

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

2025/06/25 09:05:20 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A ()]

	06/30(月)	07/01(火)	07/02(水)	07/03(木)	07/04(金)	07/05(土)	07/06(日)
	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量
昼食	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ ポークカレー 豚モモ細切 16 じゃが芋 24 玉葱 32 人参 徳用 16 無塩バター 1.6 とろけるカレーF 11.2 調整豆乳 4.8 三温糖 0.4 ★ チキンナゲット 冷チキンナゲット20g 40 サラダ油 2 トマトケチャップ 2 ★ スパゲティサラダ スパゲティ1.7mm 4 曲がり胡瓜 16 人参 徳用 4 おさかなソーセージ 4 ハーフマヨネーズ 4 塩 0.1 三温糖 0.4 ★ オレンジ オレンジ97.5g 16.25 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 鶏卵L 16 にら 4 ★ ほっけの竜田揚げ ホッケ30g 30 濃口醤油 1.2 三温糖 0.6 料理酒 0.8 生姜 0.8 片栗粉 1.6 強力小麦粉 1.6 サラダ油 2.8 ★ 甘酢和え もやし 16 曲がり胡瓜 16 濃口醤油 1.6 三温糖 0.8 穀物酢 0.8 ★ 黄桃缶 黄桃ハーフ缶 30 ★ 牛乳 牛乳 82	★ かしわうどん 乾うどん 36 鶏モモ小間切皮無 なると巻(白) 10 干し椎茸足切香信約5g 1 ほうれん草 7 長葱 5 万能花削り 1.5 乾)だし昆布 1.5 濃口醤油 11 みりん風 2 三温糖 0.5 料理酒 0.5 ★ 南瓜しゅうまい やわらか豆腐焼売15g 30 ★ 花かつお和え 小松菜 12 白菜 20 人参 4 万能花削り 0.6 濃口醤油 1.6 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 もやし 7 きざみ揚げ 5 ★ 麻婆豆腐 1.5 木綿豆腐 11 豚挽肉 2 人参 徳用 0.5 長葱 0.5 にんにく 0.32 生姜 0.8 サラダ油 1.2 濃口醤油 3.6 三温糖 0.24 鉄入強化味噌 0.96 ★ 春雨酢の物 4 曲がり胡瓜 0.6 緑豆春雨 1.6 人参 徳用 8 穀物酢 82 三温糖 塩 ★ 牛乳 牛乳	★ ロールパン バターロール 27 ★ 中華風スープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 濃口醤油 1 カットワカメ 0.4 人参 8 長葱 64 ★ 鶏肉チリソース風 8 鶏モモ100g 40 生姜(国産) 0.8 料理酒 0.8 みりん風 0.8 塩 0.08 サラダ油 2 片栗粉 4 長葱 12 トマトケチャップ 6.4 穀物酢 0.4 三温糖 2 みりん風 2 ★ ビーンズサラダ 0.08 大豆水煮 6.4 ロースハムスライス 4 曲がり胡瓜 20 人参 徳用 4 マヨネーズタイプ 4.8 精製塩 0.1 三温糖 0.4 カレー粉 0.3 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 冷)ほうれん草カット 8 切麩 1.6 ★ チンジャオロースー 豚モモ細切 16 みりん風 0.3 濃口醤油 0.4 生姜(国産) 0.3 片栗粉 0.3 バラピーマン 4.4 赤パプリカ 1.6 竹の子千切り 12 玉葱 徳用 12 干し椎茸足切香信約5g 0.4 調合ごま油 1.6 濃口醤油 1.2 三温糖 0.3 料理酒 0.6 塩 0.08 丸鶏ガラスープ 0.2 オイスターソース 0.2 ★ ブロッコリーサラダ ブロッコリー 24 ツナフレーク油漬 8 人参 徳用 6.4 マヨネーズタイプ 4.8 鉄入強化味噌 0.4 三温糖 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	
	★ 野菜ジュース 野菜生活100日サラダ 104 ★ 菓子 ハッピーターン 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ ホットケーキ ホットケーキミックス 20 調整豆乳 9.6 鶏卵L 6.4 無塩バター 2 サラダ油 1.6 ケーキシロップ 4	★ いちごゼリー いちごゼリー40g 40 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 40 ★ プチ肉まん プチ肉まん35g 35	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

2025/06/25 09:05:41 PAGE: 001 / 002

[食種: 未満児A

(

)

]

	07/07(月)	07/08(火)	07/09(水)	07/10(木)	07/11(金)	07/12(土)	07/13(日)			
	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量
昼食	★ ご飯		★ 味噌ラーメン		★ パン		★ ご飯		★ ご飯	
	ななつぼし	40	ラーメン110 g	45	角食34. 8 g	34. 8	ななつぼし	40	ななつぼし	40
	★ ハヤシシチュー		豚肩ローススライス	10	★ きのことスープ		★ 味噌汁		★ すまし汁	
	豚モモ細切	16	なると巻（白）	10	丸鶏ガラスープ	0. 8	煮干し	1. 4	乾）だし昆布	0. 8
	玉葱	40	もやし	18. 8	塩	0. 2	鉄入強化味噌	6. 4	万能花削り	0. 8
	人参 徳用	24	徳用ほうれん草	7	コシヨー	0. 01	南瓜	32	濃口醤油	3. 2
	冷）グリーンピース	1. 6	長葱	5	小松菜	8	カイワレ	2. 4	みりん風	1. 6
	無塩バター	2. 4	鶏ガラ	10	えのき	8	★ 和風ドライカレー		塩	0. 2
	ハヤシフレーク	16	玉葱 徳用	3	しいたけ	2. 4	豚挽肉	20	鶏モモ100 g	14
	トマトケチャップ	4	人参 徳用	3	★ 鮭ムニエル		高野豆腐16. 5 g	2. 4	高野豆腐16. 5 g	2. 4
	調整豆乳	1. 6	生姜（国産）	2	鮭30 g	30	玉葱 徳用	16	玉葱 徳用	16
	クッキングワイン赤	0. 8	にんにく	2	塩	0. 1	人参 徳用	6. 4	人参	6. 4
	ウスターソース	1. 2	煮干し	1. 8	コシヨー	0. 01	サラダ油	1	干し椎茸足切香信約5g	0. 8
	三温糖	2. 4	乾）だし昆布	0. 3	薄力粉	4	カレー粉	0. 2	鶏卵L	20
	★ トマトサラダ		鉄入強化味噌	4	サラダ油	0. 4	ウスターソース	0. 8	サラダ油	1. 2
	トマト	28	精製塩	0. 4	玉葱 徳用	2	トマトケチャップ	2. 4	三温糖	0. 8
	曲がり胡瓜	12	みりん風	2. 3	パラピーマン	1. 2	塩	0. 1	濃口醤油	3. 2
	塩	0. 08	上白糖	0. 2	とんかつソース	2	コシヨー	0. 01	みりん風	0. 8
	サラダ油	0. 8	濃口醤油	1. 8	水	6	パン粉	1. 2	★ 納豆和え	1. 2
	レモン果汁	1. 6	★ ミニ春巻き		丸鶏ガラスープ	0. 1	冷）グリーンピース	1. 3	ひきわり納豆	16
	上白糖	1. 6	ミニ春巻 32 g	32	三温糖	1. 2	★ 胡麻ネーズ和え		万能花削り	0. 8
	★ バイン缶		サラダ油	3	片栗粉	0. 8	曲がり胡瓜	32	ほうれん草	28
	バインアップル缶	17	★ 白菜のりサラダ		★ れんこんサラダ		人参	6. 4	人参	8
	★ 牛乳		白菜	17	レンコン水煮薄切	20	ちくわ	6. 4	濃口醤油	1. 6
	牛乳	82	曲がり胡瓜	5. 6	曲がり胡瓜	12	白すりごま	0. 8	★ オレンジ	16. 25
			人参 徳用	4. 8	人参	4	マヨネーズタイプ	4	オレンジ97. 5 g	82
			冷）スイートコーン	5. 6	ツナフレーク油漬	8	濃口醤油	1. 2	★ 牛乳	
			刻みのり	0. 4	マヨネーズタイプ	4	三温糖	0. 4	牛乳	
			サラダ油	0. 9	穀物酢	0. 4	★ 牛乳			
			穀物酢	0. 9	塩	0. 1	牛乳	82		
			濃口醤油	1. 1	三温糖	0. 4				
			塩	0. 1	★ 牛乳					
			三温糖	0. 5	牛乳	82				
			★ 牛乳							
			牛乳	82						
午後間食 1	★ 牛乳		★ 牛乳		★ 牛乳		★ お茶		★ 牛乳	
	牛乳	82	牛乳	82	牛乳	82	麦茶	0. 8	牛乳	82
	★ ココア蒸しパン		★ 菓子		★ さつま芋スティック		水	82	★ 菓子	
	ホットケーキミックス	20	菓子	16	薩摩芋	28			菓子	16
	森永ココアパウダー	0. 4			片栗粉	1. 6				
	調整豆乳	8			サラダ油	2. 4				
	鶏卵L	3. 2			粉糖	4				
	上白糖	3								

献立表

[食種：未満児A ()]

	07/07(月)	07/08(火)	07/09(水)	07/10(木)	07/11(金)	07/12(土)	07/13(日)
	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量	献立名可食量
午後間食 1					★ おやつミート スパゲティ1. 7mm16 豚挽肉12 玉葱 徳用12 人参4 おろしにんにく0.1 トマトケチャップ6.4 ウスターソース1.6 トマトピューレ4 塩0.5 コシヨー0.01 粉チーズ1		

献立表

251080-00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

2025/06/25 09:22:48 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	07/14(月)	07/15(火)	07/16(水)	07/17(木)	07/18(金)	07/19(土)	07/20(日)					
	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量
昼食	★ ごはん		★ ご飯		★ ご飯		★ 冷やしラーメン		★ ロールパン		★ ご飯	
	ななつぼし	40	ななつぼし	40	ななつぼし	40	ラーメン110g	45	バターロール	27	ななつぼし	40
	★ チキンスープ		★ 味噌汁		★ 夏野菜カレー		ローズハムスライス	8	★ 野菜スープ		★ 味噌汁	
	丸鶏ガラスープ	0.8	煮干し	1.4	南瓜	28	曲がり胡瓜	8	丸鶏ガラスープ	0.8	煮干し	1.4
	塩	0.2	鉄入強化味噌	6.4	茄子徳用	8	鶏卵L	6.4	塩	0.2	鉄入り強化味噌	6.4
	コシヨー	0.01	玉葱 徳用	16	人参 徳用	8	サラダ油	0.4	コシヨー	0.01	じゃが芋	28
	カットワカメ	0.4	油揚げ	6.4	玉葱 徳用	16	濃口醤油	2.4	人参	4	カットワカメ	0.4
	冷) スイートコーン	8	★ 山海揚げ		豚モモ細切	20	穀物酢	1.6	キャベツ	8	★ 親子煮	
	鶏モモ100g	6.4	大豆水煮	4	無塩バター	1.6	三温糖	1.6	玉葱 徳用	12	鶏卵L	24
	白菜	9.6	白すりみ	24	とろけるカレーF	11.2	水	4.8	★ ささ身チーズフライ		鶏モモ100g	8
	★ ハンバーグ		むきエビL	8	スキムミルク	4.8	ごま油	0.2	冷ささみチーズフライ	40	なると巻(白)	8
	ハンバーグ60g	60	芽ひじき	0.4	塩	0.1	冷し中華醤油	30	サラダ油	3	竹の子千切り	8
	サラダ油	1.6	玉葱 徳用	12	コシヨー	0.01	★ ミートボール		とんかつソース	3	玉葱 徳用	16
	トマトケチャップ	3	人参 徳用	8	三温糖	0.4	ミートボール14g	28	★ 大根サラダ		干し椎茸足切香信約5g	0.4
	★ フライドポテト		塩	0.02	★ 大豆サラダ		サラダ油	2.4	乾) 切干大根	3.2	濃口醤油	2.4
	シューストリング	24	三温糖	0.8	大豆水煮	6.4	トマトケチャップ	2.4	曲がり胡瓜	12	三温糖	0.8
	サラダ油	2.4	濃口醤油	0.8	曲がり胡瓜	16	★ 小松菜しらす和え		人参	4	料理酒	0.8
	塩	0.1	片栗粉	2	トマト	20	小松菜	25	ローズハムスライス	6.4	根みつば	1.2
	★ マカロニサラダ		サラダ油	3.2	レモン果汁	2.4	人参 徳用	4	マヨネーズタイプ	4	★ なめ茸和え	
	マカロニデリカ	6.4	★ 香り漬け		上白糖	2.4	しらす干し	2	白すりごま	0.8	白菜	20
	曲がり胡瓜	16	曲がり胡瓜	24	塩	0.1	濃口醤油	0.8	塩	0.1	ほうれん草	16
	人参	4	濃口醤油	1.6	★ サラダ油	0.8	★ 牛乳		三温糖	0.4	なめ茸	6.4
	ローズハムスライス	6.4	三温糖	0.8	★ パイン缶		牛乳	82	★ 牛乳		★ 牛乳	
	マヨネーズタイプ	4.8	調合ごま油	0.4	パインアップル缶	17			牛乳	82	牛乳	82
	塩	0.1	穀物酢	0.8	★ 牛乳							
	三温糖	0.4	★ 牛乳		牛乳	82						
	★ スイカ		牛乳	82								
スイカ中2160g	30											
★ 牛乳												
牛乳	82											
午後間食1	★ ヨーグルト		★ 牛乳		★ 牛乳		★ りんごジュース		★ 牛乳		★ 牛乳	
	Caヨーグルト100	100	牛乳	82	牛乳	82	りんごジュース100ml	104	牛乳	82	牛乳	82
	★ 菓子		★ 菓子		★ フレンチトースト		★ 菓子		★ 菓子		★ 菓子	
	菓子	16	菓子	16	角食34.8g	17.4	ブチかぼちゃも	30	菓子	16	菓子	16
					鶏卵L	8	サラダ油	0.8				
					牛乳	35	濃口醤油	1.6				
					上白糖	3	三温糖	2.4				
					無塩バター	3	片栗粉	1				

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

2025/06/25 09:06:23 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	07/21(月)	07/22(火)	07/23(水)	07/24(木)	07/25(金)	07/26(土)	07/27(日)	
	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量	献立名	可食量
昼食		★ ご飯 ななつぼし 40 ★ かきたま汁 乾)だし昆布 0.8 万能花削り 0.8 濃口醤油 3.2 みりん風 1.6 鶏卵L 12 根みつば 0.8 ★ さば味噌煮 さば味噌煮50g 50 ★ れんこん金平 水煮レンコンホール 15 ごぼう 8 人参 徳用 12 角天 6.4 サラダ油 1.2 濃口醤油 2.4 みりん風 1.6 三温糖 0.8 ★ グレープフルーツ グレープフルビー 32 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 しめじ 8 キャベツ 16 ★ すき焼き風 豚バラスライス 12 白菜 16 しらたき 16 焼き豆腐 32 長葱 8 サラダ油 1.6 三温糖 2.4 濃口醤油 4 料理酒 0.8 ★ 中華風サラダ 曲がり胡瓜 16 曲がり胡瓜 16 もやし 16 人参 4 ロースハムスライス 4 穀物酢 1.2 三温糖 0.8 濃口醤油 0.8 調合ごま油 0.4 ★ バナナ バナナ 19.5 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 食パン 角食34.8g 34.8 ★ 白菜スープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 コシヨー 0.01 白菜 16 ベーコンスライス 4 ★ オムレツ 鶏卵L 40 牛乳 4 無塩バター 1.6 サラダ油 0.8 塩 0.1 コシヨー 0.01 トマトケチャップ 4 ★ コロコロサラダ 曲がり胡瓜 12 じゃが芋 24 人参 徳用 4 ツナフレーク油漬 4 マヨネーズタイプ 4.8 塩 0.2 三温糖 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 卵とじうどん 乾うどん 36 鶏卵L 18 鶏モモ小間切皮無 8 なんと巻(白) 10 干し椎茸足切香信約5g 1 ほうれん草 7 長葱 5 万能花削り 1.5 乾)だし昆布 1 濃口醤油 11 みりん風 2 三温糖 0.5 料理酒 0.5 ★ 磯辺揚げ ちくわ 18.7 薄力粉 3.2 鶏卵L 2.4 青さ粉 0.2 サラダ油 2 ★ ブロッコリー味噌マヨ和え ブロッコリー 28 マヨネーズタイプ 2.4 鉄入り強化味噌 4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.2 鉄入強化味噌 6.4 大根 徳用 16 なめこ 8 ★ つくね甘辛煮 鶏挽肉 28 おから 4 人参 徳用 4.8 玉葱 徳用 4.8 春雨 2.4 生姜(国産) 0.8 鶏卵L 2.4 鉄入強化味噌 0.8 塩 0.1 コシヨー 0.01 サラダ油 2.4 濃口醤油 2 三温糖 2 料理酒 0.4 ★ ツナ和え 徳用ほうれん草 32 人参 4 ツナフレーク油漬 8 穀物酢 1.2 濃口醤油 1.2 三温糖 0.8 調合ごま油 0.2 ★ 牛乳 牛乳 82		
	午後間食 1	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ フルーツポンチ ミカン缶 24 パイナップル缶 24 バナナ 24 オレンジ100 8 上白糖 4 水 24	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 24 菓子 8	★ お茶 麦茶 82 水 16 ★ とうきび とうもろこし 41	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16		

献立表

251080 - 00 学校法人小樽龍谷学園

幼保連携型認定こども園 小樽幼稚園

2025/06/25 09:22:16 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A ()]

	07/28(月)	07/29(火)	07/30(水)	07/31(木)	08/01(金)	08/02(土)	08/03(日)
	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量	献立名 可食量
昼食	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 長葱 8 生揚げ 16 ★ やきとり風 鶏モモ100g 32 玉葱 徳用 16 ちくわ 12 バラピーマン 4 人参 5.6 サラダ油 2.4 三温糖 0.8 みりん風 1.6 料理酒 1.6 濃口醤油 1.6 片栗粉 0.4 サラダ油 1.6 ★ きゅうりのさっぱり和え 曲がり胡瓜 24 冷) スイートコーン 8 人参 徳用 8 穀物酢 2.4 三温糖 2.4 塩 0.24 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入強化味噌 6.4 ごぼう 4.8 冷) 小松菜カット 8 ★ ジンギスカン 豚肩ローススライス 32 もやし 24 バラピーマン 5.6 人参 徳用 8 突きコンニャク 12 サラダ油 2.4 ジンギスカンのたれ 5.6 ★ ビーフンサラダ ビーフン 5.6 ロースハムスライス 8 曲がり胡瓜 12 冷) スイートコーン 8 マヨネーズタイプ 4.8 塩 0.1 三温糖 0.4 ★ トマト トマト 25 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ロールパン バターロール 27 ★ コーンスープ コーンクリーム 10 牛乳 24 水 80 冷) スイートコーン 6.4 パセリ缶 0.01 ★ カレーコロッケ カレーコロッケ 50 サラダ油 3 とんかつソース 3 ★ 大豆トマト煮 大豆水煮 6.4 豚挽肉 8 玉葱 徳用 12 人参 4 トマトケチャップ 2.4 丸鶏ガラスープ 0.2 塩 0.1 コショウ 0.01 サラダ油 1.6 三温糖 0.3 ウスターソース 0.8 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.2 鉄入強化味噌 6.4 薩摩芋 28 玉葱 徳用 8 ★ ほっけみりん焼き ホッケ30g 30 三温糖 2.4 濃口醤油 2.4 料理酒 1.6 みりん風 1.6 ★ キャベツナムル キャベツ 28 人参 徳用 4 白すりごま 0.8 調合ごま油 1.6 三温糖 0.8 濃口醤油 1.2 穀物酢 0.8 ★ オレンジ オレンジ97.5g 16.25 ★ 牛乳 牛乳 82			
午後間食1	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 人参パンケーキ ホットケーキミックス 20 人参 16 鶏卵L 4 牛乳 16 無塩バター 2.4 サラダ油 1.2	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 豆腐ドーナツ ホットケーキミックス 20 絹ごし豆腐 12 サラダ油 2.4 粉糖 4	★ 菓子 菓子 16 ★ ぶどうゼリー グレープゼリー65g 65			