2026年10月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

給食

1日（木）	2日（金）	3日（土）	5日（月）	6日（火）	7日（水）	8日（木）	9日（金）	10日（土）	13日（火）	14日（水）	15日（木）	16日（金）	17日（土）	19日（月）	20日（火）
さつまいもごはん ひじきと大豆の煮付け みそ汁	ごはん チンジャオロース もやしとわかめのスープ りんご	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 かき	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 バナナ	ごはん じゃがいものそぼろ煮 みそ汁 キウイフルーツ	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 にゅうめん りんご	ごはん コロッケ ゆばサラダ バナナ	ごはん ホイコーロー 中華スープ オレンジ	ごはん かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁 かき	ごはん かれいのオリエンタルソースかけ もやしとわかめのスープ
米 50 酒 2 さつまいも 20 塩 0.2 ひじき 4 ● 大豆 13 鶏肉 15 にんじん 20 いんげんまめ 2 油 2 砂糖 3 濃しょうゆ 3 だいこん 15 にんじん 7 葉ねぎ 1.5 みそ 5 水 100 煮干し（だし用） 2	米 50 ● 牛肉 25 酒 1 濃しょうゆ 1 片栗粉 0.5 ピーマン 13 にんじん 15 たまねぎ 15 たけのこ（水煮） 10 干ししいたけ 0.3 油 1 砂糖 1 濃しょうゆ 2 ● 豆腐 20 もやし 15 にんじん 10 わかめ 0.3 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 塩 0.05 りんご 30 りんご→りんご煮	米 50 ● 豚肉 15 じゃがいも 40 にんじん 20 ピーマン 10 たまねぎ 20 油 2 濃しょうゆ 2 塩 0.05 こしょう 0.01 にんじん 10 えのきだけ 10 ● 油揚げ 3 葉ねぎ 1.5 みそ 5 水 100 煮干し（だし用） 2 オレンジ 30	米 50 ● 豚肉 15 油 1 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 水 80 ● バター 4 ● 小麦粉 5 カレー粉 0.4 ソース 2 ケチャップ 2 ● 脱脂粉乳 2 濃しょうゆ 2 塩 0.05 こしょう 0.01 キャベツ 30 にんじん 10 ピーマン 5 ツナ油漬缶 7 砂糖 1 酢 2 油 1.5 塩 0.05 こしょう 0.01 かき 30	米 50 さけ 40 キャベツ 15 たまねぎ 15 もやし 15 にんじん 5 しめじ 5 葉ねぎ 2 にんにく 0.3 油 3 酒 1 みりん 1 砂糖 1 みそ 2 濃しょうゆ 1 鶏肉 10 ● 豆腐 15 ちくわ 5 にんじん 10 だいこん 15 糸こんにゃく 10 葉ねぎ 1.5 油 1 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2	米 50 鶏肉 20 じゃがいも 30 たまねぎ 30 にんじん 12 ほうれんそう 5 ● 卵 30 油 2 砂糖 2 濃しょうゆ 3 水 20 かつお節（だし用） 1 鶏レバー 25 しょうが 1 砂糖 1.5 濃しょうゆ 2 ● 麩 1 にんじん 10 しめじ 7 わかめ 0.2 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 塩 0.05	米 50 ● 豚肉 20 はるさめ 5 にんじん 10 たまねぎ 20 チンゲンサイ 10 はくさい 30 もやし 10 干ししいたけ 0.3 油 2 砂糖 0.5 淡しょうゆ 3 片栗粉 1 ● 高野豆腐 7 にんじん 10 たまねぎ 10 砂糖 1.5 濃しょうゆ 1.5 水 20 かつお節（だし用） 1	米 50 さわら 40 片栗粉 4 油 4 たまねぎ 10 にんじん 10 葉ねぎ 2 砂糖 4 酢 3 濃しょうゆ 4 水 15 かつお節（だし用） 0.5 こんぶ（だし用） 0.1 ● 豆腐 15 にんじん 7 こまつな 7 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 塩 0.05 ● バナナ 30	米 50 鶏ひき肉 15 じゃがいも 70 にんじん 15 たまねぎ 20 キャベツ 10 いんげんまめ 2 油 1 砂糖 2 濃しょうゆ 3 ● 麩 1 にんじん 10 たまねぎ 10 わかめ 0.2 みそ 5 水 100 煮干し（だし用） 2 ● キウイフルーツ（黄） 30	米 50 黒米 2.5 塩 0.2 さば 45 しょうが 1 砂糖 2.5 酒 2 濃しょうゆ 2.5 にんじん 25 砂糖 0.8 淡しょうゆ 0.8 さつまいも 25 ● 豚肉 10 にんじん 10 だいこん 15 糸こんにゃく 10 ● 油揚げ 3 油 1 葉ねぎ 2 みそ 5 水 100 煮干し（だし用） 2	米 50 ● 豚ひき肉 20 しょうが 1 にんじん 15 たまねぎ 15 油 2 砂糖 1 濃しょうゆ 1 みそ 3 赤みそ 1 ● 豆腐 80 片栗粉 1 ごま油 0.3 葉ねぎ 2 はるさめ 3 にんじん 10 キャベツ 25 わかめ 0.2 ● ハム 5 砂糖 1 酢 2 油 1 淡しょうゆ 2.5 ごま油 0.3	米 50 鶏肉 20 ちくわ 10 にんじん 20 ごぼう 10 れんこん 15 じゃがいも 30 だいこん 10 さやえんどう 2 油 2 砂糖 3 濃しょうゆ 3 水 20 かつお節（だし用） 1 ● そうめん 8 ● 油揚げ 3 にんじん 10 葉ねぎ 1.5 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 塩 0.01 りんご 30 りんご→りんご煮	米 50 ● 牛ひき肉 10 ● 豚ひき肉 15 たまねぎ 10 にんじん 10 じゃがいも 55 塩 0.05 こしょう 0.01 ● 小麦粉 3 ● 卵 5 ● パン粉 6 油 7 ● ゆば 2 キャベツ 30 にんじん 5 ● ハム 5 砂糖 0.7 酢 1.2 油 0.7 淡しょうゆ 1.2 ● バナナ 30	米 50 ● 豚肉 20 キャベツ 50 にんじん 10 たまねぎ 15 ピーマン 5 葉ねぎ 2 みそ 1 赤みそ 1 砂糖 1.5 酒 1 濃しょうゆ 1 片栗粉 0.5 油 2 鶏肉 10 もやし 10 わかめ 0.2 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 ごま油 0.3 塩 0.05 こしょう 0.01 オレンジ 30	米 50 鶏ひき肉 15 かぼちゃ 70 にんじん 15 たまねぎ 20 キャベツ 10 いんげんまめ 2 油 1 砂糖 2 濃しょうゆ 3 だいこん 15 にんじん 7 チンゲンサイ 5 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 塩 0.05 かき 30	米 50 かれい 40 片栗粉 6 油 5 たまねぎ 15 りんご 15 ● バター 0.5 カレー粉 0.05 ケチャップ 6 片栗粉 0.5 水 10 ブロッコリー 15 ● 豆腐 20 もやし 15 にんじん 10 わかめ 0.3 淡しょうゆ 2 水 100 かつお節（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.2 塩 0.05
大豆→鶏肉30g（15g増量）	牛肉→除去 豆腐→麩2個	豚肉→除去 油揚げ→除去	豚肉・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 麩→ゆば2g	豚肉→除去 高野豆腐→ツナ缶10gとじゃがいも20g	豆腐→麩2個 バナナ→オレンジ	麩→ゆば2g キウイフルーツ（黄）→オレンジ	豚肉・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	牛ひき肉・豚ひき肉・卵→除去 小麦粉→片栗粉 パン粉→ゆば ゆば→ツナ缶5g ハム→除去 バナナ→オレンジ	豚肉→除去		バター→除去 豆腐→麩2個

おやつ

1日（木）	2日（金）	3日（土）	5日（月）	6日（火）	7日（水）	8日（木）	9日（金）	10日（土）	13日（火）	14日（水）	15日（木）	16日（金）	17日（土）	19日（月）	20日（火）
牛乳130（未満児100） 麩のラスク	牛乳130（未満児100） あずきの蒸しパン	牛乳130（未満児100） おにぎり	牛乳130（未満児100） ココアゼリー	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） きつねうどん	牛乳130（未満児100） フレンチトースト	牛乳130（未満児100） おにぎり	牛乳130（未満児100） 中華ちまき	牛乳130（未満児100） フルーツ寒天	牛乳130（未満児100） クレープ	牛乳130（未満児100） 麩のラスク	牛乳130（未満児100） おにぎり	牛乳130（未満児100） にんじんホットケーキ	牛乳130（未満児100） さつまいものチーズ焼き
● 牛乳 130 ● 麩 4 ● バター 2 油 2 砂糖 2 ● きな粉 2 砂糖 2	● 牛乳 130 ● 小麦粉 12 ベーキングパウダー 0.4 砂糖 4 水 10 油 2 あずき（乾） 2.5 砂糖 2	● 牛乳 130 米 25 わかめ 0.2 塩 0.05	● 牛乳 130 ● 牛乳 40 ココア 1 砂糖 5 水 12 ● ゼラチン 1.6	● 牛乳 130 ● 豚肉 8 キャベツ 15 長いも 5 葉ねぎ 2 ● 小麦粉 10 ● 卵 10 ● 天かす 1 水 8 油 1 ソース 3 青のり 0.2 花かつお 1	● 牛乳 130 ● マカロニ 10 ● きな粉 3 砂糖 3 塩 0.05	● 牛乳 130 ● うどん 40 ● かまぼこ 5 ● 油揚げ 5 砂糖 1.5 濃しょうゆ 2 葉ねぎ 2 淡しょうゆ 2 みりん 0.3 水 100 かつお節（だし用） 2	● 牛乳 130 ● 食パン 20 ● 牛乳 30 ● 卵 15 ● バター 0.8 砂糖 2.5 バニラエッセンス 0.1	● 牛乳 130 米 25 ツナ油漬缶 7 砂糖 0.05 濃しょうゆ 0.2	● 牛乳 130 もち米 15 米 8 ● ハム 5 たけのこ（水煮） 4 干ししいたけ 0.2 にんじん 4 しょうが 0.4 油 0.4 酒 2 濃しょうゆ 1.5	● 牛乳 130 寒天 0.7 みかん缶 15 ● キウイフルーツ 10 水 60 砂糖 8	● 牛乳 130 ● 小麦粉 16 砂糖 3 ● 卵 10 ● 牛乳 25 ● バター 2 ● 牛乳 10 砂糖 1.5 ● 卵 2 コーンスターチ 0.8 ● バター 0.4 ワイン 0.2	● 牛乳 130 ● 麩 4 ● バター 2 油 2 砂糖 4	● 牛乳 130 米 25 ホールコーン 5 塩 0.05	● 牛乳 130 にんじん 8 ● 小麦粉 12 ベーキングパウダー 0.4 ● 卵 8 砂糖 5 ● バター 2 ● 脱脂粉乳 2 水 6 油 1	● 牛乳 130 さつまいも 50 ● バター 0.5 ● 牛乳 3 ● ピザ用チーズ 5 砂糖 4
麩→さつまいも バター・きな粉→除去	小麦粉→米粉		牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク ゼラチン→除去	豚肉・卵・天かす→除去 小麦粉→米粉	マカロニ→じゃがいも きな粉→みたらしあん	うどん→米粉麺12g かまぼこ・油揚げ→わかめ0.2g	食パン→アレルギーパンまたは米粉で生地 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク 卵・バター→除去		ハム→除去	キウイフルーツ→除去し、みかん缶増量	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 卵（クリーム）→除去 牛乳、バター（クリーム）→ジャム	麩→じゃがいものみたらし バター→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	バター・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

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歳未満児のみ朝おやつの牛乳（80）がつきます。☆離乳完了期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10月　献立表

川西市立保育所・認定こども園

給食

21日（水）	22日（木）	23日（金）	24日（土）	26日（月）	27日（火）	28日（水）	29日（木）	30日（金）	31日（土）
きのこごはん 切り干しだいこんのうま煮 みそ汁	ごはん 変わり信田煮 みそ汁 キウイフルーツ	ごはん さわらのあんかけ 白和え りんご	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 かき	ごはん 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 バナナ	豆腐ビビンバ わかめスープ りんご	ごはん あじのムニエル イタリアンひじき かぼちゃのポタージュ	きのこスパゲティ ベーコンと野菜のスープ オレンジ
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	● スパゲティー 45
酒 2							● 豚ひき肉 20		鶏肉 15
淡しょうゆ 2	鶏ひき肉 15	さわら 40	● 豚ひき肉 15	ビーフン 10	● 卵 40	鶏ひき肉 28	油 2	あじ 40	にんじん 10
鶏肉 15	● 油揚げ 10	● 小麦粉 3	● 豆腐 55	● 豚肉 20	● 牛ひき肉 5	れんこん 18	● 豆腐 25	塩 0.05	たまねぎ 10
しめじ 10	にんじん 20	油 4	にんじん 15	ちくわ 5	● 豚ひき肉 10	● 大豆（水煮） 9	白ねぎ 1	こしょう 0.01	いんげんまめ 2
干ししいたけ 0.3	ごぼう 15	にんじん 7	たまねぎ 20	にんじん 15	にんじん 10	● 豆腐 7	しょうが 0.5	● 小麦粉 3	しめじ 15
まいたけ 5	いんげんまめ 2	もやし 7	キャベツ 15	キャベツ 20	たまねぎ 20	葉ねぎ 3	にんにく 0.5	油 1.5	えのきだけ 10
にんじん 10	糸こんにゃく 30	さやえんどう 2	葉ねぎ 2	たまねぎ 15	油 1	塩 0.05	みそ 0.5	● バター 0.5	油 1
● 油揚げ 5	油 1	生しいたけ 5	油 2	葉ねぎ 2	塩 0.05	こしょう 0.01	もやし 25		● バター 0.5
砂糖 0.5	砂糖 3	砂糖 0.01	砂糖 2	油 1	こしょう 0.01	濃しょうゆ 0.3	にんじん 10	● ベーコン 5	淡しょうゆ 4
淡しょうゆ 2	濃しょうゆ 3	みりん 1.5	濃しょうゆ 3	淡しょうゆ 3		片栗粉 3	ほうれんそう 15	ひじき 2.5	
		淡しょうゆ 3	片栗粉 1	ごま油 0.3	切り干しだいこん 5	油 1	ごま 0.3	にんじん 5	● ベーコン 5
切り干しだいこん 8	はくさい 10	水 70		塩 0.05	● ベーコン 5	酒 3	砂糖 1	ピーマン 3	たまねぎ 15
● 豚ひき肉 5	にんじん 7	かつお節（だし用） 2	さつまいも 15	こしょう 0.01	たまねぎ 7	濃しょうゆ 3	濃しょうゆ 2	ホールコーン 10	にんじん 10
ちくわ 5	たまねぎ 7	片栗粉 2	たまねぎ 10		油 0.5	みりん 0.9	ごま油 0.3	にんにく 0.3	じゃがいも 20
にんじん 10	わかめ 0.2		葉ねぎ 1.5	にんじん 8	ケチャップ 5		塩 0.05	油 0.5	油 1
いんげんまめ 2	みそ 5	● 豆腐 25	みそ 5	だいこん 15	ソース 0.5	ほうれんそう 40		濃しょうゆ 0.5	水 100
油 1	水 100	砂糖 2	水 100	はくさい 20	砂糖 0.3	● ベーコン 10	わかめ 0.3	酒 0.5	かつお節（だし用） 2
砂糖 1.5	煮干し（だし用） 2	淡しょうゆ 1	煮干し（だし用） 2	● 油揚げ 3	塩 0.05	ホールコーン 5	にんじん 7	塩 0.05	淡しょうゆ 2
濃しょうゆ 2.5		みそ 1.5		葉ねぎ 1.5	こしょう 0.01	油 1	しめじ 10	こしょう 0.01	塩 0.05
	● キウイフルーツ（黄） 30	ほうれんそう 15	● キウイフルーツ（黄） 30	水 80		酢 1.5	葉ねぎ 1.5		こしょう 0.01
● 麩 1		にんじん 10		かつお節（だし用） 2	にんじん 10	塩 0.05	淡しょうゆ 2	かぼちゃ 50	
にんじん 5		糸こんにゃく 5		● 豆乳 25	えのきだけ 10	こしょう 0.01	水 100	たまねぎ 20	オレンジ 30
たまねぎ 10		ごま 2		みそ 5	こまつな 7		かつお節（だし用） 2	パセリ 0.2	
葉ねぎ 1.5					淡しょうゆ 2	● バナナ 30	こんぶ（だし用） 0.2	米 2	
みそ 5		りんご 30		かき 30	水 100		塩 0.05	油 1	
水 100					かつお節（だし用） 2			● 牛乳 50	
煮干し（だし用） 2					こんぶ（だし用） 0.2		りんご 30	● バター 1	
					塩 0.05			水 40	
								塩 0.05	
								こしょう 0.01	
	りんご→りんご煮					りんご→りんご煮			
油揚げ→除去 豚ひき肉→除去 麩→ゆば2g	油揚げ→除去 キウイフルーツ（黄）→オレンジ	小麦粉→片栗粉 豆腐→ツナ缶10g	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 牛ひき肉・豚ひき肉→除去 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 バナナ→オレンジ	豚ひき肉→除去 豆腐→ツナ缶10g	小麦粉→片栗粉 バター→除去 ベーコン→除去 牛乳→豆乳またはアレルギー用粉ミルク バター→除去	スパゲティー→米粉麺45g バター→除去 ベーコン→除去

つやお

21日（水）	22日（木）	23日（金）	24日（土）	26日（月）	27日（火）	28日（水）	29日（木）	30日（金）	31日（土）
牛乳130（未満児100） わらびもち	牛乳130（未満児100） 沖縄そば	牛乳130（未満児100） サンドイッチ	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） お米のおやき	牛乳130（未満児100） いもようかん	牛乳130（未満児100） 焼きうどん	牛乳130（未満児100） ドーナツ	牛乳130（未満児100） おにぎり
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
わらびもち粉 9	● 中華そば 30	● サンドイッチパン 25	米 25	じゃがいも 50	米 15	寒天 0.6	● うどん 40	● 小麦粉 12	米 25
水 54	● 豚肉 10	● バター 2.5	わかめ 0.2	油 3	葉ねぎ 1	さつまいも 50	● 豚肉 10	ベーキングパウダー 0.4	花かつお 1.5
黒砂糖 1.8	砂糖 1	ツナ油漬缶 5	塩 0.05	塩 0.05	花かつお 0.5	砂糖 6	にんじん 5	● 卵 4	濃しょうゆ 0.5
● きな粉 2.5	濃しょうゆ 1.5	たまねぎ 2			ごま 0.8	水 20	キャベツ 15	砂糖 4	
砂糖 2.5	● かまぼこ 5	きゅうり 3			ながいも 7		もやし 10	● 牛乳 6	
塩 0.09	葉ねぎ 2	マヨドレ 1			濃しょうゆ 1		油 2	油 4	
	淡しょうゆ 2	いちごジャム 5			油 1		濃しょうゆ 2		
	水 100						青のり 0.1		
	かつお節（だし用） 2								
	こんぶ（だし用） 0.2								
きな粉→みたらしあん	中華そば→米粉麺 12g 豚肉→除去 かまぼこ→除去し、豚肉増量	サンドイッチパン→アレルギーパンまたは米粉で生地 バター→除去					うどん→米粉麺12g 豚肉→除去	小麦粉→米粉 卵→除去 牛乳→豆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歳未満児のみ朝おやつの牛乳（80）がつきます。☆離乳完了期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。