



2025年11月 献立表



川西市立保育所・認定こども園

	1日 (土)	4日 (火)	5日 (水)	6日 (木)	7日 (金)	8日 (土)	10日 (月)	11日 (火)	12日 (水)	13日 (木)	14日 (金)	15日 (土)	17日 (月)	18日 (火)	19日 (水)	20日 (木)	
	きのこスパゲティ ベーコンと野菜のスープ オレンジ	ごはん 筑前煮 みそ汁	ごはん 親子煮 レバー甘辛煮 すまし汁	ごはん きんぴらごぼう みそ汁 かき	ごはん あじの南蛮漬け すまし汁 オレンジ	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 フレンチサラダ りんご	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 クリームシチュー コーンソテー キウイフルーツ	ごはん チキンナゲット ゆばサラダ すまし汁	ごはん ホイコーロー 中華スープ オレンジ	ごはん チャブチェ 豚汁 バナナ	ごはん さけのちゃんちゃん焼き けんちん汁 りんご	きのこごはん 切り干しだいごんのうま煮 みそ汁	ごはん 八宝菜 高野め煮	
給食	幼児 ●スパゲティ→ 鶏肉 にんじん たまねぎ しめじ いんげんまめ えのきたけ 油 ●バター 淡しようゆ ●ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも 油 水 かつお節(だし用) 淡しようゆ 塩 こしょう ●オレンジ	幼児 米 鶏肉 ちくわ にんじん ごぼう れんこん じゃがいも だいこん さやえんどう 油 砂糖 濃しようゆ 水 かつお節(だし用) 濃しようゆ 水 だいこん にんじん わかめ みそ 水 煮干し(だし用)	幼児 米 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん ほうれんそう ●卵 油 砂糖 濃しようゆ 水 かつお節(だし用) 鶏レバー しょうが 砂糖 濃しようゆ にんじん えのきたけ わかめ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	幼児 米 ●牛肉 さつま揚げ ごぼう にんじん 糸こんにやく いんげんまめ ごま 油 砂糖 濃しようゆ 水 にんじん しめじ たまねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ●かき	幼児 米 あじ 片栗粉 油 たまねぎ にんじん 葉ねぎ 砂糖 酢 濃しようゆ 水 かぼちゃ たまねぎ わかめ 葉ねぎ みそ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩 ●オレンジ	幼児 米 鶏ひき肉 じゃがいも にんじん たまねぎ キャベツ ●バター ●小麦粉 カレー粉 ソース ケチャップ ●脱脂粉乳 濃しようゆ 塩 こしょう ●キャベツ にんじん ピーマン ツナ油漬缶 砂糖 酢 油 塩 こしょう ●りんご	幼児 米 鶏肉 油 さば 濃しようゆ 砂糖 しょうが 酒 にんじん さつまいも ●豚肉 にんじん だいこん 糸こんにやく 油揚げ 油 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ●ハム	幼児 米 黒米 塩 さば 濃しようゆ 砂糖 しょうが 酒 にんじん さつまいも ●豚肉 にんじん だいこん 糸こんにやく 油揚げ 油 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) ●ハム	幼児 米 鶏肉 しょうが にんじん たまねぎ 油 水 濃しようゆ 赤みそ 豆腐 片栗粉 ごま油 葉ねぎ はるさめ にんじん キャベツ わかめ ●ハム 砂糖 酢 油 淡しようゆ ごま油	幼児 米 鶏肉 じゃがいも ●卵 小麦粉(a) ●小麦粉 ●小麦粉(b) ベーキングパウダー 塩 こしょう 水 油 ●ゆば キャベツ にんじん ●ハム 砂糖 酢 油 淡しようゆ ●麩 にんじん こまつな 淡しようゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	幼児 米 鶏肉 卵 小麦粉(a) ●小麦粉 ●小麦粉(b) ベーキングパウダー 塩 こしょう 水 油 ●ゆば キャベツ にんじん ●ハム 砂糖 酢 油 淡しようゆ ●麩 にんじん こまつな 淡しようゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	幼児 米 鶏肉 はるさめ キャベツ にんじん ピーマン たまねぎ ピーマン 葉ねぎ にんにく にんにく みそ 砂糖 酒 ごま油 ごま ●豚肉 豆腐 にんじん もやし わかめ 淡しようゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	幼児 米 鶏肉 さけ キャベツ たまねぎ もやし ピーマン たまねぎ 干しいたけ しめじ 葉ねぎ にんにく 油 酒 みりん 砂糖 ごま ●豚肉 豆腐 にんじん もやし わかめ 淡しようゆ 水 かつお節(だし用) こんぶ(だし用) 塩	幼児 米 鶏肉 しめじ 干しいたけ まいたけ にんじん たまねぎ 油揚げ 砂糖 酒 淡しようゆ 切り干しだいご 鶏ひき肉 ちくわ にんじん いんげんまめ 油 砂糖 濃しようゆ 2.5 ●麩 たまねぎ にんじん 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) 2	幼児 米 鶏肉 しめじ 干しいたけ まいたけ にんじん たまねぎ 油揚げ 砂糖 酒 淡しようゆ 切り干しだいご 鶏ひき肉 ちくわ にんじん いんげんまめ 油 砂糖 濃しようゆ 2.5 ●麩 たまねぎ にんじん 葉ねぎ みそ 水 煮干し(だし用) 2	幼児 米 鶏肉 はるさめ 5 ●豚肉 高野豆腐 にんじん たまねぎ 砂糖 濃しようゆ 1.5 水 40 かつお節(だし用) 1.5	
	スパゲティ→ 米粉 45g バター→除去 ベーコン→除去	卵→鶏肉10g増 量とじゃがいも 増量	牛肉→除去 さつま揚げ →牛肉10g増量	麩→除去	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 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	バター・脱脂粉乳 →除去 小麦粉→片栗粉 卵→除去 小麦粉→片栗粉 牛乳→豆乳またはア レルギー用粉ミルク ベーコン→除去 キウイフルーツ→オレンジ	豚肉→除去	豚肉→除去	牛肉→除去 豚肉・豆腐 →除去 バナナ→オレンジ	豆腐→除去 りんご →オレンジ	油揚げ→除去 麩→除去	豚肉→除去 高野豆腐→ ツナ缶10gとじゃ がいも20g		
おやつ	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) 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) クリームパン	牛乳100 おにぎり(ツナ)	牛乳130(未満児100) ココアゼリー	牛乳130(未満児100) クレープ	牛乳130(未満児100) ふかしいも きなココアクッキー	牛乳130(未満児100) 鬼まんじゅう	牛乳130(未満児100) 焼きおにぎり	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) さつまいものチーズ焼き	牛乳130(未満児100) かぼちゃプリン	牛乳130(未満児100) カレーうどん	
幼児	●牛乳 米 花かつお 濃しようゆ	●牛乳 ●バナナ ●みかん缶 ●もも缶 ●ヨーグルト ●キウイフルーツ	●牛乳 ●マカロニ ●きな粉 砂糖 塩	●牛乳 平麺ビーフン ●豚肉 にんじん 葉ねぎ 砂糖 コンスターチ ●バター ワイン(白)	●牛乳 ●ドックパン ●卵 ●牛乳 砂糖 ●バター ワイン(白)	●牛乳 米 ツナ油漬缶 砂糖 濃しようゆ	●牛乳 ●小麦粉 砂糖 水 ●ゼラチン	●牛乳 ●小麦粉 砂糖 ●卵 ●牛乳 ●バター ●いちごジャム	●牛乳 ●小麦粉 砂糖 ●卵 ●牛乳 ●砂糖 ●油	●牛乳 さつまいも ●きな粉 ●小麦粉 砂糖 ●卵	●牛乳 さつまいも ●小麦粉 ●砂糖 水 塩	●牛乳 米 花かつお 濃しようゆ ごま	●牛乳 米 ホールコーン 塩	●牛乳 にんじん ●小麦粉 ●卵 ●砂糖 ●バター ●脱脂粉乳 水 油	●牛乳 さつまいも ●バター ●牛乳 ●ピザ用チーズ 砂糖	●牛乳 かぼちゃ 砂糖 ●牛乳 ●ゼラチン 水	●牛乳 ゆでうどん ●牛肉 にんじん たまねぎ 葉ねぎ 油 カレー粉 濃しようゆ みりん 水 かつお節(だし用) 片栗粉
	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	マカロニ→米粉 で団子 きな粉→ はったい粉	豚肉→除去	ドックパン→ドックパ ンまたは米粉で生 地 卵・バター→除去 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 卵→除去 牛乳→豆乳また はアレルギー用 粉ミルク バター除去	きな粉→除去 小麦粉→米粉 卵→除去	小麦粉→米粉	小麦粉→米粉	小麦粉→米粉	小麦粉→米粉	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	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	牛乳→豆乳また はアレルギー用 粉ミルク	うどん→ 米粉 12g 牛肉→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)がつけます。☆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。
 単位(g)
 ※鶏骨のみ(羽)

