

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

2025/10/28 09:20:55 PAGE: 001 / 002

[食種: 未満児A

(

)

]

	10/27(月)	10/28(火)	10/29(水)	10/30(木)	10/31(金)	11/01(土)	11/02(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		★ ご飯		★ ロールパン		★ きつねうどん		★ ご飯	
	ななつぼし	40	ななつぼし	40	バターロール	27	乾うどん	36	ななつぼし	40
	★ すまし汁		★ 味噌汁		★ いちごジャム		油揚げ	8	★ ポークカレー	
	乾) だし昆布	0.8	煮干し	1.4	ストロベリージャム	9.6	鶏モモ小間切皮無	10	豚モモ細切	16
	万能花削り	0.8	鉄入強化味噌	6.4	★ オニオンスープ		なると巻(白)	10	じゃが芋	24
	濃口醤油	3.2	白菜	16	丸鶏ガラスープ	0.8	干し椎茸足切香信約5g	1.5	玉葱	32
	みりん風	1.6	油揚げ	4.8	塩	0.2	ほうれん草	7	人参 徳用	16
	塩	0.2	★ チャプチェ風		コショウ	0.01	長葱	5	無塩バター	1.6
	しめじ	8	豚モモスライス	32	玉葱	24	万能花削り	1.5	とろけるカレーF	11.2
	長葱	4	玉葱 徳用	12	荒挽ポークウインナー	4	乾) だし昆布	1.5	調整豆乳	8
	★ 麻婆豆腐		人参 徳用	8	パセリ缶	0.8	濃口醤油	11	コショウ	0.01
	木綿豆腐	64	徳用ほうれん草	16	★ 鮭ざんぎ		みりん風	2	三温糖	0.4
	豚挽肉	8	緑豆春雨	6.4	鮭30g	30	三温糖	0.5	★ チキンナゲット	
	人参 徳用	8	にんにく	0.8	濃口醤油	1.2	料理酒	0.5	冷チキンナゲット20g	40
	長葱	8	生姜	2.4	三温糖	0.6	★ 厚焼き卵		サラダ油	2
	にんにく	0.32	サラダ油	0.8	生姜(国産)	0.8	鶏卵L	36	トマトケチャップ	2
	生姜	0.8	塩	0.08	料理酒	0.8	万能花削り	4	★ スパゲティサラダ	
	サラダ油	1.2	コショウ	0.01	片栗粉	1.6	三温糖	1.6	スパゲティ1.7mm	4
	濃口醤油	3.6	濃口醤油	0.8	薄力粉	1.6	塩	0.2	曲がり胡瓜	16
	三温糖	0.24	みりん風	0.4	サラダ油	1.6	料理酒	0.24	人参 徳用	4
	鉄入強化味噌	0.96	オイスター炒ソース	1.6	★ れんこんサラダ		サラダ油	0.8	おさかなソーセージ	4
	★ ラーメンサラダ		調合ごま油	0.4	レンコン水煮薄切	20	★ 白菜のりサラダ		ハーフマヨネーズ	4
	ラーメン110g	12	水	16	曲がり胡瓜	12	白菜	17	塩	0.1
	トマト	28	★ 胡麻酢和え		人参 徳用	4	曲がり胡瓜	5.6	三温糖	0.4
	キャベツ	16	キャベツ	19.2	ツナフレーク油漬	8	人参 徳用	4.8	★ 柿	
	曲がり胡瓜	8	ハーフマヨネーズ	16	冷) スイートコーン	5.6	柿	5.6	★ 牛乳	
	穀物酢	1.2	人参	6.4	穀物酢	0.4	刻みのり	0.4	★ 牛乳	
	三温糖	1.6	白すりごま	1.6	塩	0.1	サラダ油	0.9	牛乳	82
	塩	0.12	穀物酢	2	三温糖	0.4	穀物酢	0.9		
	濃口醤油	1.6	三温糖	0.8	★ 牛乳		濃口醤油	1.1		
	サラダ油	1.2	濃口醤油	0.5	牛乳	82	塩	0.1		
	調合ごま油	0.56	塩	0.1			三温糖	0.5		
★ 牛乳		★ のり佃煮				★ 牛乳				
牛乳	82	あまのり佃煮	3			牛乳	82			
		★ 牛乳								
		牛乳	82							
午後間食1	★ 牛乳		★ 牛乳		★ 牛乳		★ 菓子		★ 牛乳	
	牛乳	82	牛乳	82	牛乳	82	牛乳	82	牛乳	82
	★ クラッカーサンド		★ 菓子		★ 菓子		★ 菓子		★ 菓子	
	リッツクラッカー	15.6	菓子	16	菓子	16	菓子	16	菓子	16
	フローズンホイップ	8								

献立表

[食種：未満児A ()]

	10/27(月)	10/28(火)	10/29(水)	10/30(木)	10/31(金)	11/01(土)	11/02(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			★ マドレーヌ ホットケーキミックス 16 鶏卵 L 4 上白糖 1.6 調整豆乳 12 無塩バター 2.4 フローズンホイップ 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

2025/10/28 09:21:09 PAGE: 001 / 002

[食種: 未満児A ()]

	11/03(月)	11/04(火)	11/05(水)	11/06(木)	11/07(金)	11/08(土)	11/09(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 ごぼう 4 油揚げ 4.8 小松菜 6.4 ★ さば味噌煮 さば味噌煮50 g 50 ★ 切り干大根の和えもの 切り干大根 2.4 芽ひじき 0.3 チンゲン菜 20 人参 徳用 8 穀物酢 2 三温糖 1.2 濃口醤油 1.2 ★ 黄桃缶 黄桃ハーフ缶 30 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 塩ラーメン ラーメン110 g 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 0.5 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 塩 1.3 料理酒 3.5 上白糖 0.25 濃口醤油 1.8 ★ ぎょうざ 焼餃子24 g 36 ★ 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 ★ 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 南瓜 32 カイワレ 2.4 ★ いり鶏 鶏モモ100 g 20 ごぼう 16 人参 徳用 12 孟宗竹水煮 9.6 乾燥椎茸 0.8 なると巻(白) 12 三温糖 1.2 濃口醤油 1.6 料理酒 0.8 みりん風 0.8 サラダ油 1.2 ★ 中華風サラダ 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 ★ のり佃煮 あまのり佃煮 4 ★ 牛乳 牛乳 82	★ 食パン 角食34. 8 g 34.8 ★ いちごジャム ストロベリージャム 9.6 ★ わかめスープ 丸鶏ガラスープ 0.8 塩 0.2 コシヨー 0.01 濃口醤油 0.8 カットワカメ 0.5 人参 徳用 4 長葱 4 ★ コロッケ 野菜コロッケ50 g 50 サラダ油 3 とんかつソース 1.6 ★ 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 トマトピューレ 2.4 丸鶏ガラスープ 0.2 塩 0.1 コシヨー 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 1.4 鉄入強化味噌 6.4 キャベツ 16 しめじ 4.8 ★ カレー肉じゃが 豚モモ細切 12 カレー粉 0.1 サラダ油 1.6 人参 徳用 12 玉葱 徳用 16 じゃが芋 36 三温糖 2 みりん風 1.2 塩 0.08 濃口醤油 3.2 カレー粉 0.2 ★ 春雨サラダ 緑豆春雨 3.2 曲がり胡瓜 16 ツナフレーク油漬 6.4 人参 5.6 ハーフマヨネーズ 4 濃口醤油 0.8 塩 0.1 三温糖 0.4 ★ 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100 82 ★ 菓子 菓子 20	★ お茶 麦茶 104 水 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	

献立表

[食種：未満児A ()]

	11/03(月)	11/04(火)	11/05(水)	11/06(木)	11/07(金)	11/08(土)	11/09(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					★ 焼きそば 焼きそば麺28 豚肩ローススライス8 キャベツ20 人参4 サラダ油2.4 とんかつソース1.6 濃口醤油0.2 丸鶏ガラスープ0.4 料理酒0.4 塩0.1 青さ粉0.8		

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

2025/10/28 09:21:38 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	11/10(月)	11/11(火)	11/12(水)	11/13(木)	11/14(金)	11/15(土)	11/16(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	0							
	★ ご飯 ななつぼし 40	★ 卵とじうどん 乾うどん 36	★ ご飯 ななつぼし 40	★ ロールパン バターロール 27	★ ご飯 ななつぼし 40	★ ご飯 ななつぼし 40		
	★ 味噌汁 煮干し 1.2	鶏卵L 鶏モモ小間切皮無 18	★ 味噌汁 煮干し 8	★ いちごジャム ストロベリージャム 9.6	★ 冬野菜カレー 豚モモ細切 16	★ 味噌汁 煮干し 1.4		
	鉄入強化味噌 6.4	なると巻(白) 10	鉄入り強化味噌 6.4	★ かぶとベーコンのスープ じゃが芋 24	16	鉄入強化味噌 24	6.4	
	玉葱 徳用 16	干し椎茸足切香信約5g 16	1 じゃが芋 24	丸鶏ガラスープ 0.8	玉葱 16	大根 徳用 16	16	
	生揚げ 16	ほうれん草 7	0.4 カットワカメ 7	塩 0.2	人参 8	なめこ 8	8	
	★ ほっけ胡麻揚げ ホッケ30g 30	長葱 5	★ 味噌煮込みおでん 角天 1.5	コショウ 0.01	ブロッコリー 8	★ 高野豆腐の揚げ煮 高野豆腐16.5g 8	4.8	
	濃口醤油 2.4	万能花削り 1.5	1 人参 徳用 1	16 かぶ葉なし 16	ミニカリフラワー 16	バラピーマン 1.6	6.4	
	三温糖 2.4	乾)だし昆布 11	1 大根 11	32 ベーコンスライス 4.8	無塩バター 11.2	片栗粉 2.4	2.4	
	料理酒 0.8	みりん風 2	2 生揚げ 2	8 冷ささみチーズフライ 40	とろけるカレーF 8	サラダ油 8	2.4	
	みりん風 0.8	三温糖 0.5	乾)だし昆布 0.5	0.8 サラダ油 0.8	塩 3	なると巻(白) 0.08	16	
	白いりごま 1.6	料理酒 0.5	鉄入り強化味噌 0.5	4.8 とんかつソース 4.8	3 コショウ 3	濃口醤油 0.01	2.4	
	薄力粉 2.4	★ 磯辺揚げ 三温糖 3.6	三温糖 3.6	★ 大根サラダ 0.8	三温糖 0.4	三温糖 0.4	2.4	
	サラダ油 1.6	ちくわ 18.7	濃口醤油 3.2	0.8 乾)切干大根 0.8	★ ビーンズサラダ 3.2	★ 竹輪ときゅうりの和え物 6.4		
	★ 焼きのり和え もやし 30	薄力粉 3.2	2 曲がり胡瓜 3.2	0.8 曲がり胡瓜 0.8	12 大豆水煮 12	16 曲がり胡瓜 16	20 ちくわ 4	
	水菜 8	鶏卵L 2.4	2 生姜(国産) 2.4	0.8 人参 0.8	4 曲がり胡瓜 4	4 人参 徳用 4	4 人参 徳用 4	
	人参 4	青さ粉 0.2	★ なめ茸和え 白菜 2	6.4 ローズハムスライス 6.4	4 人参 4	4 万能花削り 0.16		
	濃口醤油 1.5	サラダ油 2	ほうれん草 20	16 マヨネーズタイプ 16	0.8 塩 0.1	0.1 三温糖 0.1	1.2 三温糖 1.2	
	刻みのり 0.2	★ れんこんサラダ レンコン水煮薄切 12	なめ茸 12	6.4 塩 6.4	0.4 ハーフマヨネーズ 0.4	0.4 濃口醤油 0.4	1.2 濃口醤油 1.2	
	★ 牛乳 牛乳 82	★ 曲がり胡瓜 人参 徳用 82	★ ふりかけ かつおふりかけ 4	1.25 ★ 牛乳 牛乳 82	0.4 三温糖 0.4	0.4 穀物酢 0.4	0.8 穀物酢 0.8	
		ツナフレーク油漬 ハーフマヨネーズ 穀物酢 塩 三温糖 ★ 牛乳 牛乳	4 4 0.4 0.1 0.4 82		★ グレープフルーツ グレープフルビー	32.7 牛乳	82 牛乳	
	午後間食 1	★ 牛乳 牛乳 82	★ 牛乳 牛乳 82	★ フルーツポンチ ミカン缶 バイナップル缶 オレンジ100 上白糖 水	★ 牛乳 牛乳 24 ★ 菓子 菓子 8 菓子 24	★ 牛乳 牛乳 82 ★ きな粉トースト 角食34.8g きな粉 三温糖 マーガリン	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 17.4 菓子 3 菓子 3 菓子 5	

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

2025/10/28 09:21:48 PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	11/17(月)	11/18(火)	11/19(水)	11/20(木)	11/21(金)	11/22(土)	11/23(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	★ ミートスパゲティ		★ ご飯		★ 醤油ラーメン		★ ご飯		★ 食パン	
	スパゲティ1.7mm	32	ななつぼし	40	ラーメン110g	45	ななつぼし	40	角食34.8g	34.8
	豚挽肉	15	★ 味噌汁		豚肩ローススライス	10	★ すまし汁		★ 人参スープ	
	玉葱 徳用	25	煮干し	1.4	なると巻(白)	16	乾)だし昆布	0.4	キャロットピューレ	24
	人参	10	鉄入強化味噌	6.4	ほうれん草	40	万能花削り	0.8	玉葱 徳用	8
	おろしにんにく	0.1	白菜	16	切麩	24	濃口醤油	3.2	無塩バター	2.4
	トマトケチャップ	6.4	油揚げ	4.8	冷) グリンピース	1.6	長葱	5	丸鶏ガラスープ	0.8
	ウスターソース	1.6	★ ビビンバ風		無塩バター	2.4	乾)だし昆布	0.4	スキムミルク	4.8
	トマトピューレ	4	豚挽肉	16	ハヤシフレーク	16	煮干し	1.6	塩	0.2
	塩	0.5	長葱	2.4	トマトケチャップ	4	鶏ガラ	10	しめじ	6.4
	コショウ	0.01	生姜(国産)	0.24	調整豆乳	1.6	玉葱 徳用	2	★ 麻婆豆腐	0.8
	★ 厚焼き卵		にんにく	0.24	ウスターソース	1.2	人参	2	木綿豆腐	64
	鶏卵L	36	調合ごま油	0.8	三温糖	2.4	にんにく	1	豚挽肉	8
	万能花削り	4	濃口醤油	1.2	★ フレンチサラダ		生姜(国産)	1	人参 徳用	8
	三温糖	1.6	料理酒	0.8	キャベツ	16	濃口醤油	5	長葱	8
	塩	0.2	三温糖	1.2	曲がり胡瓜	12	塩	0.5	にんにく	0.32
	料理酒	0.24	もやし	12	人参 徳用	6.4	三温糖	0.5	生姜	0.8
	サラダ油	0.8	人参 徳用	6.4	塩	0.08	料理酒	3.5	サラダ油	1.2
	★ ブロッコリー味噌マヨ和え		塩	0.16	穀物酢	1.6	★ ミニ春巻き		濃口醤油	3.6
	ブロッコリー	28	白すりごま	0.8	三温糖	1.2	ミニ春巻 32g	32	三温糖	0.24
	ハーフマヨネーズ	3	ほうれん草	16	サラダ油	0.8	サラダ油	3	鉄入強化味噌	0.96
	鉄入り強化味噌	0.25	濃口醤油	1.2	★ オレンジ		★ 小松菜のおかか和え		ハーフマヨネーズ	4.8
	★ 牛乳		白すりごま	0.8	オレンジ97.5g	16.25	小松菜	24	塩	0.1
	牛乳	82	調合ごま油	0.4	★ 牛乳		人参 徳用	8	三温糖	0.5
			★ 香り漬け		牛乳	82	ちくわ	4.8	★ 牛乳	82
			曲がり胡瓜	24			濃口醤油	1.2	牛乳	
			濃口醤油	1.6			万能花削り	0.8		
		三温糖	0.8			★ 牛乳	0.8			
		調合ごま油	0.4			牛乳	82			
		穀物酢	0.8							
		★ 牛乳								
		牛乳	82							
午後間食1	★ 牛乳		★ ヨーグルト		★ 牛乳		★ 牛乳		★ 牛乳	
	牛乳	82	Caヨーグルト100	100	牛乳	82	牛乳	82	牛乳	82
	★ ちんすこう		★ 菓子		★ プチ肉まん		★ 菓子		★ 菓子	
	薄力粉	10	菓子	16	プチ肉まん35g	35	菓子	16	菓子	16
	三温糖	5								
	5									

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

2025/10/28

09:22:09

PAGE: 001 / 001

[食種: 未満児A

(

)

]

	11/24(月)	11/25(火)	11/26(水)	11/27(木)	11/28(金)	11/29(土)	11/30(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 薩摩芋 28 玉葱 徳用 16 ★ カレイの唐揚げ カレイ骨なし80g 40 生姜 1 みりん風 0.8 濃口醤油 1.6 片栗粉 2.4 サラダ油 2.5 ★ 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 ★ ふりかけ かつおふりかけ 1.25 ★ 牛乳 牛乳 82	★ きつねうどん 乾うどん 36 油揚げ 8 鶏モモ小間切皮無 10 なんと巻(白) 10 干し椎茸足切香信約5g 1.5 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 ★ 豆腐しゅうまい やわらか豆腐焼売15g 30 ★ 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 ★ 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 10 水 1.5 冷) スイートコーン 7 パセリ缶 5 ★ 鶏肉チリソース風 鶏モモ100g 1.5 生姜(国産) 11 料理酒 2 みりん風 0.5 塩 0.5 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 ★ 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 ★ ユイミタン 丸鶏ガラスープ 0.8 料理酒 0.4 コシヨー 0.01 冷) スイートコーン 6.4 鶏卵L 0.01 パセリ缶 40 ★ ハンバーグ ハンバーグ60g 0.8 サラダ油 0.8 トマトケチャップ 0.8 ★ フライドポテト シューズトリング 2 サラダ油 4 塩 12 ★ スパゲティ スパゲティ1.7mm 0.4 ×荒挽ウインナー 2 玉葱 徳用 2 バラピーマン 4 トマトケチャップ 9.6 塩 9.6 コシヨー 16 丸鶏ガラスープ 4 三温糖 0.8 サラダ油 3.2 ★ みかん ×ミカン52.5g 0.8 ★ 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 木綿豆腐 28 カットワカメ 0.4 ★ 豚肉生姜焼き風 豚モモしゃぶしゃぶ用 0.8 玉葱 徳用 15 人参 徳用 8 三温糖 1.6 濃口醤油 2 みりん風 1.6 生姜 24 サラダ油 2.4 0.1 ★ 春雨酢の物 曲がり胡瓜 24 緑豆春雨 3.2 人参 徳用 8 穀物酢 2.4 三温糖 1.6 塩 0.24 ★ 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 ★ ふかし芋 薩摩芋 50 塩 0.2	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	★ ゼリー グレープゼリー65g 82 ★ 菓子 菓子 16	★ 牛乳 牛乳 82 ★ 菓子 菓子 16	