 | 1 | ごま油 | 0.3 | 砂糖 | 3 | | | にんじん | 5 | にんじん | 10 | ケチャップ | 2 | 濃しょうゆ | 3 |
| | | 塩 | 0.05 | 濃しょうゆ | 3 | わかめ | 0.3 | ピーマン | 3 | じゃがいも | 20 | ● 脱脂粉乳 | 2 | ごま油 | 0.8 |
| じゃがいも | 25 | こしょう | 0.01 | | | にんじん | 7 | ホールコーン | 10 | 油 | 1 | 濃しょうゆ | 2 | ごま | 0.8 |
| しめじ | 15 | | | ● そうめん | 10 | しめじ | 10 | にんにく | 0.3 | 水 | 100 | 塩 | 0.05 | | |
| わかめ | 0.3 | だいこん | 30 | ● 油揚げ | 3 | ● 豆腐 | 15 | 油 | 0.5 | かつお節（だし用） | 2 | こしょう | 0.01 | 鶏肉 | 10 |
| みそ | 5 | にんじん | 10 | にんじん | 5 | 葉ねぎ | 2 | 濃しょうゆ | 0.5 | 淡しょうゆ | 2 | | | ● 豆腐 | 15 |
| 水 | 100 | ちりめんじゃこ | 3 | たまねぎ | 10 | 淡しょうゆ | 2 | 酒 | 0.5 | 塩 | 0.05 | キャベツ | 30 | ちくわ | 5 |
| 煮干し（だし用） | 2 | わかめ | 0.3 | 葉ねぎ | 2 | 水 | 100 | 塩 | 0.05 | こしょう | 0.01 | にんじん | 10 | にんじん | 10 |
| | | ごま | 1 | みそ | 5 | かつお節（だし用） | 2 | こしょう | 0.01 | | | ピーマン | 5 | だいこん | 20 |
| ● キウイフルーツ | 30 | 砂糖 | 1 | 水 | 100 | こんぶ（だし用） | 0.2 | | | ● オレンジ | 30 | ツナ油漬缶 | 7 | 糸こんにゃく | 15 |
| | | 酢 | 1 | 煮干し（だし用） | 2 | 塩 | 0.05 | かぼちゃ | 50 | | | 砂糖 | 1 | 葉ねぎ | 2 |
| | | 濃しょうゆ | 1 | | | | | たまねぎ | 20 | | | 酢 | 2 | 油 | 1 |
| | | 塩 | 0.05 | ● なし | 30 | ● キウイフルーツ | 30 | 米 | 2 | | | 油 | 1.5 | 淡しょうゆ | 2 |
| | | | | | | | | 油 | 1 | | | 塩 | 0.05 | 水 | 100 |
| | | ● バナナ | 30 | | | | | 水 | 40 | | | こしょう | 0.01 | かつお節（だし用） | 2 |
| | | | | | | | | ● 牛乳 | 50 | | | | | | |
| | | | | | | | | パセリ | 0.1 | | | ● バナナ | 30 | | |
| | | | | | | | | ● バター | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | 塩 | 0.05 | | | | | | |
| | | | | | | | | こしょう | 0.01 | | | | | | |
| | | | | なし→なし煮 | | | | | | | | | | | |
| 豚肉→除去<br>豆腐→豚肉10g増量<br>キウイフルーツ→オレンジ | | 豚肉→除去<br>バナナ→オレンジ | | 大豆→鶏肉15g増量<br>そうめん→米粉麺10g<br>油揚げ→除去<br>なし→オレンジ | | 豚肉→除去<br>卵→ツナ缶15g<br>豆腐→麩2個<br>キウイフルーツ→オレンジ | | 小麦粉→片栗粉<br>バター→除去<br>ベーコン→除去<br>牛乳→豆乳<br>またはアレルギー用粉ミルク<br>バター →除去 | | スパゲッティ→米粉麺45g<br>ベーコン→除去 | | バター・脱脂粉乳→除去<br>小麦粉→片栗粉<br>バナナ→オレンジ | | 牛肉→除去<br>豆腐→除去 | |

## おやつ

| 牛乳100<br>おにぎり | | 牛乳130（未満児100）<br>おはぎ | | 牛乳130（未満児100）<br>わらびもち | | 牛乳130（未満児100）<br>焼きそば | | 牛乳130（未満児100）<br>ドーナツ | | 牛乳100<br>おにぎり | | 牛乳130（未満児100）<br>ようかん | | 牛乳130（未満児100）<br>ホットケーキ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 幼児 | | 幼児 | | 幼児 | | 幼児 | | 幼児 | | 幼児 | | 幼児 | | 幼児 |
| ● 牛乳 | 100 | ● 牛乳 | 130 | ● 牛乳 | 130 | ● 牛乳 | 130 | ● 牛乳 | 130 | ● 牛乳 | 100 | ● 牛乳 | 130 | ● 牛乳 | 130 |
| 米 | 25 | もち米 | 13 | わらびもち粉 | 10 | ● 中華そば | 25 | ● 小麦粉 | 12 | 米 | 25 | 寒天 | 0.7 | ● 小麦粉 | 15 |
| わかめ | 0.3 | 米 | 8 | 水 | 60 | ● 豚肉 | 10 | ベーキングパウダー | 0.4 | 花かつお | 1.5 | あずき（乾） | 9 | ベーキングパウダー | 0.4 |
| 塩 | 0.05 | ● きな粉 | 1.5 | 黒砂糖 | 2 | にんじん | 5 | ● 卵 | 4 | 濃しょうゆ | 0.5 | 砂糖 | 8 | ● 卵 | 8 |
| | | 砂糖 | 1.5 | ● きな粉 | 3 | キャベツ | 15 | 砂糖 | 4 | | | 水 | 35 | 砂糖 | 6 |
| | | あずき（乾） | 4 | 砂糖 | 3 | もやし | 10 | ● 牛乳 | 6 | | | | | ● バター | 2 |
| | | 砂糖 | 4 | 塩 | 0.1 | 油 | 2 | 油 | 4 | | | | | ● 脱脂粉乳 | 2 |
| | | 塩 | 0.1 | | | 塩 | 0.1 | 塩 | 0.05 | | | | | 水 | 8 |
| | | | | | | こしょう | 0.03 | | | | | | | 油 | 1 |
| | | | | | | ソース | 5 | | | | | | | | |
| | | | | | | 青のり | 0.1 | | | | | | | | |
| | | きな粉→はったい粉 | | きな粉→はったい粉 | | 中華そば→米粉麺12g<br>豚肉→除去 | | 小麦粉→米粉<br>卵→除去<br>牛乳→豆乳<br>またはアレルギー用粉ミルク | | | | | | 小麦粉→米粉<br>卵、バター→除去<br>脱脂粉乳→豆乳<br>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・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。