



昼食

令和元年10月28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	金 御飯 魚の野菜あん ほうれん草のごま和え 大根のみそ汁	米 たら、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	ラスク 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 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
2	16	土 焼きそば わかめサラダ 白菜のスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	おにぎり 米、塩こんぶ
	18	月 御飯 魚の塩焼き 大根と平天煮 麩と玉ねぎのみそ汁	米 さば、食塩 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 焼ふ(小麦)、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳、豚肉) 牛乳
5	19	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵、マヨネーズ(卵)、食塩 ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
6	20	水 御飯 ポークケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳
7	21	木 御飯 魚の煮付け じゃがいものごま和え じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし 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	サーターアンダギー 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳
8	22	金 御飯 豚肉と白菜煮 ちくわの天ぷら れんこんとわかめのみそ汁	米 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 れんこん、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	さつまいも蒸しパン さつまいも、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳
9		土 クリームスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい(魚)	
11	25	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのソテー のっぺい汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、油 平天(魚、小麦)、豆腐(大豆)、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
12	26	火 御飯 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
13	27	水 御飯 魚の若狭焼き 高野豆腐煮 具沢山みそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、こまつな、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
14	28	木 カレーライス ツナサラダ みかん	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) みかん	ゼリー	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
	29	金 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	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、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		かつおマヨトースト 食パン(小麦、乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳
	30	土 クリームスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		あられ(小麦)

エネルギー: 585kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
424 kcal(" 1・2歳児 ")
たんぱく質: 23.9g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
17.1g(" 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10月28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	金	御飯 魚→鶏肉の野菜あん ほうれん草のごま和え→和え物 大根のみそ汁	米 たら→鶏肉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 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	◎	◎	◎	◎
2	16	土	焼きそば わかめサラダ 白菜のスープ	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、パン)→除去、ウスターソース 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 はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
	18	月	御飯 魚の塩焼き→ウインナー 大根と平天→鶏肉煮 麩と玉ねぎのみそ汁	米 さば、食塩→ウインナー だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)→鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、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		ビスケット(小麦、乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳			◎	◎
5	19	火	御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵、マヨネーズ(卵)→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	◎	◎	◎	◎
6	20	水	御飯 ポーク→チキンケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→たまねぎ、食塩、薄口	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、寒天、砂糖、りんご缶	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
7	21	木	御飯 魚→豚肉煮 きゃべつのごま和え→和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい→豚肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、濃口、砂糖、昆布だし じゃがいも、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	サーターアンダギー→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵→米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎
8	22	金	御飯 豚肉→牛肉と白菜煮 ちくわ→鶏肉の天ぷら れんこんとわかめのみそ汁	米 豚肉→牛肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、てんぷら粉(小麦)、油 れんこん、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	さつまいも蒸しパン さつまいも、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎

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		土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉) →鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい(魚)→せんべい		◎	◎		
11	25	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのソテー のっぺい汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 平天(魚、小麦)→除去、豆腐(大豆)、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)→昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	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	◎	◎	◎	◎
12	26	火	御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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)→玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
13	27	水	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き 高野豆腐煮 具沢山みそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、こまつな、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	いちごのミルクデザート→豆乳プリン 牛乳、デザートベース→豆乳、砂糖、ゼラチン(牛肉、豚肉)	◎	◎	◎	◎
14	28	木	カレーライス ツナ→チキンサラダ みかん	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、青じそドレ(魚、豚肉)→鶏肉、人参ドレ みかん	ゼリー	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	◎	◎	◎	◎
29		金	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		かつおマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、かつお節→米粉パン、ささみ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳			◎	◎
30		土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉) →鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		あられ(小麦)			◎	◎

- ◎ 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10月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園
アレルギー児用(大豆)

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	金	御飯 魚→鶏肉の野菜あん ほうれん草のごま和え→和え物 大根のみそ汁	米 たら→鶏肉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 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	◎	◎	◎	◎
2	16	土	焼きそば わかめサラダ 白菜のスープ	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、パン)→除去、ウスターソース 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 はくさい、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
	18	月	御飯 魚の塩焼き→ウインナー 大根と平天→鶏肉煮 麩と玉ねぎのみそ汁	米 さば、食塩→ウインナー だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)→鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、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		ビスケット(小麦、乳、豚肉)→せんべい 牛乳→除去			◎	◎
5	19	火	御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵、マヨネーズ(卵)→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれん草、油揚げ(大豆)→除去、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	◎	◎	◎	◎
6	20	水	御飯 ポーク→チキンケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→たまねぎ、食塩、薄口	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、寒天、砂糖、りんご缶	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	◎	◎	◎	◎
7	21	木	御飯 魚→豚肉煮 きゃべつのごま和え→和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい→豚肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、濃口、砂糖、昆布だし じゃがいも、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	サーターアンダギー→ホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、油、卵→ホットケーキミックス、砂糖 牛乳→除去	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	◎	◎	◎	◎
8	22	金	御飯 豚肉→牛肉と白菜煮 ちくわ→鶏肉の天ぷら れんこんとわかめのみそ汁	米 豚肉→牛肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、てんぷら粉(小麦)、油 れんこん、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ→りんご 牛乳→除去	さつまいも蒸しパン さつまいも、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→除去	◎	◎	◎	◎

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		土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)→鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい(魚)→せんべい		◎	◎		
11	25	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのソテー のっぺい汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 平天(魚、小麦)、豆腐(大豆)→除去、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→除去	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→除去	◎	◎	◎	◎
12	26	火	御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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)→玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→除去	ふかしもち さつまいも 牛乳→除去	◎	◎	◎	◎
13	27	水	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き 高野豆腐煮→小松菜の煮浸し 具沢山みそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)→豚肉、にんじん、こまつな、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	いちごのミルクデザート→ゼリー 牛乳、デザートベース→ゼリー	◎	◎	◎	◎
14	28	木	カレーライス ツナ→チキンサラダ みかん	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、青じそドレ(魚、豚肉)→鶏肉、人参ドレ みかん	ゼリー	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	◎	◎	◎	◎
29		金	御飯 豆腐→里芋の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)→里芋、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		かつおマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、かつお節→米粉パン、ささみ、卵不使用マヨドレ 牛乳→除去			◎	◎
30		土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)→鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		あられ(小麦)			◎	◎

◎ 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10月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園
アレルギー児用(小麦)

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	金 御飯 魚→鶏肉の野菜あん ほうれん草のごま和え→和え物 大根のみそ汁	米 たら→鶏肉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 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	◎	◎	◎	◎
2	16	土 焼きそば わかめサラダ 白菜のスープ	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、パイン)、ウスターソース 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 はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
	18	月 御飯 魚の塩焼き→ウインナー 大根と平天→鶏肉煮 玉ねぎのみそ汁	米 さば、食塩→ウインナー だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)→鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)→除去、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		ビスケット(小麦、乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳			◎	◎
5	19	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵、マヨネーズ(卵)→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	◎	◎	◎	◎
6	20	水 御飯 ポーク→チキンケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→たまねぎ、食塩、薄口	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、寒天、砂糖、りんご缶	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
7	21	木 御飯 魚→豚肉煮 きゃべつのごま和え→和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい→豚肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、濃口、砂糖、昆布だし じゃがいも、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	サータアンダギー→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵→米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎
8	22	金 御飯 豚肉→牛肉と白菜煮 ちくわ天ぶら→鶏肉のソテー れんこんとわかめのみそ汁	米 豚肉→牛肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、食塩、てんぷら粉(小麦)→除去、油 れんこん、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	さつまいも蒸しパン さつまいも、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー→米粉ミックス 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎

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	土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)→雑穀麺、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉) →鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい(魚)→せんべい		◎	◎		
11	25	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのソテー のっぺい汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 平天(魚、小麦)→除去、豆腐(大豆)、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)→昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	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	◎	◎	◎	◎
12	26	火 御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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)→玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ふかしも さつまいも 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
13	27	水 御飯 魚→鶏肉の若狭焼き 高野豆腐煮 具沢山みそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、こまつな、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	いちごのミルクデザート→豆乳プリン 牛乳、デザートベース→豆乳、砂糖、ゼラチン(牛肉、豚肉)	◎	◎	◎	◎
14	28	木 カレーライス ツナ→チキンサラダ みかん	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、青じそドレ(魚、豚肉)→鶏肉、人参ドレ みかん	ゼリー	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	◎	◎	◎	◎
29	金	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		かつおマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、かつお節→米粉パン、ささみ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳			◎	◎
30	土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)→雑穀麺、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉) →鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		あられ(小麦)→せんべい			◎	◎

◎ 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

12ヶ月～18ヶ月用

令和元年10月28日発行
せいしん、第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	15	金 御飯 魚の野菜あん ほうれん草のごま和え 大根のみそ汁	米 たら、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、砂糖 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
2	16	土 焼きそば わかめサラダ 白菜のスープ	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、パイン)、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	おにぎり 米、塩こんぶ
	18	月 御飯 魚の塩焼き 大根と平天煮 蕪と玉ねぎのみそ汁	米 さば、食塩 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 焼ふ(小麦)、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳) 牛乳
5	19	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
6	20	水 御飯 ポーケケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳
7	21	木 御飯 魚の煮付け きゃべつのごま和え じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし 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	サーターアンダギー 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳
8	22	金 御飯 豚肉と白菜煮 ちくわの天ぷら れんこんとわかめのみそ汁	米 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 れんこん、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	さつまいも蒸しパン さつまいも、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳
9		土 クリームスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	
11	25	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのソテー のっぺい汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、油 平天(魚、小麦)、豆腐(大豆)、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
12	26	火 御飯 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
13	27	水 御飯 魚の若狭焼き 高野豆腐煮 具沢山みそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、こまつな、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
14	28	木 カレーライス ツナサラダ みかん	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) みかん	ゼリー	ウエハース(乳、小麦) 牛乳
29	金	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	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、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		かつおマヨトースト 食パン(小麦、乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳
30	土	御飯 クリームスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		せんべい

エネルギー: 306kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 12.2g(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ヶ月～18ヶ月アレルギー児用

令和元年10月28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	金	御飯 魚→鶏肉の野菜あん ほうれん草のごま和え→和え物 大根のみそ汁	米 たら→鶏肉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 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	◎	◎	◎	◎
2	16	土	焼きそば わかめサラダ 白菜のスープ	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、パン)→除去、ウスターソース 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 はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
	18	月	御飯 魚の塩焼き→ウイナナー 大根と平天→鶏肉煮 麩と玉ねぎのみそ汁	米 さば、食塩→ウイナナー だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)→鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、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		ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳			◎	◎
5	19	火	御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	◎	◎	◎	◎
6	20	水	御飯 ポーク→チキンケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→たまねぎ、食塩、薄口	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、寒天、砂糖、りんご缶	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
7	21	木	御飯 魚→豚肉煮 きゃべつのごま和え→和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい→豚肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、濃口、砂糖、昆布だし じゃがいも、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	サーターアンダギー→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵→米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎
8	22	金	御飯 豚肉→牛肉と白菜煮 ちくわ→鶏肉の天ぷら れんこんとわかめのみそ汁	米 豚肉→牛肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、てんぷら粉(小麦)、油 れんこん、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	さつまいも蒸しパン さつまいも、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎

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		土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉) →鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい		◎	◎		
11	25	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのソテー のっぺい汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 平天(魚、小麦)→除去、豆腐(大豆)、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)→昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	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	◎	◎	◎	◎
12	26	火	御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ふかしも さつまいも 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
13	27	水	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き 高野豆腐煮 具沢山みそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、こまつな、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	いちごのミルクデザート→豆乳プリン 牛乳、デザートベース→豆乳、砂糖、ゼラチン(牛肉、豚肉)	◎	◎	◎	◎
14	28	木	カレーライス ツナ→チキンサラダ みかん	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、青じそドレ(魚、豚肉)→鶏肉、人参ドレ みかん	ゼリー	ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
29		金	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		かつおマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、かつお節→米粉パン、ささみ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳			◎	◎
30		土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳、小麦)、牛乳、コンソメ(牛肉) →鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		せんべい			◎	◎

◎ 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10月28日発行
せいしん、第二せいしん幼児

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	金	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 たら、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし だいこん、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
2	16	土	焼きうどん わかめサラダ 白菜のスープ	うどん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、薄口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ はくさい、食塩、薄口	バナナ	バナナ
	18	月	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 大根煮 麩と玉ねぎのみそ汁	米 かれい、食塩 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌		りんご
5	19	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 ほうれん草、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	みかん	みかん
6	20	水	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ ブロッコリーサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー かぼちゃ、たまねぎ、食塩、薄口	寒天ゼリー りんごジュース、砂糖、寒天	バナナ
7	21	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け きゃべつの和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、濃口、砂糖、昆布だし じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	ブロッコリー	きなこマカロニ
8	22	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉と白菜煮 魚の塩焼き わかめのみそ汁	米 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かれい、食塩 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	さつまいも
9		土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも	
11	25	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのソテー 里芋すまし汁	米 鶏肉、濃口、酒 ブロッコリー、にんじん、食塩、油 豆腐(大豆)、だいこん、にんじん、さといも、昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	バナナ	みかん
12	26	火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ わかめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき わかめ、たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも
13	27	水	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 高野豆腐煮 具沢山みそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 高野豆腐(大豆)、にんじん、こまつな、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 はくさい、にんじん、だいこん、鶏肉、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ
14	28	木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ みかん	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり みかん	寒天ゼリー りんごジュース、砂糖、寒天	りんご
29		金	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 野菜サラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり 緑豆もやし、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
30		土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ キャベツとトマトのスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口		ブロッコリー

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

エネルギー: 159kcal(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。

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 御飯 ビーフストロガノフ カラフルサラダ ベーコンと野菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、油、トマト缶、ウスターソース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、牛乳、小麦粉 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ キャベツ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
2	16	土 御飯 鶏肉のおろし煮 れんこんのきんぴら さつまいものみそ汁	米 鶏肉、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖 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
	18	月 御飯 牛肉のしょうが焼き きのこサラダ わかめのみそ汁	米 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、しめじ、えのき、卵不使用マヨドレ、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	火 御飯 とんかつ ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 豚肉、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) ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 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
6	20	水 わかめ御飯 魚の漬け焼き 大根のそぼろ煮 小松菜のみそ汁	米、わかめ、ごま、食塩 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、鶏ひき肉、いんげん、油、濃口、砂糖、片栗粉 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
7	21	木 御飯 タンドリーチキン ポパイソテー オニオンスープ	米 鶏肉、カレーパウダー(小麦)、ケチャップ、濃口、食塩 ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
8	22	金 御飯 マーボー豆腐 ハムとチーズのサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
9		土 御飯 焼肉 もやしのナムル 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25	月 御飯 魚のみそ煮 白菜のごま和え 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、すりごま、顆粒だし(魚)、濃口、薄口、砂糖 焼ふ(小麦)、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、濃口、食塩
12	26	火 コンソメライス エビクリーム春巻 大根サラダ トマトスープ	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 春巻きの皮(小麦)、ホワイトソース(乳、小麦)、えび、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、コーン キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、人参ドレ たまねぎ、にんじん、トマトジュース、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
13	27	水 御飯 ハンバーグ 蒸し野菜 コーンクリームスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、豆腐(大豆)、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、食塩 クリームコーン、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、牛乳
14	28	木 御飯 魚のパン粉焼き 野菜炒め きのこのみそ汁	米 さけ、食塩、パン粉、パセリ、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	29	金 御飯 鶏肉の磯辺揚げ 小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、てんぷら粉(小麦)、あおのり、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、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
	30	土 御飯 焼肉 もやしのナムル 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー：417kcal(3～5歳児 月平均)
302kcal(1・2歳児 ")
たんぱく質：17.8g(3～5歳児 月平均)
12.6g(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ヶ月～18ヶ月用

日付	曜日	献立名	材料
1 15	金	御飯 ビーフストロガノフ カラフルサラダ ベーコンと野菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、油、トマト缶、ウスターソース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、牛乳、小麦粉 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ キャベツ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
2 16	土	御飯 鶏肉のおろし煮 れんこんのきんぴら さつまいものみそ汁	米 鶏肉、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖 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
18	月	御飯 牛肉のしょうが焼き きのこサラダ わかめのみそ汁	米 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、しめじ、えのき、卵不使用マヨドレ、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5 19	火	御飯 とんかつ ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 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
6 20	水	わかめ御飯 魚の漬け焼き 大根のそぼろ煮 小松菜のみそ汁	米、わかめ、ごま、食塩 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、鶏ひき肉、いんげん、油、濃口、砂糖、片栗粉 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
7 21	木	御飯 タンドリーチキン ポパイソテー オニオンスープ	米 鶏肉、カレールウ(小麦)、ケチャップ、濃口、食塩 ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
8 22	金	御飯 マーボー豆腐 ハムサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
9	土	御飯 焼肉 もやしのナムル 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11 25	月	御飯 魚のみそ煮 白菜のごま和え 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、すりごま、顆粒だし(魚)、濃口、薄口、砂糖 焼ふ(小麦)、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、濃口、食塩
12 26	火	コンソメライス エビクリーム春巻 大根サラダ トマトスープ	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 春巻きの皮(小麦)、ホワイトソース(乳、小麦)、えび、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、コーン キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、人参ドレ たまねぎ、にんじん、トマトジュース、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
13 27	水	御飯 ハンバーグ 蒸し野菜 コーンクリームスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、豆腐(大豆)、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、食塩 クリームコーン、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、牛乳
14 28	木	御飯 魚のパン粉焼き 野菜炒め きのこのみそ汁	米 さけ、食塩、パン粉、パセリ、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
29	金	御飯 鶏肉の磯辺揚げ 小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、てんぷら粉(小麦)、あおのり、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、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
30	土	御飯 焼肉 もやしのナムル 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー：240kcal(月平均)

たんぱく質：9.9g(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10月28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	金 御飯 ビーフストロガノフ カラフルサラダ ベーコンと野菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、油、トマト缶、ウスターソース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、牛乳→除去、小麦粉 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ キャベツ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
2	16	土 御飯 鶏肉のおろし煮 れんこんのきんぴら さつまいものみそ汁	米 鶏肉、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖 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	EP	EP
	18	月 御飯 牛肉のしょうが焼き きのこサラダ わかめのみそ汁	米 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、しめじ、えのき、卵不使用マヨドレ、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
5	19	火 御飯 とんかつ ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 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
6	20	水 わかめ御飯 魚の漬け焼き 大根のそぼろ煮 小松菜のみそ汁	米、わかめ、ごま、食塩 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、鶏ひき肉、いんげん、油、濃口、砂糖、片栗粉 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	EP	EP
7	21	木 御飯 タンダーチキン ポパイソテー オニオンスープ	米 鶏肉、カレールウ(小麦)、ケチャップ、濃口、食塩 ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
8	22	金 御飯 マーボー豆腐 ハムサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9		土 御飯 焼肉 もやしのナムル 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
11	25	月 御飯 魚のみそ煮 白菜のごま和え 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、すりごま、顆粒だし(魚)、濃口、薄口、砂糖 焼ふ(小麦)、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、濃口、食塩	EP	EP
12	26	火 コンソメライス エビクリーム→ポテト春巻 大根サラダ トマトスープ	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 春巻きの皮(小麦)、ホワイトソース(乳、小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→じゃがいも、食塩、えび、コーン キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、人参ドレ たまねぎ、にんじん、トマトジュース、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
13	27	水 御飯 ハンバーグ 蒸し野菜 コーンクリームスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、豆腐(大豆)、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、食塩 クリームコーン、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、牛乳→除去	EP	EP
14	28	木 御飯 魚のパン粉焼き 野菜炒め きのこのみそ汁	米 さけ、食塩、パン粉、パセリ、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
	29	金 御飯 鶏肉の磯辺揚げ 小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、てんぷら粉(小麦)、あおのり、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、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
	30	土 御飯 焼肉 もやしのナムル 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 チンゲンサイ、にんじん、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