

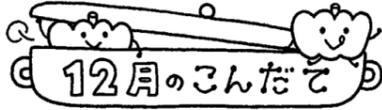
昼食

令和元年11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	16	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 焼ふ(小麦)、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、ほうれん草 りんごジュース	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
3	17	火	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 小松菜スープ	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 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	バナナ 牛乳
4	18	水	ハヤシライス ごぼうサラダ みかん	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、焙煎ごまドレ(卵、ごま) みかん	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
5	19	木	御飯 魚のフライ 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 はくさい、にんじん、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(小麦)、卵、油	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
6	20	金	御飯 ホイコーロー かに玉 もやしスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、かにかま(卵、魚)、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ピザトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ウインナー(豚肉)、コーン、ケチャップ 牛乳	ツナマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ツナ、たまねぎ、卵不使用マヨレ 牛乳
7	21	土	御飯 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい(魚)
9	23	月	御飯 魚の梅煮 ひじきの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、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	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
10	24	火	中華丼 ちくわの磯辺揚げ はるさめスープ	米、豚肉、はくさい、チンゲンサイ、たけのこ、にんじん、黒きくらげ、えび、ごま油、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ちくわ(卵、魚、小麦)、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	パインヨーグルト【0~1歳児はももヨーグルト】 ヨーグルト(乳)、砂糖、パイン缶【もも缶】	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶
11	25	水	御飯 タンドリーチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールウ、コンソメ(牛肉)、食塩	ラスク 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳	クリスマスカップケーキ【3~5歳児クラス】 米粉ケーキ(大豆)、いちご、小麦粉、砂糖、マーガリン 豆乳ホイップ(大豆)、いちごジャム、砂糖菓子 クリスマスカップケーキ【0~2歳児クラス】 米粉ケーキ(大豆)、いちご、粉糖
12	26	木	焼きそば 大根サラダ わかめのみそ汁	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、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	おにぎり 米、塩こんぶ	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
13	27	金	御飯 魚の西京焼き 厚揚げの野菜あん けんちん汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
14	28	土	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、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、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、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	せんべい(ごま、魚、豚)

エネルギー:570kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
417 kcal(" 0~2歳児 ")
たんぱく質 :23.6g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
16.9g(" 0~2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

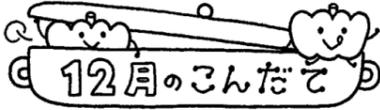
アレルギー児用

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	16	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え→和え物 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、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 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草 りんごジュース	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	火 御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル→和え物 小松菜スープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	水 ハヤシ→カレーライス ごぼうサラダ みかん	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、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトジュース→小麦粉不使用カレー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→卵不使用マヨドレ みかん	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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	木 御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 はくさい、にんじん、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) →米粉ケーキ(大豆)	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	金 御飯 ホイコーロー かに玉→つくねの中華あん もやしスープ	米 豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、かに(卵、魚)→鶏ひき肉、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ピザトースト→コーントースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ウインナー(豚肉)→米粉パン、卵不使用マヨドレ コーン、ケチャップ 牛乳→豆乳	ツナマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ツナ→米粉パン、ささみ、たまねぎ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	土 御飯 魚の塩焼き→ウインナー かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩→ウインナー かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、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(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	23	月 御飯 魚→鶏肉の梅煮 ひじきの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、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	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	火 中華丼 ちくわ→さつまいもの磯辺揚げ はるさめスープ	米、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、はくさい、チンゲンサイ、たけのこ、にんじん、黒きくらげ、えび、ごま油→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ちくわ(卵、魚、小麦)→さつまいも、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	バイヨーグルト[0~1歳児もヨーグルト]→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)バイ缶→りんごジュース、粉寒天、もも缶、砂糖	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉寒天、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	水 御飯 タンドリー→照り焼きチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、クリームシチュールウ、豆乳(大豆)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	クリスマスカップケーキ【3~5歳児クラス】 米粉ケーキ(大豆)、いちご、小麦粉、砂糖、マーガリン 豆乳ホイップ(大豆)、いちごジャム、砂糖菓子 クリスマスカップケーキ【0~2歳児クラス】 米粉ケーキ(大豆)、いちご、粉糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	木 焼きそば 大根サラダ わかめのみそ汁	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、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚)→玉ねぎドレ 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	おにぎり 米、塩こんぶ	フレンチトースト→メープルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、メープル 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	金 御飯 魚→豚肉の西京焼き 厚揚げの野菜あん けんちん汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉ケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	土 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、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)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ たまねぎ、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	せんべい(ごま、魚、豚)→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

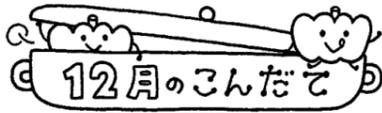
アレルギー児用(大豆)

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
2	16	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え→和え物 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、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 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそう りんごジュース	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	火 御飯 マーボー豆腐→マーボー茄子 もやしのナムル→和え物 小松菜スープ	米 豆腐(大豆)→なす、豚ひき肉、がら味(豚肉)、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)→除去、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	バナナ→りんご 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	水 ハヤシ→カレーライス ごぼうサラダ みかん	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、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトジュース→小麦粉不使用カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→卵不使用マヨドレ みかん	きな粉マカロニ→みたらしまカロニ マカロニ(小麦)、砂糖、きな粉(大豆)、食塩→濃口、片栗粉 牛乳→除去	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	木 御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 はくさい、にんじん、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→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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	金 御飯 ホイコーロー かに玉→つくねの中華あん もやしスープ	米 豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、かに(卵、魚)→鶏ひき肉、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ピザトースト→コーントースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ウインナー(豚肉)→米粉パン、卵不使用マヨドレ コーン、ケチャップ 牛乳→除去	ツナマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ツナ→米粉パン、ささみ、たまねぎ、卵不使用マヨドレ 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	土 御飯 魚の塩焼き→ウインナー かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩→ウインナー かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、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(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	23	月 御飯 魚→鶏肉の梅煮 ひじきの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、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→除去	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	火 中華丼 ちくわ→さつまいもの磯辺揚げ はるさめスープ	米、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、はくさい、チンゲンサイ、たけのこ、にんじん、黒きくらげ、えび、ごま油→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ちくわ(卵、魚、小麦)→さつまいも、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 はるさめ、豆腐(大豆)→除去、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	パンヨーグルト【0~1歳児もヨーグルト】→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)パン缶→りんごジュース、粉寒天、もも缶、砂糖	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉寒天、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	水 御飯 タンダリー→照り焼きチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、クリームシチュールウ、豆乳(大豆)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→除去	クリスマスカップケーキ 米粉ケーキ(大豆)→ホットケーキミックス、砂糖、いちご、粉糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	木 焼きそば 大根サラダ わかめのみそ汁	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、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚)→玉ねぎドレ 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	おにぎり 米、塩こんぶ	フレンチトースト→メープルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、メープル 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	金 御飯 魚→豚肉の西京焼き 厚揚げの野菜あん→野菜煮 けんちん汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 厚揚げ(大豆)→除去、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	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	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	土 御飯 鶏肉のトマト煮 コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、大豆→じゃがいも、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、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ たまねぎ、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	せんべい(ごま、魚、豚)→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

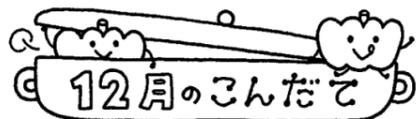
アレルギー児用(小麦)

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
2	16	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え→和え物 麩→わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、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 焼ふ(小麦)→わかめ、葉ねぎ、かつお・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、ほうれん草 りんごジュース	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	火 御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル→和え物 小松菜スープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	水 ハヤシ→カレーライス ごぼうサラダ みかん	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、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトジュース→小麦粉不使用カレー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→卵不使用マヨドレ みかん	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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー→米粉ミックス、黒糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	木 御飯 魚のフライ→ソテー 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、ウスターソース→除去、油、食塩 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 はくさい、にんじん、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) →米粉ケーキ(大豆)	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	金 御飯 ホイコーロー かに玉→つくねの中華あん もやしスープ	米 豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、かに(卵、魚)→鶏ひき肉、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ピザトースト→コーントースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ウインナー(豚肉)→米粉パン、卵不使用マヨドレ コーン、ケチャップ 牛乳→豆乳	ツナマヨトースト→ささみマヨトースト 小麦粉、ベーキングパウダー→米粉ミックス、黒糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	土 御飯 魚の塩焼き→ウインナー かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩→ウインナー かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、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(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	23	月 御飯 魚→鶏肉の梅煮 ひじきの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、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	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	火 中華丼 ちくわの磯辺揚げ→さつまいもの磯辺焼き はるさめスープ	米、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、はくさい、チンゲンサイ、たけのこ、にんじん、黒きくらげ、えび、ごま油→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)→さつまいも、食塩、油、あおのり はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	パンヨーグルト【0~1歳児もヨーグルト】→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)パン缶→りんごジュース、粉寒天、もも缶、砂糖	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉寒天、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	水 御飯 タンダリー→照り焼きチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、クリームシチュールウ、豆乳(大豆)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	クリスマスカップケーキ【3~5歳児クラス】 米粉ケーキ(大豆)、いちご、小麦粉、砂糖、マーガリン 豆乳ホイップ(大豆)、いちごジャム、砂糖菓子 クリスマスカップケーキ【0~2歳児クラス】 米粉ケーキ(大豆)、いちご、粉糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	木 焼きそば 大根サラダ わかめのみそ汁	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、パン)、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚)→玉ねぎドレ 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	おにぎり 米、塩こんぶ	フレンチトースト→メープルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、メープル 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	金 御飯 魚→豚肉の西京焼き 厚揚げの野菜あん けんちん汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉ケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	スティックパイ→ホットケーキ パイシート(小麦、乳)→米粉ミックス、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	土 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、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)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ たまねぎ、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	せんべい(ごま、魚、豚)→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

令和元年11月26日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園
12ヶ月～18ヶ月用

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
2	16	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 焼ふ(小麦)、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、ほうれんそう りんごジュース	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
3	17	火	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 小松菜スープ	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 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ウエハース(小麦、乳) 牛乳	バナナ 牛乳
4	18	水	ハヤシライス ごぼうサラダ みかん	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ みかん	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
5	19	木	御飯 魚のフライ 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩 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 はくさい、にんじん、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(小麦)、卵、油	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
6	20	金	御飯 ホイコーロー かに玉 もやしスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、かにかま(卵、魚)、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ピザトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ウインナー(豚肉)、コーン、ケチャップ 牛乳	ツナマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ツナ、たまねぎ、卵不使用マヨドレ 牛乳
7	21	土	御飯 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
9	23	月	御飯 魚の梅煮 ひじきの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	たまごボーロ(卵、乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
10	24	火	中華丼 ちくわの磯辺揚げ はるさめスープ	米、豚肉、はくさい、チンゲンサイ、たけのこ、にんじん、えび、ごま油、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ちくわ(卵、魚、小麦)、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶
11	25	水	御飯 タンドリーチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、クリームシチュールウ、コンソメ(牛肉)、食塩	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	クリスマスカップケーキ 米粉ケーキ(大豆)、いちご、粉糖
12	26	木	焼きそば 大根サラダ わかめのみそ汁	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、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	おにぎり 米、塩こんぶ	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
13	27	金	御飯 魚の西京焼き 厚揚げの野菜あん けんちん汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
14	28	土	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、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、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、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	せんべい

エネルギー: 340kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 13.8g(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

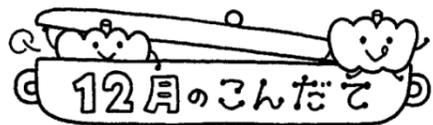
12~18ヶ月 アレルギー児用

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	16	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え→和え物 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、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 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草 りんごジュース	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	火 御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル→和え物 小松菜スープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ウエハース(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	水 ハヤシ→カレーライス ごぼうサラダ みかん	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、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトジュース→小麦粉不使用カレー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ みかん	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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	木 御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩 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 はくさい、にんじん、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) →米粉ケーキ(大豆)	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	金 御飯 ホイコーロー かに玉→つくねの中華あん もやしスープ	米 豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、かに(卵、魚)→鶏ひき肉、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ピザトースト→コーントースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ウインナー(豚肉)→米粉パン、卵不使用マヨドレ コーン、ケチャップ 牛乳→豆乳	ツナマヨトースト→ささみマヨトースト 食パン(小麦、乳)、ツナ→米粉パン、ささみ、たまねぎ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	土 御飯 魚の塩焼き→ウインナー かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩→ウインナー かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	23	月 御飯 魚→鶏肉の梅煮 ひじきの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	たまごボーロ(卵、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	火 中華丼 ちくわ→さつまいもの磯辺揚げ はるさめスープ	米、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、はくさい、チンゲンサイ、たけのこ、にんじん、えび、ごま油→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ちくわ(卵、魚、小麦)→さつまいも、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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、粉寒天、砂糖、もも缶	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉寒天、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	水 御飯 タンダリー→照り焼きチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、クリームシチュールウ、豆乳(大豆)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	クリスマスカップケーキ 米粉ケーキ(大豆)、いちご、粉糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	木 焼きそば 大根サラダ わかめのみそ汁	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、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚)→玉ねぎドレ 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	おにぎり 米、塩こんぶ	フレンチトースト→メープルトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、メープル 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	金 御飯 魚→豚肉の西京焼き 厚揚げの野菜あん けんちん汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉ケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	土 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、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)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ たまねぎ、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	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

移行食用

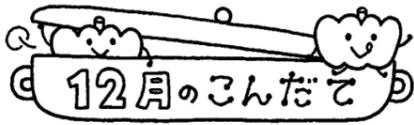
令和元年12月2日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
2	16	月	御飯 鶏肉のソテー ほうれん草の和え物 麩のみそ汁	米 鶏肉、食塩 ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	さつまいも
3	17	火	御飯 マーボー豆腐 もやしの和え物 小松菜スープ	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 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、濃口 こまつな、にんじん、食塩、薄口	バナナ	バナナ
4	18	水	御飯 肉じゃが 野菜サラダ みかん	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、濃口、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり みかん	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	じゃがいも
5	19	木	御飯 魚のソテー 切り干し大根煮 白菜のみそ汁	米 ホキ、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 はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	りんご
6	20	金	御飯 ホイコーロー 中華風ハンバーグ もやしスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 鶏ひき肉、グリーンピース、食塩、ケチャップ、酢、砂糖、濃口、薄口、片栗粉 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	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク
7	21	土	御飯 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 根菜のみそ汁	米 さけ、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、酒、濃口、薄口、本みりん、片栗粉 にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	ブロッコリー	ブロッコリー
9	23	月	御飯 魚の煮付 きゃべつの和え物 きのこ野菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、にんじん、かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ
10	24	火	中華丼 さつまいも 豆腐スープ	米、豚肉、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 さつまいも 豆腐(大豆)、にんじん、食塩、薄口	みかん	みかん
11	25	水	御飯 照り焼きチキン ポパイソテー クリームスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖 ほうれん草、にんじん、食塩 たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、豆乳(大豆)、食塩	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	いちご
12	26	木	焼うどん 大根サラダ わかめのみそ汁	うどん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 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	食パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク
13	27	金	御飯 魚のみそ煮 野菜煮 けんちん汁	米 かれい、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 さといも、にんじん、しめじ、えのき、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 にんじん、はくさい、だいこん、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	バナナ	りんご
14	28	土	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、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、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも

エネルギー：182kcal(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。



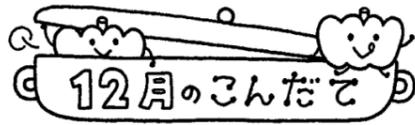
夕食

令和元年11月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	中華菜飯 シュウマイ はるさめサラダ わかめスープ	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、がら味(豚肉) 豚ひき肉、葉ねぎ、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉、ごま油、しゅうまいの皮(小麦) はるさめ、にんじん、きゅうり、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
3	17 火	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ なめこのみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 水	御飯 魚のムニエル かぼちゃサラダ ミルクスープ	米 ひらめ、食塩、小麦粉、バター かぼちゃ、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、にんじん、鶏肉、牛乳、クリームシチュールー
5	19 木	御飯 牛肉のしぐれ煮 小松菜と厚揚げ炒め じゃがいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、薄口、食塩、顆粒だし(魚) 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
6	20 金	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきと大豆煮 えのきのみそ汁	米 鶏肉、酒、砂糖、葉ねぎ、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ひじき、大豆、にんじん、だいこん、いんげん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21 土	御飯 焼肉 キャベツサラダ 青菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、きゅうり、塩こんぶ、ごま油 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
9	23 月	御飯 酢豚 チーズサラダ もやしスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、がら味(豚肉)、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
10	24 火	御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ(牛肉)、食塩 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
11	25 水	コンソメライス ハンバーグ 付け合わせ野菜 キャベツスープ	米、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩 合びき肉(豚肉、牛肉)、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、いんげん、コーン、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
12	26 木	御飯 豆腐の中華煮 ブロッコリーとじゃこの炒め物 きのこスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、豚肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
13	27 金	チーズと野菜丼 牛肉巻き コーンスープ ヨーグルト	米、たまねぎ、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、しめじ、えのき、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 牛肉、いんげん、にんじん、ケチャップ、食塩、砂糖 たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉 ヨーグルト(乳)
14	28 土	御飯 魚の南蛮漬け 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 まぐろ、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 だいこん、にんじん、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

エネルギー: 404kcal(3~5歳児 月平均)
297kcal(0~2歳児 ")
たんぱく質: 19.2g(3~5歳児 月平均)
13.9g(0~2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

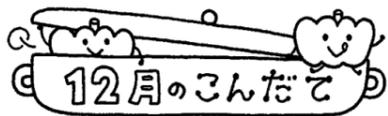
令和元年11月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	16	月 中華菜飯 シュウマイ はるさめサラダ わかめスープ	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、がら味(豚肉) 豚ひき肉、葉ねぎ、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉、ごま油、しゅうまいの皮(小麦) はるさめ、にんじん、きゅうり、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
3	17	火 御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ なめこのみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	水 御飯 魚のムニエル かぼちゃサラダ ミルクスープ	米 ひらめ、食塩、小麦粉、バター かぼちゃ、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、にんじん、鶏肉、牛乳、クリームシチュールウ
5	19	木 御飯 牛肉のしぐれ煮 小松菜と厚揚げ炒め じゃがいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、薄口、食塩、顆粒だし(魚) 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
6	20	金 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきと大豆煮 えのきのみそ汁	米 鶏肉、酒、砂糖、葉ねぎ、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ひじき、大豆、にんじん、だいこん、いんげん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	土 御飯 焼肉 キャベツサラダ 青菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、きゅうり、塩こんぶ、ごま油 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
9	23	月 御飯 酢豚 じゃこサラダ もやしスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、がら味(豚肉)、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、じゃこ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
10	24	火 御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ(牛肉)、酒、食塩 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
11	25	水 コンソメライス ハンバーグ 付け合わせ野菜 キャベツスープ	米、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩 合びき肉(豚肉、牛肉)、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、いんげん、コーン、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
12	26	木 御飯 豆腐の中華煮 ブロッコリーとじゃこの炒め物 きのこスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、豚肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、酒
13	27	金 チーズと野菜丼 牛肉巻き コーンスープ ヨーグルト	米、たまねぎ、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、しめじ、えのき、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 牛肉、いんげん、にんじん、ケチャップ、食塩、砂糖 たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉 ヨーグルト(乳)
14	28	土 御飯 魚の南蛮漬け 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 まぐろ、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 だいこん、にんじん、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

エネルギー: 225kcal(月平均)

たんぱく質: 10.5g(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11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	16 月	中華菜飯 シュウマイ はるさめサラダ わかめスープ	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、がら味(豚肉) 豚ひき肉、葉ねぎ、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉、ごま油、しゅうまいの皮(小麦) はるさめ、にんじん、きゅうり、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	EP	EP
3	17 火	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ なめこのみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
4	18 水	御飯 魚のムニエル→ソテー かぼちゃサラダ ミルク→クリームスープ	米 ひらめ、食塩、小麦粉、バター→油 かぼちゃ、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、食塩 たまねぎ、にんじん、鶏肉、牛乳→豆乳、クリームシチュールウ	EP	EP
5	19 木	御飯 牛肉のしぐれ煮 小松菜と厚揚げ炒め じゃがいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、薄口、食塩、顆粒だし(魚) 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
6	20 金	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきと大豆煮 えのきのみそ汁	米 鶏肉、酒、砂糖、葉ねぎ、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ひじき、大豆、にんじん、だいこん、いんげん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
7	21 土	御飯 焼肉 キャベツサラダ 青菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、きゅうり、塩こんぶ、ごま油 チンゲンサイ、にんじん、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	23 月	御飯 酢豚 じゃこサラダ もやしスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、がら味(豚肉)、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、じゃこ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
10	24 火	御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ(牛肉)、酒、食塩 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	EP	EP
11	25 水	コンソメライス ハンバーグ 付け合わせ野菜 キャベツスープ	米、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩 合びき肉(豚肉、牛肉)、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、いんげん、コーン、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
12	26 木	御飯 豆腐の中華煮 ブロッコリーとじゃこの炒め物 きのこスープ	米 豆腐(大豆)、キャベツ、にんじん、豚肉、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、酒	EP	EP
13	27 金	チーズと野菜丼→野菜丼 牛肉巻き コーンスープ ヨーグルト→ゼリー	米、たまねぎ、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、しめじ、えのき、シュレッドチーズ(乳)→除去、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 牛肉、いんげん、にんじん、ケチャップ、食塩、砂糖 たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉 ヨーグルト(乳)→ゼリー	EP	EP
14	28 土	御飯 魚の南蛮漬け 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 まぐろ、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 だいこん、にんじん、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

- 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