

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

2025/08/28 14:53:13 PAGE: 001 / 002

[食種: 未満児A ()]

	09/01(月)	09/02(火)	09/03(水)	09/04(木)	09/05(金)	09/06(土)	09/07(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		★ ロールパン		★ きつねうどん		★ ご飯		★ わかめおにぎり		★ ご飯	
	ななつぼし	40	バターロール	27	乾うどん	36	ななつぼし	40	ななつぼし	40	ななつぼし	40
	★ 味噌汁		★ ユイミイタン		油揚げ	8	★ ハヤシシチュー		炊き込みワカメの素	0.4	★ 味噌汁	
	煮干し	1.4	丸鶏ガラスープ	0.8	鶏モモ小間切皮無	10	豚モモ細切	16	★ ざんぎ		煮干し	1.4
	鉄入強化味噌	6.4	料理酒	0.4	なると巻(白)	10	玉葱	40	鶏モモ30g	30	鉄入強化味噌	6.4
	白菜	16	コショウ	0.01	干し椎茸足切香信約5g	1.5	人参 徳用	24	三温糖	0.2	もやし	16
	油揚げ	4.8	冷) スイートコーン	16	ほうれん草	7	冷) グリンピース	1.6	生姜(国産)	0.8	小松菜	8
	★ つくね甘辛煮		鶏卵L	12	長葱	5	無塩バター	2.4	濃口醤油	1.6	★ 煮しめ	
	鶏挽肉	28	パセリ缶	0.8	万能花削り	1.5	ハヤシフレーク	16	料理酒	0.8	大根 徳用	32
	おから	4	★ 白身魚フライ		乾) だし昆布	1.5	トマトケチャップ	4	塩	0.2	角天	16
	人参	4.8	白身魚フライ40g	40	濃口醤油	11	調整豆乳	1.6	片栗粉	4	人参	16
	玉葱 徳用	4.8	サラダ油	3	みりん風	2	ウスターソース	1.2	サラダ油	3	鶏モモ100g	12
	緑豆春雨	2.4	玉葱 徳用	2	三温糖	0.5	三温糖	0.5	★ トマト	2.4	干し椎茸足切香信約5g	0.8
	生姜(国産)	0.8	バラピーマン	1.6	料理酒	0.5	★ フレンチサラダ		トマト	25	乾) だし昆布	0.4
	鶏卵L	2.4	トマトケチャップ	3	★ 磯辺揚げ		キャベツ	16	★ りんごジュース		濃口醤油	2.8
	鉄入強化味噌	0.8	水	6	ちくわ	16	曲がり胡瓜	12	りんごジュース100ml	104	三温糖	1.6
	塩	0.08	丸鶏ガラスープ	0.1	薄力粉	3.2	人参 徳用	6.4			みりん風	0.8
	コショウ	0.01	三温糖	1.2	鶏卵L	2.4	塩	0.08			料理酒	0.5
	サラダ油	2.4	片栗粉	0.8	青さ粉	0.2	穀物酢	1.6			★ 納豆和え	
	三温糖	2	★ れんこんサラダ		サラダ油	2	三温糖	1.2			ひきわり納豆	16
	濃口醤油	2	レンコン水煮薄切	20	★ コールスローサラダ		サラダ油	0.8			ほうれん草	20
	料理酒	0.4	曲がり胡瓜	12	キャベツ	30	★ 梨				人参	4
	水	12	人参 徳用	4	曲がり胡瓜	10	茶梨 212g	26.5			万能花削り	0.8
	片栗粉	1.2	ツナフレーク油漬	8	冷) スイートコーン	10	★ 牛乳				濃口醤油	1.6
	★ 胡麻和え		ハーフマヨネーズ	4	ツナフレーク油漬	8	牛乳	82			★ 牛乳	
	ほうれん草	32	穀物酢	0.4	マヨネーズタイプ	6					牛乳	82
	人参	4	塩	0.1	精製塩	0.08						
	濃口醤油	0.8	三温糖	0.4	三温糖	0.5						
	白すりごま	2.4	★ 牛乳		穀物酢	1						
	三温糖	1.5	牛乳	82	★ 牛乳							
	★ のり佃煮				牛乳	82						
	あまのり佃煮	4										
★ 牛乳												
牛乳	82											
午後間食 1	★ 牛乳		★ ぶどうジュース		★ 牛乳		★ 牛乳		★ ヨーグルト和え		★ 牛乳	
	牛乳	82	飲む野菜グレープ	105	牛乳	82	牛乳	82	ミカン缶	16	牛乳	82
			★ 菓子		★ プチ肉まん		★ 菓子		パイナップル缶	12	★ 菓子	
			菓子	16	プチ肉まん35g	35	菓子	16	ヨーグルト400g	16	菓子	16
								上白糖	3.2			

献立表

[食種：未満児A ()]

	09/01(月)	09/02(火)	09/03(水)	09/04(木)	09/05(金)	09/06(土)	09/07(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	★ 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 調整豆乳 16 無塩バター 2.4 サラダ油 1.2 上白糖 2.4						

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

2025/08/28

14:53:37

PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	09/08(月)	09/09(火)	09/10(水)	09/11(木)	09/12(金)	09/13(土)	09/14(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	★ ご飯		★ 食パン		★ ご飯		★ ジャーチャー麺		★ ご飯		★ ご飯	
	ななつぼし	40	角食34. 8g	34. 8	ななつぼし	40	豚挽肉	24	ななつぼし	40	ななつぼし	40
	★ 五目汁		★ いちごジャム		★ 味噌汁		孟宗竹水煮	4	★ 味噌汁		★ 味噌汁	
	大根 徳用	12	ストロベリージャム	9. 6	煮干し	1. 2	しいたけ	4	煮干し	1. 2	煮干し	1. 4
	ごぼう	6. 4	★ わかめスープ		鉄入強化味噌	6. 4	長葱	4	鉄入強化味噌	6. 4	万能花削り	0. 4
	豚肩ローススライス	6. 4	丸鶏ガラスープ	0. 8	生揚げ	16	人参 徳用	4	南瓜	28	乾) だし昆布	0. 2
	油揚げ	4. 8	塩	0. 2	なめこ	8	にんにく	0. 8	カイワレ	2. 4	鉄入強化味噌	6. 4
	人参 徳用	6. 4	コシヨー	0. 01	★ 肉じゃが煮		生姜(国産)	1. 2	★ タンドリーチキン		ごぼう	4
	乾) だし昆布	0. 5	濃口醤油	0. 8	じゃが芋	32	サラダ油	1. 2	鶏モモ100 g	40	油揚げ	4. 8
	万能花削り	0. 5	カットワカメ	0. 5	豚モモ細切	12	濃口醤油	1. 6	生おろしにんにく	0. 4	小松菜	6. 4
	濃口醤油	1. 6	人参 徳用	4	玉葱 徳用	16	鉄入強化味噌	1. 6	トマトケチャップ	4	★ 回鍋肉	
	みりん風	0. 2	長葱	4	人参 徳用	12	三温糖	1. 2	濃口醤油	1	豚肩ローススライス	17. 5
	塩	0. 4	★ 鶏肉チリソース風		しらたき	16	丸鶏ガラスープ	0. 8	三温糖	0. 5	人参	7
	片栗粉	0. 8	鶏モモ100 g	40	サラダ油	1. 2	料理酒	0. 8	塩	0. 1	キャベツ	24
	★ カレイの唐揚げ		生姜(国産)	0. 8	濃口醤油	4	片栗粉	2. 4	レモン果汁	0. 3	バラピーマン	7
	カレイ骨なし80 g	40	料理酒	0. 8	三温糖	1. 6	ごま油	2	カレー粉	0. 1	しいたけ	7
	生姜	1	みりん風	0. 8	料理酒	0. 8	曲がり胡瓜	6. 4	片栗粉	1	サラダ油	2
	みりん風	0. 8	塩	0. 08	★ 白菜とツナの和え物		ラーメン110 g	45	★ ビーンズサラダ		鉄入強化味噌	1. 6
	濃口醤油	1. 6	サラダ油	2	白菜	20	★ ミニ春巻き		大豆水煮	6. 4	料理酒	1. 6
	片栗粉	2. 4	片栗粉	4	人参 徳用	8	ミニ春巻 32 g	32	曲がり胡瓜	16	三温糖	1. 6
	サラダ油	2. 5	長葱	12	ツナフレーク油漬	8	サラダ油	3	人参	4. 8	濃口醤油	0. 7
	★ ウィンナーソーテー		トマトケチャップ	6. 4	塩	0. 24	★ 焼きのり和え		ロースハムスライス	4	★ 酢の物	
	キャベツ	12	穀物酢	0. 4	穀物酢	2	もやし	30	塩	0. 1	曲がり胡瓜	28
	人参	10	三温糖	2	三温糖	1. 2	水菜	8	ハーフマヨネーズ	0. 4		
	冷) ブロッコリー	10	みりん風	2	★ 牛乳		人参	4	三温糖	0. 4	カットワカメ	0. 4
	荒挽ポークウィンナー	8	★ コロコロサラダ		牛乳	82	濃口醤油	1. 5	★ 牛乳		三温糖	1. 6
	サラダ油	1	曲がり胡瓜	12			刻みのり	0. 2	牛乳	82	穀物酢	1. 6
	濃口醤油	1. 2	薩摩芋	24			★ 牛乳		★ 牛乳		★ 牛乳	
	みりん風	0. 4	人参 徳用	4			牛乳	82	牛乳		牛乳	82
	塩	0. 2	ツナフレーク油漬	4								
	★ ふりかけ		マヨネーズタイプ	4. 8								
	かつおふりかけ	1. 25	塩	0. 2								
	★ 牛乳		三温糖	0. 4								
	牛乳	82	★ 牛乳									
			牛乳	82								
	午後間食 1	★ 牛乳		★ 牛乳		★ 牛乳		★ ゼリー		★ 牛乳		★ 牛乳
牛乳		82	牛乳	82	牛乳	82	メロンゼリー40 g	40	牛乳	82	牛乳	82
★ 南瓜団子			★ 菓子		★ フライドポテト		★ 菓子		★ フレンチトースト		★ 菓子	
プチかぼちゃもち		30	菓子	16	シューストリング	30	菓子	16	角食34. 8 g	26. 1	菓子	16
三温糖		2. 4			サラダ油	3			鶏卵L	8		
濃口醤油		1. 6			トマトケチャップ	3			牛乳	20		
片栗粉	1							上白糖	6. 4			
								無塩バター	3			

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

2025/08/28 14:54:05 PAGE: 001 / 002

[食種: 未満児A ()]

	09/15(月)	09/16(火)	09/17(水)	09/18(木)	09/19(金)	09/20(土)	09/21(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 カットワカメ 0.4 ★ さば味噌煮 さば味噌煮50 g 50 ★ ひじき金平煮 乾)ひじき 0.8 ごぼう 8 人参 12 きざみ揚げ 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 ★ 黄桃缶 黄桃ハーフ缶 30 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入り強化味噌 6.4 キャベツ 16 しめじ 6.5 ★ 和風ドライカレー 豚挽肉 20 高野豆腐16. 5 g 2.4 玉葱 徳用 16 人参 徳用 6.4 冷) グリンピース 1.28 サラダ油 0.96 丸鶏ガラスープ 0.24 ×カレー粉 0.2 ウスターソース 0.8 トマトケチャップ 2.4 塩 0.06 コショウ 0.01 パン粉 1.2 ★ 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 ★ グレープフルーツ グレープフルビー 32 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 五目うどん 乾うどん 36 鶏モモ小間切皮無 15 鶏卵L 20 ちくわ 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 ★ ささ身天ぷら 鶏ササミ 22 薄力粉 4 片栗粉 0.8 鶏卵L 2.4 サラダ油 2.4 ★ 小松菜とコーンの和え物 小松菜 24 人参 徳用 6.4 冷) スイートコーン 9.6 濃口醤油 1.2 三温糖 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ロールパン バターロール 27 ★ いちごジャム ストロベリージャム 9.6 ★ 南瓜スープ かぼちゃペースト 24 無塩バター 2.4 丸鶏ガラスープ 0.8 調整豆乳 8 塩 0.2 コショウ 0.01 パセリ 0.8 ★ コロッケ ベビーコロッケバター 50 サラダ油 3 とんかつソース 3 ★ 胡麻マヨサラダ 曲がり胡瓜 28 人参 徳用 8 ちくわ 6.4 白すりごま 0.8 ハーフマヨネーズ 4 濃口醤油 0.8 三温糖 0.4 ★ 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 ★ 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 赤パブリカ 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 ★ 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		
	午後間食 1	★ 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	★ 野菜ジュース 野菜生活100Bサラダ 104 ★ 菓子 菓子 16	★ お茶 麦茶 水 水 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16		

献立表

[食種：未満児A ()]

	09/15(月)		09/16(火)		09/17(水)		09/18(木)		09/19(金)		09/20(土)		09/21(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									★ お好み焼き					
									薄力粉	12				
									長芋	4				
									鶏卵 L	3.2				
									キャベツ	12				
									乾) 小えび赤	0.8				
									豚モモ細切	4				
									天カス	4				
									サラダ油	1.6				
									とんかつソース	4				
									ハーフマヨネーズ	8				
									万能花削り	0.2				
									青さ粉	0.2				

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

2025/08/29 08:40:54 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A ()]

	09/22(月)	09/23(火)	09/24(水)	09/25(木)	09/26(金)	09/27(土)	09/28(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 鉄入り強化味噌 6.4 じゃが芋 24 カットワカメ 0.4 ★ 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 ★ トマトサラダ トマト 28 曲がり胡瓜 12 塩 0.08 サラダ油 0.8 レモン果汁 1.6 上白糖 1.6 ★ ふりかけ かつおふりかけ 1.25 ★ 牛乳 牛乳 82		★ 醤油ラーメン ラーメン110g 45 豚肩ローススライス 10 なると巻(白) 10 ほうれん草 7 切麩 1.5 長葱 5 乾)だし昆布 0.4 煮干し 1.6 鶏ガラ 10 玉葱 徳用 2 人参 2 にんにく 1 生姜(国産) 1 濃口醤油 5 塩 0.5 三温糖 0.5 料理酒 3.5 ★ 南瓜しゅうまい やわらか南瓜焼売15g 30 ★ ブロッコリーチーズサラダ ブロッコリー 20 人参 徳用 8 スライスチーズ20g 6.4 濃口醤油 0.8 三温糖 0.4 サラダ油 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.4 鉄入り強化味噌 6.4 カットワカメ 0.4 玉葱 徳用 16 ★ ほっけカレー風味揚げ ホッケ30g 30 濃口醤油 2.4 三温糖 2.4 料理酒 0.8 みりん風 0.8 薄力粉 2.4 サラダ油 1.6 精製塩 0.1 コシヨー 0.01 カレー粉 0.3 生おろししょうが 0.8 ★ 竹輪ときゅうりの和え物 曲がり胡瓜 20 ちくわ 4 人参 徳用 4 万能花削り 0.16 三温糖 1.2 濃口醤油 1.2 穀物酢 0.8 ★ バナナ バナナ 19.5 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 食パン 角食34.8g 34.8 ★ きのことスープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 コシヨー 0.01 小松菜 8 えのき 8 しいたけ 2.4 ★ オムレツ 鶏卵L 40 スキムミルク 2 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 ★ かみかみサラダ ごぼう 9.6 人参 9.6 曲がり胡瓜 16 ロースハムスライス 4 穀物酢 0.8 ハーフマヨネーズ 3.2 白すりごま 1.6 濃口醤油 0.8 三温糖 0.4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ 味噌汁 煮干し 1.2 鉄入り強化味噌 6.4 大根 徳用 16 生揚げ 8 ★ 親子煮 鶏卵L 24 鶏モモ100g 8 なると巻(白) 8 竹の子千切り 8 玉葱 徳用 16 干し椎茸足切香信約5g 0.4 濃口醤油 2.4 三温糖 0.8 料理酒 0.8 根みつば 1.2 ★ なめ茸和え 白菜 20 ほうれん草 16 なめ茸 6.4 ★ 牛乳 牛乳 82	
午後間食1	★ 牛乳 牛乳 82 ★ サンドウィッチ 角食34.8g 34.8 鶏卵L 50 マヨネーズタイプ 6		★ 牛乳 牛乳 82 ★ スイートポテト 薩摩芋 50 グラニュー糖 20 無塩バター 5 鶏卵L 1	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ ミニドック ミニドック25g 25 サラダ油 3 トマトケチャップ 3	★ 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

2025/08/29 08:41:02 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A ()]

	09/29(月)	09/30(火)	10/01(水)	10/02(木)	10/03(金)	10/04(土)	10/05(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 木綿豆腐 32 カットワカメ 0.4 ★ 山海揚げ 大豆水煮 4 白すりみ 24 むきエビ L 8 芽ひじき 0.4 玉葱 徳用 12 人参 徳用 8 塩 0.02 三温糖 0.8 濃口醤油 0.8 片栗粉 2 サラダ油 3.2 ★ 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 ★ のり佃煮 あまのり佃煮 4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ ご飯 ななつぼし 40 ★ ワンタン風スープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 コシヨー 0.01 ワンタンの皮4.3g 3.4 にら 4 長葱 4 豚挽肉 6.4 ★ 鶏肉ごま揚げ 鶏モモ皮無30g 30 塩 0.08 料理酒 0.8 濃口醤油 0.8 生姜 0.4 白いりごま 1.6 片栗粉 6.4 サラダ油 3.2 ★ フライドポテト シュースtring 24 サラダ油 2.4 精製塩 0.1 ★ マカロニサラダ マカロニデリカ 6.4 曲がり胡瓜 16 人参 4 ロースハムスライス 6.4 ハーフマヨネーズ 4.8 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					
午後間食1	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 黒糖蒸しパン ホットケーキミックス 20 黒砂糖 8 上白糖 1.6 調整豆乳 10 鶏卵 L 4	★ ヨーグルト Caヨーグルト100 100 ★ 菓子 菓子 16					