

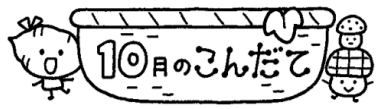
# 昼食

令和元年9月25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	
1	15	火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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	プリン 牛乳、プリンの素(乳)	バイヨーグルト【0~2歳児(はももヨーグルト)】 ヨーグルト(乳)、砂糖、パン缶【もも缶】
2	16	水	御飯 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ウインナー(豚肉)、がら味(豚肉)、食塩、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいも、さつまいも りんごジュース	ポテト フレンチフライポテト、食塩
3	17	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	セサミトースト 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	グラタントースト 食パン(小麦、乳)、ホワイトソース(乳、小麦)、えび、シュレッドチーズ(乳)、コーン 牛乳
4	18	金	さつまいも御飯 魚の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁	米、さつまいも、食塩、酒 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、すりごま、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉、にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご
5	19 (12)	土	カレーライス ツナサラダ フルーチェ	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ 牛乳、フルーチェの素	せんべい(魚)	あられ(小麦)
7	21	月	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、濃口、食塩 えのき、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ふかしいも さつまいも 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
8		火	御飯 魚の塩焼き 肉じゃが 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳	
9	23	水	焼きそば ブロッコリーとコーンのサラダ 白菜スープ	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、パン)、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	バナナ
10	24	木	親子丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのごま和え	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし汁、濃口、砂糖	ラスク 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳	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
11	25	金	御飯 豚肉のしょうが焼き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油 牛乳	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳
26		土	御飯 手作り春巻 もやしのナムル 中華スープ	米 ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、薄口、濃口、がら味(豚肉) チンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、がら味(豚肉)、食塩、薄口		せんべい
28		月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳) 牛乳
29		火	御飯 魚の塩焼き 筑前煮 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、根こんにゃく、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶
30		水	御飯 はるさめ炒め 厚焼き玉子 わかめスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		スイートポテト さつまいも、豆乳(大豆)、マーガリン、砂糖、食塩 牛乳
31		木	コンソメライス きのこサラダ かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンプリン	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま) 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールー プリン(大豆)		ブラウニー 小麦粉、豆腐(大豆)、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳

エネルギー:590kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
430kcal( " " 1・2歳児 " )  
たんぱく質:23.4g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
16.8g( " " 1・2歳児 " )

○ 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。  
○ 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

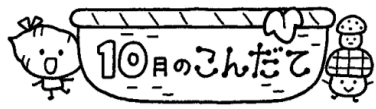
令和元年9月25日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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
1	15	火 御飯 牛肉→豚肉のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ→野菜スープ	米 牛肉、大豆→豚肉、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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	プリン→ゼリー 牛乳、プリン(牛乳)→ゼリー	バイヨーグルト→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、バイン缶→もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ウイナー(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいも、さつまいも りんごジュース	ポテト フレンチフライポテト、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木 御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、薄口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	セサミトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 →米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→豆乳	グラタントースト→エビマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ホワイトソース(乳、小麦)、シュレッドチーズ(乳) →米粉パン、卵不使用マヨドレ、えび、コーン 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金 さつまいも御飯 魚→鶏肉の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁→具沢山みそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、すりごま→除去、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉→鶏肉、にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19 (12)	土 カレーライス ツナサラダ→チキンサラダ フルーチェ→ゼリー	米、牛肉→豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)→小麦不使用ルー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ 牛乳、フルーチェの素→ゼリー	せんべい(魚)→せんべい	あられ(小麦)	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、濃口、食塩 えのき、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	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	火	御飯 魚の塩焼き→ウイナー 肉じゃが 麩のみそ汁	米 さけ、食塩→ウイナー 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	水 焼きそば ブロッコリーとコーンのサラダ 白菜スープ	焼きそばめん(小麦)、豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉、バイン)→除去、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	バナナ→りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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
10	24	木 親子丼→鶏肉と野菜丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのごま和え→和え物	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし汁、濃口、砂糖	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金 御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ(小麦、乳、卵) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
26	土	御飯 手作り春巻 もやしのナムル 中華スープ	米 ツナ→豚肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油→除去、薄口、濃口、がら味(豚肉)→除去 テンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→鶏肉、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ごまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	御飯 魚→豚肉の塩焼き 筑前煮 麩のみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 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		みかんヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	水	御飯 はるさめ炒め 厚焼き玉子→鶏つくね わかめスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚肉→牛肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)→薄口、片栗粉、食塩 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		スイートポテト さつまいも、豆乳(大豆)、マーガリン、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
31	木	コンソメライス→コーンライス きのこサラダ かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンプリン	米、ベーコン(豚肉)→除去、たまねぎ、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→人参ドレ 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールー プリン(大豆)		ブラウニー 小麦粉、豆腐(大豆)、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

- 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
ⓔ	ⓔ



# 昼食

アレルギー児用(大豆)

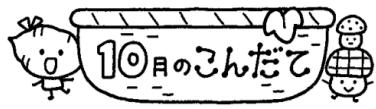
令和元年9月25日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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
1	15	火 御飯 牛肉→豚肉のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ→野菜スープ	米 牛肉、大豆→豚肉、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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	プリン→ゼリー 牛乳、プリンの素(乳)→ゼリー	バイヨーグルト→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、バイン缶→もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ウイナー(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいも、さつまいも りんごジュース	ポテト フレンチフライポテト、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木 御飯 マーボー豆腐→なす はるさめサラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)→なす、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	セサミトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 →米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→除去	グラタントースト→エビマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ホワイトソース(乳、小麦)、シュレッドチーズ(乳) →米粉パン、卵不使用マヨドレ、えび、コーン 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金 さつまいも御飯 魚→鶏肉の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁→具沢山みそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、すりごま→除去、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉→鶏肉、にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19 (12)	土 カレーライス ツナサラダ→チキンサラダ ブルーチェ→ゼリー	米、牛肉→豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)→小麦不使用ルー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ 牛乳、ブルーチェの素→ゼリー	せんべい(魚)→せんべい	あられ(小麦)	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、濃口、食塩 えのき、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ふかしいも さつまいも 牛乳→除去	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	火	御飯 魚の塩焼き→ウイナー 肉じゃが 麩のみそ汁	米 さけ、食塩→ウイナー 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 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	きな粉マカロニ→みたらしまカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、食塩→濃口、片栗粉、砂糖 牛乳→除去		ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	水 焼きそば フロッキーとコーンのサラダ 白菜スープ	焼きそばめん(小麦)、豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉、バイン)→除去、ウスターソース フロッキー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	バナナ→りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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
10	24	木 親子丼→鶏肉と野菜丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのごま和え→和え物	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし汁、濃口、砂糖	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→除去	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金 御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめサラダ 豆腐→里芋のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 豆腐(大豆)→さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ→ホットケーキ ヨーグルト(乳)、卵→除去、砂糖、ホットケーキミックス 牛乳→除去	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
26	土	御飯 手作り春巻 もやしのナムル 中華スープ	米 ツナ→豚肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油→除去、薄口、濃口、がら味(豚肉)→除去 テンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→鶏肉、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ごまつな、にんじん、油揚げ(大豆)→除去、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	御飯 魚→豚肉の塩焼き 筑前煮 麩のみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 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		みかんヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	水	御飯 はるさめ炒め 厚焼き玉子→鶏つくね わかめスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚肉→牛肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)→薄口、片栗粉、食塩 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		スイートポテト さつまいも、豆乳(大豆)→除去、マーガリン、砂糖、食塩 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
31	木	コンソメライス→コーンライス きのこサラダ かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンプリン→ゼリー	米、ベーコン(豚肉)→除去、たまねぎ、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→人参ドレ 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、フロッキー、豆乳(大豆)→除去、クリームシチュールー プリン(大豆)→ゼリー		ブラウニー→ココアケーキ 小麦粉、豆腐(大豆)、ベーキングパウダー→米粉ミックス、ココア、砂糖 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

- 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
ⓔ	ⓔ



# 昼食

アレルギー児用(小麦)

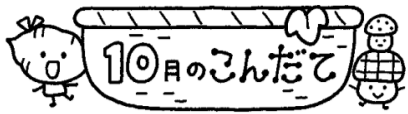
令和元年9月25日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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
1	15	火 御飯 牛肉→豚肉のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ→野菜スープ	米 牛肉、大豆→豚肉、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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	プリン→ゼリー 牛乳、プリンの素(乳)→ゼリー	バイヨーグルト→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、バイン缶→もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ウイナー(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、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	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、むらさきいも、さつまいも りんごジュース	ポテト フレンチフライポテト、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木 御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、薄口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	セサミトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 →米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→豆乳	グラタントースト→エビマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ホワイトソース(乳、小麦)、シュレッドチーズ(乳) →米粉パン、卵不使用マヨドレ、えび、コーン 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金 さつまいも御飯 魚→鶏肉の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁→具沢山みそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、すりごま→除去、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉→鶏肉、にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19 (12)	土 カレーライス ツナサラダ→チキンサラダ フルーチェ→ゼリー	米、牛肉→豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)→小麦不使用ルウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ 牛乳、フルーチェの素→ゼリー	せんべい(魚)→せんべい	あられ(小麦)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、濃口、食塩 えのき、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	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	火	御飯 魚の塩焼き→ウイナー 肉じゃが 麩のみそ汁→わかめのみそ汁	米 さけ、食塩→ウイナー 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 焼ふ(小麦)→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)→米粉マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	水 焼きそば ブロッコリーとコーンのサラダ 白菜スープ	焼きそばめん(小麦)→雑穀麺、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、バイン)、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	バナナ→りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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
10	24	木 親子丼→鶏肉と野菜丼 さつまいも天ぷら→揚げ きゃべつのごま和え→和え物	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉(小麦)→除去、食塩、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし汁、濃口、砂糖	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	チーズとクラッカー(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金 御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ(小麦、乳、卵) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
26	土	御飯 手作り春巻 もやしのナムル 中華スープ	米 ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)→米粉、油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油→除去、薄口、濃口、がら味(豚肉)→除去 テンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→鶏肉、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ごまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	御飯 魚→豚肉の塩焼き 筑前煮 麩→あげのみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 焼ふ(小麦)→油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		みかんヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	水	御飯 はるさめ炒め 厚焼き玉子→鶏つくね わかめスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚肉→牛肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)→薄口、片栗粉、食塩 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		スイートポテト さつまいも、豆乳(大豆)、マーガリン、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
31	木	コンソメライス→コーンライス きのこサラダ かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンプリン	米、ベーコン(豚肉)→除去、たまねぎ、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→人参ドレ 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールウ プリン(大豆)		ブラウニー→ココアケーキ 小麦粉、豆腐(大豆)、ベーキングパウダー→米粉ミックス、ココア、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

- 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
ⓔ	ⓔ



# 昼食

令和元年9月25日発行  
12ヶ月～18ヶ月用  
せいしん、第二せいしん幼稚園

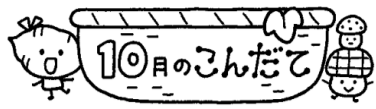
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	プリン 牛乳、プリンの素(乳)	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
2	16	水	御飯 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ウインナー(豚肉)、がら味(豚肉)、食塩、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいも、さつまいも りんごジュース	ポテト フレンチフライポテト、食塩
3	17	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	セサミトースト 食パン(小麦、乳)、すりごま、砂糖 牛乳	グラタントースト 食パン(小麦、乳)、ホワイトソース(乳、小麦)、えび、コーン 牛乳
4	18	金	さつまいも御飯 魚の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁	米、さつまいも、食塩、酒 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、すりごま、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉、にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご
5	19 (12)	土	カレーライス ツナサラダ フルーチェ	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ 牛乳、フルーチェの素	せんべい	せんべい
7	21	月	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、濃口、食塩 えのき、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ふかしいも さつまいも 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
8		火	御飯 魚の塩焼き 肉じゃが 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳	
9	23	水	焼きそば ブロッコリーとコーンのサラダ 白菜スープ	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、パン)、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	バナナ
10	24	木	親子丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのごま和え	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし汁、濃口、砂糖	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	ウエハース(小麦、乳) 牛乳
11	25	金	御飯 豚肉のしょうが焼き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油 牛乳	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳
26		土	御飯 手作り春巻 もやしのナムル 中華スープ	米 ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、薄口、濃口、がら味(豚肉) チンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、がら味(豚肉)、食塩、薄口		せんべい
28		月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳) 牛乳
29		火	御飯 魚の塩焼き 筑前煮 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶
30		水	御飯 はるさめ炒め 厚焼き玉子 わかめスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		スイートポテト さつまいも、豆乳(大豆)、マーガリン、砂糖、食塩 牛乳
31		木	コンソメライス きのこサラダ かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンプリン	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールウ プリン(大豆)		ブラウニー 小麦粉、豆腐(大豆)、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳

エネルギー: 337kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 12.5g(昼食+おやつ・月平均)

○ 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。

○ 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ヶ月～18ヶ月アレルギー児用

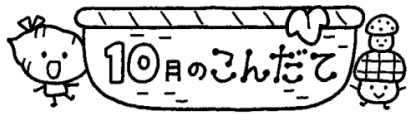
令和元年9月25日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	
1	15	火	御飯 牛肉→豚肉のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ→野菜スープ	米 牛肉、大豆→豚肉、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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	プリン→ゼリー 牛乳、プリンの葉(乳)→ゼリー	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水	御飯 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ウイナー(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいも、さつまいも りんごジュース	ポテト フレンチフライポテト、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	セサミトースト→メイプルトースト 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 →米粉パン、メイプルシロップ 牛乳→豆乳	グラタントースト→エビマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ホワイトソース(乳、小麦) →米粉パン、卵不使用マヨドレ、えび、コーン 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金	さつまいも御飯 魚→鶏肉の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁→具沢山みそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、すりごま→除去、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉→鶏肉、にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	土	カレーライス ツナサラダ→チキンサラダ ブルーチェ→ゼリー	米、牛肉→豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)→小麦不使用ルウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ 牛乳、ブルーチェの葉→ゼリー	せんべい	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、濃口、食塩 えのき、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	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8		火	御飯 魚の塩焼き→ウイナー 肉じゃが 麩のみそ汁	米 さけ、食塩→ウイナー 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	水	焼きそば ブロッコリーとコーンのサラダ 白菜スープ	焼きそばめん(小麦)、豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉、パイナップル)→除去、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	バナナ→りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	
10	24	木	親子丼→鶏肉と野菜丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのごま和え→和え物	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし汁、濃口、砂糖	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ウエハース(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ(小麦、乳、卵) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	26	土	御飯 手作り春巻 もやしのナムル 中華スープ	米 ツナ→豚肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油→除去、薄口、濃口、がら味(豚肉)→除去 テンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→鶏肉、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ごまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	29	火	御飯 魚→豚肉の塩焼き 筑前煮 麩のみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 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		みかんヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	30	水	御飯 はるさめ炒め 厚焼き玉子→鶏つくね わかめスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚肉→牛肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)→薄口、片栗粉、食塩 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		スイートポテト さつまいも、豆乳(大豆)、マーガリン、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	31	木	コンソメライス→コーンライス きのこサラダ かぼちゃのクリームシチュー ハロウィンプリン	米、ベーコン(豚肉)→除去、たまねぎ、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールウ プリン(大豆)		ブラウニー 小麦粉、豆腐(大豆)、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

- 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
ⓔ	ⓔ



# 昼食

移行食・離乳食用

令和元年9月25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	
1	15	火	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、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	バナナ	りんご
2	16	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 野菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、食塩、薄口 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	じゃがいも
3	17	木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ きのこスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉、たまねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	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
4	18	金	さつまいも軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き もやしの酢の物 豚汁	米、さつまいも、食塩、酒 たい、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、きゅうり、わかめ、酢、本みりん、食塩、砂糖、薄口 豚肉、にんじん、だいこん、さといも、はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	柿	りんご
5	19 (12)	土	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ りんご	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、砂糖、濃口、本みりん、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり りんご	みかん	みかん
7	21	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、濃口、食塩 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ
8		火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 肉じゃが 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、本みりん、砂糖、酒 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	
9	23	水	焼きうどん ブロッコリーのサラダ 白菜スープ	うどん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、薄口 ブロッコリー、にんじん はくさい、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも
10	24	木	鶏野菜入り軟飯・5倍がゆ ふかしいも きゃべつの和え物	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	ブロッコリー
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の和風炒め わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ 豆腐(大豆)、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	りんご
	26	土	軟飯・5倍がゆ 肉野菜炒め もやしの和え物 中華スープ	米 豚肉、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、濃口 チンゲンサイ、だいこん、たまねぎ、にんじん、はくさい、豚肉、食塩、薄口		じゃがいも
	28	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 切り干し大根のサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		バナナ
	29	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 筑前煮 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 鶏肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、さといも、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌		みかん
	30	水	軟飯・5倍がゆ 肉野菜炒め 鶏つくね焼き わかめスープ	米 にんじん、ピーマン、レタス、豚肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉 わかめ、たまねぎ、食塩、薄口		さつまいも
	31	木	野菜入り軟飯・5倍がゆ きのこサラダ かぼちゃの豆乳スープ 柿	米、たまねぎ、にんじん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき 鶏肉、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー、豆乳(大豆) 柿		バナナ

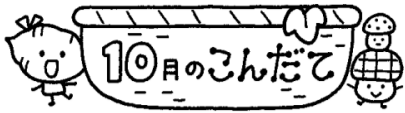
離乳食献立
5倍がゆ とうふ にんじん キャベツ きゅうり
5倍がゆ ささみ だいこん かぼちゃ トマト
5倍がゆ とうふ はくさい にんじん たまねぎ
5倍がゆ たい だいこん こまつな きゅうり
5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
5倍がゆ とうふ ほうれん草 きゅうり たまねぎ
5倍がゆ たい さつまいも にんじん きゃべつ
5倍がゆ ささみ ブロッコリー はくさい かぼちゃ
5倍がゆ とうふ さつまいも にんじん はくさい
5倍がゆ たい だいこん きゅうり キャベツ
5倍がゆ ささみ だいこん はくさい チンゲン菜
5倍がゆ とうふ こまつな にんじん トマト
5倍がゆ たい だいこん ほうれん草 はくさい
5倍がゆ ささみ トマト ブロッコリー たまねぎ
5倍がゆ とうふ かぼちゃ ブロッコリー にんじん

エネルギー: 188kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 6.9g(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

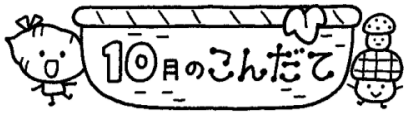
令和元年9月25日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	火 御飯 鶏肉の和風甘酢あん 大根と平天煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、砂糖、食塩、酢、濃口、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 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
2	16	水 クリームスパゲティ かぼちゃサラダ トマトスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、えび、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、油 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、トマト、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
3	17	木 御飯 すき焼き煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、はくさい、焼ふ(小麦)、白ねぎ、糸こんにゃく、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	金 御飯 チキンピカタ 小松菜の煮浸し 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、ベーキングパウダー、粉チーズ(乳)、コンソメ(牛肉)、油 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 たまねぎ、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土 御飯 豚肉と茄子のみそ炒め バンバンジー ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 鶏肉、きゅうり、緑豆もやし、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれん草、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	月 御飯 ポークケチャップ 豆サラダ クリームスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、食塩、酒、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、コーン、鶏肉、牛乳、クリームシチュールウ、コンソメ(牛肉)
8		火 御飯 豆腐ハンバーグ 切り干し大根のサラダ 白ねぎのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐(大豆)、ひじき、にんじん、パン粉(小麦)、食塩、青じそドレ(魚、豚肉) 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、酢、砂糖、濃口、油 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	水 御飯 牛かつ カラフルサラダ かぼちゃのみそ汁	米 牛肉、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) キャベツ、にんじん、きゅうり、パプリカ、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	木 御飯 八宝菜 シュウマイ もやしスープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 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
11	25	金 御飯 魚のみそ漬け焼き 根菜のきんぴら のっぺい汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ごぼう、れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖、すりごま だいこん、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉
(12) 運動会	26	土 いなり寿司 鶏肉と里芋煮 にゅうめん	米、れんこん、すりごま、油揚げ(大豆)、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 鶏肉、さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん そうめん(小麦)、なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
28	月	御飯 豚肉の野菜巻き ラタトゥイユ コンソメスープ	米 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 トマト、たまねぎ、なす、さつまいも、油、食塩、コンソメ(牛肉) 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
29	火	牛井 白菜のみそ和え きのこのすまし汁	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖、酒 はくさい、ほうれん草、にんじん、顆粒だし(魚)、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
30	水	御飯 チキンソテー ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 鶏肉、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 ブロッコリー、にんじん、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、人参ドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
31	木	御飯 魚の竜田揚げ いんげんの白和え きゃべつのみそ汁	米 まぐろ、しょうが、濃口、酒、片栗粉、油 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口、すりごま キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 426kcal(3~5歳児 月平均)  
312kcal(1・2歳児 " )  
たんぱく質: 18.2g(3~5歳児 月平均)  
12.9g(1・2歳児 " )

- 食材横の( )は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 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ヶ月～18ヶ月用

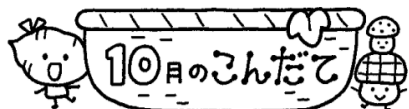
令和元年9月25日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	火 御飯 鶏肉の和風甘酢あん 大根と平天煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、砂糖、食塩、酢、濃口、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 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
2	16	水 クリームスパゲティ かぼちゃサラダ トマトスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、えび、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、油 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、トマト、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
3	17	木 御飯 すき焼き煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、はくさい、焼ふ(小麦)、白ねぎ、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	金 御飯 チキンピカタ 小松菜の煮浸し 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、ベーキングパウダー、粉チーズ(乳)、コンソメ(牛肉)、油 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 たまねぎ、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土 御飯 豚肉と茄子のみそ炒め バンバンジー ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 鶏肉、きゅうり、緑豆もやし、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれん草、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	月 御飯 ポークケチャップ 豆サラダ クリームスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、食塩、酒、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、コーン、鶏肉、牛乳、クリームシチュールウ、コンソメ(牛肉)
8		火 御飯 豆腐ハンバーグ 切り干し大根のサラダ 白ねぎのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐(大豆)、ひじき、にんじん、パン粉(小麦)、食塩、青じそドレ(魚、豚肉) 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、酢、砂糖、濃口、油 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	水 御飯 牛かつ カラフルサラダ かぼちゃのみそ汁	米 牛肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、パプリカ、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	木 御飯 八宝菜 シュウマイ もやしスープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 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
11	25	金 御飯 魚のみそ漬け焼き 根菜のきんぴら のっぺい汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ごぼう、れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖、すりごま だいこん、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉
(12) 運動会	26	土 いなり寿司 鶏肉と里芋煮 にゅうめん	米、れんこん、すりごま、油揚げ(大豆)、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 鶏肉、さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん そうめん(小麦)、なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
28	月	御飯 豚肉の野菜巻き ラタトゥイユ コンソメスープ	米 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 トマト、たまねぎ、なす、さつまいも、油、食塩、コンソメ(牛肉) 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
29	火	牛井 白菜のみそ和え きのこのすまし汁	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖、酒 はくさい、ほうれん草、にんじん、顆粒だし(魚)、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
30	水	御飯 チキンソテー ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 鶏肉、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 ブロッコリー、にんじん、人参ドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
31	木	御飯 魚の竜田揚げ いんげんの白和え きゃべつのみそ汁	米 まぐろ、しょうが、濃口、酒、片栗粉、油 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口、すりごま キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 245kcal(月平均)

たんぱく質: 10.6g(月平均)

- 食材横の( )は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 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ヶ月～18ヶ月アレルギー児用

令和元年9月25日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	15	火 御飯 鶏肉の和風甘酢あん 大根と平天煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、砂糖、食塩、酢、濃口、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 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	印	印
2	16	水 クリームスパゲティ→トマトスパゲティ かぼちゃサラダ トマトスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、えび、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳→ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、油 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、トマト、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
3	17	木 御飯 すき焼き煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、はくさい、焼ふ(小麦)、白ねぎ、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
4	18	金 御飯 チキンピカタ 小松菜の煮浸し 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、ベーキングパウダー、粉チーズ(乳)→除去、コンソメ(牛肉)、油 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 たまねぎ、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
5	19	土 御飯 豚肉と茄子のみそ炒め バンバンジー ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 鶏肉、きゅうり、緑豆もやし、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれん草、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
7	21	月 御飯 ポークケチャップ 豆サラダ クリームスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、食塩、酒、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、コーン、鶏肉、牛乳→除去、クリームシチュールウ、コンソメ(牛肉)	印	印
8		火 御飯 豆腐ハンバーグ 切り干し大根のサラダ 白ねぎのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐(大豆)、ひじき、にんじん、パン粉(小麦)、食塩、青じそドレ(魚、豚肉) 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、酢、砂糖、濃口、油 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	水 御飯 牛かつ カラフルサラダ かぼちゃのみそ汁	米 牛肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、パプリカ、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24	木 御飯 八宝菜 シュウマイ もやしスープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 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	印	印
11	25	金 御飯 魚のみそ漬け焼き 根菜のきんぴら のっぺい汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ごぼう、れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖、すりごま だいこん、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	印	印
(12) 運動会	26	土 いなり寿司 鶏肉と里芋煮 にゅうめん	米、れんこん、すりごま、油揚げ(大豆)、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 鶏肉、さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん そうめん(小麦)、なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
	28	月 御飯 豚肉の野菜巻き ラタトゥイユ コンソメスープ	米 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 トマト、たまねぎ、なす、さつまいも、油、食塩、コンソメ(牛肉) 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	印	印
	29	火 牛丼 白菜のみそ和え きのこのすまし汁	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖、酒 はくさい、ほうれん草、にんじん、顆粒だし(魚)、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
	30	水 御飯 チキンソテー ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 鶏肉、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 ブロッコリー、にんじん、人参ドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	印	印
	31	木 御飯 魚の竜田揚げ いんげんの白和え きゃべつのみそ汁	米 まぐろ、しょうが、濃口、酒、片栗粉、油 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口、すりごま キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印

- 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
印	印