



# 昼食

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	月	そぼろごはん ちくわの天ぷら ブロッコリーとコーンのサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	/
3	17 火	御飯 豚肉のごま炒め 玉子焼き 大根のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま、濃口、酒、本みりん、油 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
4	18 水	きのこ御飯 魚の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳
5	19 木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コーンスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、わかめ、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	チーズとクラッカー 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、クラッカー(小麦) 牛乳
6	20 金	御飯 チキンカツ 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉、パイン) 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	水ようかん 粉かんでん、こしあん	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳
7	21 土	ミートスパゲティ ツナサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩	おにぎり 米、塩こんぶ
9	30 月	御飯 魚の若狭焼き 高野豆腐煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、油揚げ(大豆)、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳、豚) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
10	24 火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、酢 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	フルーチェ 牛乳、フルーチェの素
11	25 水	御飯 マーボーなす コーンサラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉、あわせ味噌、がら味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	梨	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
12	26 木	御飯 魚のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え けんちん汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ラスク 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳	ふかしもち さつまいも 牛乳
13	27 金	ハヤシライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉)、油 ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳	チーズトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳
14	28 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	あられ(小麦)	せんべい

エネルギー: 576kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
415 kcal( " 1・2歳児 " )  
たんぱく質: 24.0g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
17.2g( " 1・2歳児 " )

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



# 昼食

アレルギー児用

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	そぼろごはん ちくわ→豚肉の天ぷら ブロッコリーとコーンのサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)→豚肉、てんぷら粉(小麦)、油 ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース		EP	EP		
3	17 火	御飯 豚肉のごま炒め→牛肉のしょうが焼き 玉子焼き→鶏つくね焼き 大根のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま→除去、濃口、酒、本みりん、油 卵、じゃこ→鶏ひき肉、片栗粉、食塩、葉ねぎ、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト→りんごゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、りんご缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、もも缶	EP	EP	EP	EP
4	18 水	きのご御飯 魚→鶏肉の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば→鶏肉、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、牛乳、砂糖→米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→豆乳	コーンマヨネーズ 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19 木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コーンスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉→牛肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、わかめ、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	チーズとクラッカー→ジャムとクラッカー 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム、クラッカー(小麦) 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
6	20 金	御飯 チキンカツ ハムサラダ→大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉、パン)→除去 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	水ようかん 粉かんでん、こしあん	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
7	21 土	ミートスパゲティ ツナサラダ→チキンサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→ささみ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩	おにぎり 米、塩こんぶ	EP	EP	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
9	30 月	御飯 魚→豚肉の若狭焼き 高野豆腐煮 小松菜のみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、油揚げ(大豆)、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳、豚)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
10	24 火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ→大根サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ハム(豚肉)→除去、卵不使用マヨドレ、酢 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	フルーチェゼリー 牛乳、フルーチェの素→ゼリー	EP	EP	EP	EP
11	25 水	御飯 マーボーなす コーンサラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉→鶏ひき肉、あわせ味噌、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	梨	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→小麦粉、塩、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26 木	御飯 魚→鶏肉のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え→和え物 けんちん汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
13	27 金	ハヤシライス→カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルー(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ→小麦不使用カレールー ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、コンソメ(牛肉)→除去、油 ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→豆乳	チーズトースト→ケチャマヨネーズ 食パン(小麦、乳)、シユレットチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖→玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	あられ(小麦)	せんべい	EP	EP	EP	EP

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
EP	EP



# 昼食

アレルギー児用(小麦)

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	そぼろごはん ちくわの天ぷら→豚肉のソテー ブロッコリーとコーンのサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)→豚肉、てんぷら粉(小麦)→除去、油 ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー→ホットケーキ 小麦粉、マーガリン、砂糖→米粉ミックス、ココア りんごジュース		EP	EP		
3	17 火	御飯 豚肉のごま炒め→牛肉のしょうが焼き 玉子焼き→鶏つくね焼き 大根のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま→除去、濃口、酒、本みりん、油 卵、じゃこ→鶏ひき肉、片栗粉、食塩、葉ねぎ、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト→りんごゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、りんご缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、もも缶	EP	EP	EP	EP
4	18 水	きのこ御飯 魚→鶏肉の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば→鶏肉、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、牛乳、砂糖→米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→豆乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19 木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コーンスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉→牛肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、わかめ、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	チーズとクラッカー→せんべい 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、クラッカー(小麦)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
6	20 金	御飯 チキンカツ→ソテー 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)→除去、油 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)→除去、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	水ようかん 粉かんでん、こしあん	りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、豆乳(大豆)、油→米粉ミックス、砂糖、りんご 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
7	21 土	ミートスパゲティ ツナサラダ→チキンサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)→雑穀麺、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→ささみ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩	おにぎり 米、塩こんぶ	EP	EP	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
9	30 月	御飯 魚→豚肉の若狭焼き 高野豆腐煮 小松菜のみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、油揚げ(大豆)、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 ごまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳、豚)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
10	24 火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ→大根サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ハム(豚肉)→除去、卵不使用マヨドレ、酢 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	フルーチェ→ゼリー 牛乳、フルーチェの素→ゼリー	EP	EP	EP	EP
11	25 水	御飯 マーボーなす コーンサラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉→鶏ひき肉、あわせ味噌、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	梨	スティックパイ→ホットケーキ パイシート(小麦、乳)、砂糖→米粉ミックス 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26 木	御飯 魚→鶏肉のみそ漬焼き ほうれん草のごま和え→和え物 けんちん汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
13	27 金	ハヤシライス→カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルー(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ→小麦不使用カレールー ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、コンソメ(牛肉)→除去、油 ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉→米粉ミックス、しろあん、さつまいも、砂糖 牛乳→豆乳	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、乳)、シュレットチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ 麩のみそ汁→わかめのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖→玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	あられ(小麦)→せんべい	せんべい	EP	EP	EP	EP

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
EP	EP



# 昼食

アレルギー児用(大豆)

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	そぼろごはん ちくわ→豚肉の天ぷら ブロッコリーとコーンのサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)→豚肉、てんぷら粉(小麦)、油 ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ なす、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース		EP	EP		
3	17 火	御飯 豚肉のごま炒め→牛肉のしょうが焼き 玉子焼き→鶏つくね焼き 大根のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま→除去、濃口、酒、本みりん、油 卵、じゃこ→鶏ひき肉、片栗粉、食塩、葉ねぎ、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト→りんごゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、りんご缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、もも缶	EP	EP	EP	EP
4	18 水	きのこ御飯 魚→鶏肉の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば→鶏肉、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、牛乳、砂糖→米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→除去	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
5	19 木	御飯 豆腐の中華煮→里芋の中華煮 はるさめサラダ 中華風コーンスープ	米 豆腐(大豆)→里芋、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、わかめ、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	チーズとクラッカー→ジャムとクラッカー 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム、クラッカー(小麦) 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
6	20 金	御飯 チキンカツ 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉、パン)→除去 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)→除去、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	水ようかん 粉かんでん、こしあん	りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、大豆(大豆)、油→米粉ミックス、砂糖、りんご 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
7	21 土	ミートスパゲティ ツナサラダ→チキンサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→ささみ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩	おにぎり 米、塩こんぶ	EP	EP	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
9	30 月	御飯 魚→豚肉の若狭焼き 高野豆腐煮→ひじきの煮物 小松菜のみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)→ひじき、にんじん、油揚げ(大豆)→除去、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳、豚)→せんべい 牛乳→除去	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
10	24 火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ→大根サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ハム(豚肉)→除去、卵不使用マヨドレ、酢 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦)→ホットケーキ ホットケーキミックス、砂糖 牛乳→除去	フルーチェゼリー 牛乳、フルーチェの素→ゼリー	EP	EP	EP	EP
11	25 水	御飯 マーボーなす コーンサラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉→鶏ひき肉、葉ねぎ、あわせ味噌、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	梨	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→小麦粉、塩、マーガリン、砂糖 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
12	26 木	御飯 魚→鶏肉のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え→和え物 けんちん汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→除去	ふかしいも さつまいも 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
13	27 金	ハヤシライス→カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシライス(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ→小麦不使用カレーウ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、コンソメ(牛肉)→除去、油 ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→除去	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、乳)、シュレットチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
14	28 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ→ツナサラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)→ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	あられ(小麦)	せんべい	EP	EP	EP	EP

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
EP	EP



# 昼食

12～18ヶ月用

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	月	そぼろごはん ちくわの天ぷら ブロッコリーとコーンのサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	
3	17 火	御飯 豚肉のごま炒め 玉子焼き 大根のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま、濃口、酒、本みりん、油 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
4	18 水	きのこ御飯 魚の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳
5	19 木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コーンスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、わかめ、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	ウエハース(乳) 牛乳
6	20 金	御飯 チキンカツ 切り干し大根煮 ほうれん草と麩のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	水ようかん 粉かんでん、こしあん	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳
7	21 土	ミートスパゲティ ツナサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩	おにぎり 米、塩こんぶ
9	30 月	御飯 魚の若狭焼き 高野豆腐煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、油揚げ(大豆)、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
10	24 火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、酢 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	フルーチェ 牛乳、フルーチェの素
11	25 水	御飯 マーボーなす コーンサラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉、あわせ味噌、がら味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	梨	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
12	26 木	御飯 魚のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え けんちん汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
13	27 金	ハヤシライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉)、油 ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳	チーズトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳
14	28 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい

エネルギー: 317kcal(昼食+おやつ 月平均)

たんぱく質: 13.2g(昼食+おやつ 月平均)

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



# 昼食

12～18ヶ月アレルギー児用

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	そぼろごはん ちくわの天ぷら→豚肉の天ぷら ブロッコリーとコーンのサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)→豚肉、てんぷら粉(小麦)、油 ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース		EP	EP		
3	17 火	御飯 豚肉のごま炒め→牛肉のしょうが焼き 玉子焼き→鶏つくね焼き 大根のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま→除去、濃口、酒、本みりん、油 卵、じゃこ→鶏ひき肉、片栗粉、食塩、葉ねぎ、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんごヨーグルト→りんごゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、りんご缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→りんごジュース、粉かんでん、砂糖、もも缶	EP	EP	EP	EP
4	18 水	きのこ御飯 魚→鶏肉の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば→鶏肉、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、牛乳、砂糖→米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→豆乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19 木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コーンスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉→牛肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、わかめ、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
6	20 金	御飯 チキンカツ 切り干し大根煮 ほうれん草と麩のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	水ようかん 粉かんでん、こしあん	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
7	21 土	ミートスパゲティ ツナサラダ→チキンサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→ささみ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩	おにぎり 米、塩こんぶ	EP	EP	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
9	30 月	御飯 魚→豚肉の若狭焼き 高野豆腐煮 小松菜のみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、油揚げ(大豆)、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
10	24 火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ→大根サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ハム(豚肉)→除去、卵不使用マヨドレ、酢 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	フルーチェ→ゼリー 牛乳、フルーチェの素→ゼリー	EP	EP	EP	EP
11	25 水	御飯 マーボーなす コーンサラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉→鶏ひき肉、あわせ味噌、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	梨	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→小麦粉、塩、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26 木	御飯 魚→鶏肉のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え→和え物 けんちん汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
13	27 金	ハヤシライス→カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシラウ(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ→小麦不使用カレーラウ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、コンソメ(牛肉)→除去、油 ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→豆乳	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖→玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい	EP	EP	EP	EP

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
EP	EP



# 昼食

移行食・離乳食

令和元年8月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食 献立
2	月	そぼろ入り軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き ブロッコリーサラダ なすのみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん たら、食塩 ブロッコリー、にんじん なす、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ		5倍がゆ たら ブロッコリー にんじん じゃがいも
3	17 火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒めもの 鶏つくね焼き 大根のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、濃口、酒、本みりん、油 鶏ひき肉、片栗粉、食塩、薄口 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 だいこん にんじん かぼちゃ
4	18 水	きのこ入り軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き もやしの和え物 さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし たら、食塩 もやし、ほうれんそう、にんじん、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ さつまいも ほうれんそう たまねぎ
5	19 木	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 きゅうりとわかめのサラダ オニオンスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 きゅうり、わかめ たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー にんじん きゃべつ
6	20 金	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 切り干し大根煮 ほうれん草と麩のみそ汁	米 鶏肉、食塩 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	梨	りんご	5倍がゆ ささみ ほうれんそう だいこん さつまいも
7	21 土	ミートスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ たら きゃべつ にんじん たまねぎ
9	30 月	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 高野豆腐煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、グリーンピース、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	ブロッコリー	梨	5倍がゆ たら こまつな かぼちゃ じゃがいも
10	24 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 大根サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん わかめ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	オレンジ	5倍がゆ ささみ だいこん きゅうり たまねぎ
11	25 水	軟飯・5倍がゆ マーボーなす 野菜サラダ もやしスープ	米 なす、にんじん、ピーマン、たまねぎ、豚ひき肉、あわせ味噌、酒、砂糖、食塩、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり 緑豆もやし、食塩、薄口	梨	ブロッコリー	5倍がゆ 豆腐 にんじん さつまいも ブロッコリー
12	26 木	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ漬け焼き ほうれん草の和え物 けんちん汁	米 たら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、にんじん、はくさい、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	さつまいも	5倍がゆ たら ほうれんそう だいこん はくさい
13	27 金	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜ソテー バナナ	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、食塩 バナナ	さつまいも	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー トマト じゃがいも
14	28 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の甘辛煮 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆) 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ ささみ さつまいも だいこん きゃべつ

エネルギー: 177kcal(昼食+おやつ 月平均)

たんぱく質: 7.5g(昼食+おやつ 月平均)

- 食材横の()は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



# 夕食

令和元年8月26日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	月	御飯 魚のトマトソース 三色炒め オニオンスープ	米 たい、食塩、酒、片栗粉、油、たまねぎ、トマト缶、みりん、コンソメ(牛肉) じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、顆粒だし(魚)、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 水	御飯 牛肉と里芋煮 ごぼうサラダ 白菜のみそ汁	米 牛肉、さといも、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 木	御飯 鶏肉のクリーム煮 ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、マッシュルーム、たまねぎ、油、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉 ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、濃口、食塩 たまねぎ、トマト、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
6	20 金	チャーハン 豚肉の野菜巻き おくらスープ チーズ	米、コーン、ハム(豚肉)、葉ねぎ、ごま油、がら味(豚肉)、濃口、食塩、油 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 オクラ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)
7	21 土	御飯 魚の竜田揚げ 海藻サラダ えのきのみそ汁	米 たら、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) えのき、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	30 月	御飯 焼肉 カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖、酒、すりごま キャベツ、にんじん、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 火	御飯 豚肉の甘酢炒め もやしのナムル きのこスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、がら味(豚肉)、酒、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、薄口、濃口、がら味(豚肉) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25 水	御飯 魚の照り焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 ぶり、濃口、酒、本みりん、砂糖 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 木	焼きそば 豆サラダ わかめスープ ヨーグルト	焼きそばめん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉、パイン)、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
13	27 金	御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き じゃこサラダ 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 チンジャオロースー シュウマイ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 しゅうまい(小麦、豚肉) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー: 427kcal(3~5歳児 月平均)  
311kcal(1・2歳児 " )  
たんぱく質: 19.9g(3~5歳児 月平均)  
14.2g(1・2歳児 " )

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。





# 夕食

12~18ヶ月用

令和元年8月26日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	月	御飯 魚のトマトソース 三色炒め オニオンスープ	米 たい、食塩、酒、片栗粉、油、たまねぎ、トマト缶、みりん、コンソメ(牛肉) じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、顆粒だし(魚)、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 水	御飯 牛肉と里芋煮 ごぼうサラダ 白菜のみそ汁	米 牛肉、さといも、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 木	御飯 鶏肉のクリーム煮 ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、マッシュルーム、たまねぎ、油、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉 ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、濃口、食塩 たまねぎ、トマト、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
6	20 金	チャーハン 豚肉の野菜巻き おくらスープ ヨーグルト	米、コーン、ハム(豚肉)、葉ねぎ、ごま油、がら味(豚肉)、濃口、食塩、油 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 オクラ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
7	21 土	御飯 魚の竜田揚げ 海藻サラダ えのきのみそ汁	米 たら、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) えのき、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	30 月	御飯 焼肉 カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖、酒、すりごま キャベツ、にんじん、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 火	御飯 豚肉の甘酢炒め もやしのナムル きのこスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、がら味(豚肉)、酒、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、薄口、濃口、がら味(豚肉) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25 水	御飯 魚の照り焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 ぶり、濃口、酒、本みりん、砂糖 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 木	焼きそば 豆サラダ わかめスープ ヨーグルト	焼きそばめん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉、パイン)、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
13	27 金	御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き じゃこサラダ 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 チンジャオロースー シュウマイ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 しゅうまい(小麦、豚肉) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー:242kcal(月平均)

たんぱく質:10.9g(月平均)

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



# 夕食

12~18ヶ月アレルギー児用

令和元年8月26日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
2	月	御飯 魚のトマトソース 三色炒め オニオンスープ	米 たい、食塩、酒、片栗粉、油、たまねぎ、トマト缶、みりん、コンソメ(牛肉) じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(EP)	(EP)
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、顆粒だし(魚)、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
4	18 水	御飯 牛肉と里芋煮 ごぼうサラダ 白菜のみそ汁	米 牛肉、さといも、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
5	19 木	御飯 鶏肉のクリーム煮→コンソメ煮 ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、マッシュルーム、たまねぎ、油、牛乳→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉 ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、濃口、食塩 たまねぎ、トマト、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(EP)	(EP)
6	20 金	チャーハン 豚肉の野菜巻き おくらスープ ヨーグルト→ゼリー	米、コーン、ハム(豚肉)、葉ねぎ、ごま油、がら味(豚肉)、濃口、食塩、油 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 オクラ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)→ゼリー	(EP)	(EP)
7	21 土	御飯 魚の竜田揚げ 海藻サラダ えのきのみそ汁	米 たら、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) えのき、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	30 月	御飯 焼肉 カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖、酒、すりごま キャベツ、にんじん、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
10	24 火	御飯 豚肉の甘酢炒め もやしのナムル きのこスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、がら味(豚肉)、酒、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、薄口、濃口、がら味(豚肉) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、酒	(EP)	(EP)
11	25 水	御飯 魚の照り焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 ぶり、濃口、酒、本みりん、砂糖、片栗粉 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
12	26 木	焼きそば 豆サラダ わかめスープ ヨーグルト→ゼリー	焼きそばめん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉、パイン)、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)→ゼリー	(EP)	(EP)
13	27 金	御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き じゃこサラダ 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、レモン果汁、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
14	28 土	御飯 チンジャオロースー シュウマイ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 しゅうまい(小麦、豚肉) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	(EP)	(EP)

- 食材横の( )は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
(EP)	(EP)