



# 昼食

令和2年2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	御飯 魚の漬け焼き ほうれん草の和え物 さつまいものみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、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	ひなあられ 牛乳	
3	火	ちらし寿司 大根のそぼろ煮 のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐(大豆)、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 平天(魚、小麦)、はくさい、にんじん、さといも、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、から味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	ひなまつりゼリー(大豆)	
4	18 水	御飯 豚肉のごま炒め きのこサラダ 麩のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) 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、いちごジャム りんごジュース	ココアパン 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳
5	木	カレーライス コーンサラダ ゼリー	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、コーン、人参ドレ ゼリー	ラスク 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳	
19 木		ハヤシライス コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー		きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳
6	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	
7	21 土	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)、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、から味(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)、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	ようかん 粉かんてん、こしあん	せんべい(魚)
9	23 月	御飯 ホイコーロー 玉子焼き 中華風コーンスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、から味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ほうれん草、ツナ、顆粒だし(魚)、食塩 たまねぎ、クリームコーン、から味(豚肉)、薄口、食塩	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	チーズクラッカー 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、クラッカー(小麦) 牛乳
10	24 火	御飯 魚のフライ 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さけ、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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	こふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
11	25 水	御飯 すき焼き煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、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	バナナ 牛乳	きな粉パン 食パン(小麦、乳)、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳
12	26 木	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 根菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	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
13	27 金	炊き込み御飯 魚の塩焼き きやべつのごま和え 大根のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、板こんにゃく、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さば、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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	ピザトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、コーン、ケチャップ 【5歳児 手作りピザ】 小麦粉、食塩、油、たまねぎ、ピーマン ウインナー(豚肉)、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) 牛乳	りんご
14	28 土	クリームスパゲティ トマトサラダ オニオンスープ	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、トマト、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩
16	30 月	焼きそば ブロッコリーのサラダ 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、ツナ、玉ねぎドレ はくさい、葉ねぎ、油揚げ(大豆)、から味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ビスケット(小麦、乳、豚肉) 牛乳
17	31 火	御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ 豆腐のすまし汁	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 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	パインヨーグルト【0、1歳児クラス りんごヨーグルト】 ヨーグルト(乳)、砂糖、パイン缶【りんご缶】	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳

エネルギー:561kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
410 kcal( " 0~2歳児 " )  
たんぱく質:22.6g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
16.4g( " 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

令和2年2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	御飯 魚→鶏肉の漬け焼き ほうれん草の和え物 さつまいものみそ汁	米 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、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	ひなあられ 牛乳→豆乳		◎	◎		
3	火	ちらし寿司 大根のそぼろ煮 のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐(大豆)、じゃこ、卵→コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 *天(魚、小麦)→除去、はくさい、にんじん、さといも、葉ねぎ、鶏肉、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	ひなまつりゼリー(大豆)		◎	◎		
4	18	水 御飯 豚肉→牛肉の炒め物 きのこサラダ 麩のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉)→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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
5	木	カレーライス コーンサラダ 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)→小麦不使用カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳		◎	◎		
19	木	ハヤシライス→カレーライス コーンサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ケチャップ、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトソース→小麦不使用カレールウ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー		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			◎	◎
6	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳		◎	◎		
7	21	土 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)、はくさい、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)、ごま醤油ドレ(ごま)→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	ようかん 粉かんでん、こしあん	せんべい(魚)→ビスケット(小麦、乳)	◎	◎	◎	◎
9	23	月 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→鶏つくね焼き 中華風コーンスープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ほうれん草、ツナ、顆粒だし(魚)→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩 たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、薄口、食塩	ビスケット(小麦、乳)→せんべい(魚) 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	◎	◎	◎	◎

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	火 御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さけ→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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	こふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	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	◎	◎	◎	◎
11	25	水 御飯 すき焼き煮 じゃこ→野菜サラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)→豚肉、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、糸こんにやく、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)→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	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	きな粉パン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 根菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ヨーグルトケーキ(小麦、乳、卵) →米粉カップケーキ(大豆)	◎	◎	◎	◎
13	27	金 炊き込み御飯 魚→豚肉の塩焼き きゃべつのごま和え→和え物 大根のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、板こんにやく、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さば→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 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	ピザトースト→コーンケチャップトースト 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、コーン、ケチャップ 【5歳児 手作りピザ】 小麦粉、食塩、油、たまねぎ、ピーマン ウインナー(豚肉)、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) 牛乳→豆乳	りんご	◎	◎	◎	◎
14	28	土 クリーム→イタリアンスパゲティ トマトサラダ オニオンスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、食塩、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、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、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	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩	◎	◎	◎	◎
16	30	月 焼きそば ブロッコリーのサラダ 白菜のスープ	焼きそばめん(小麦)、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、お好み焼きソース(豚肉、パン)→牛肉、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、ツナ→コーン、玉ねぎドレ はくさい、葉ねぎ、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ビスケット(小麦、乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
17	31	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ 豆腐のすまし汁	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 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	パンヨーグルト[0.1歳児りんごヨーグルト]→りんごゼリー ヨーグルト(乳)、パン缶→りんごジュース、粉かんでん、りんご缶、砂糖	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	◎	◎	◎	◎

○ 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2年2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	御飯 魚→鶏肉の漬け焼き ほうれん草の和え物 さつまいものみそ汁	米 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、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	ひなあられ 牛乳→除去		◎	◎		
3	火	ちらし寿司 大根のそぼろ煮 のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐(大豆)、じゃこ、卵→コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 *天(魚、小麦)→除去、はくさい、にんじん、さといも、葉ねぎ、鶏肉、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	ひなまつりゼリー(大豆)→ゼリー		◎	◎		
4	18	水 御飯 豚肉→牛肉の炒め物 きのこサラダ 麩のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉)→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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→除去	◎	◎	◎	◎
5	木	カレーライス コーンサラダ 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)→小麦不使用カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→除去		◎	◎		
19	木	ハヤシライス→カレーライス コーンサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ケチャップ、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトソース→小麦不使用カレールウ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー		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			◎	◎
6	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆→野菜煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆→だいこん、にんじん、油揚げ(大豆)→除去、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→除去		◎	◎		
7	21	土 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、はくさい、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)、ごま醤油ドレ(ごま)→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	ようかん 粉かんでん、こしあん	せんべい(魚)→ビスケット(小麦、乳)	◎	◎	◎	◎
9	23	月 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→鶏つくね焼き 中華風コーンスープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ほうれん草、ツナ、顆粒だし(魚)→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩 たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、薄口、食塩	ビスケット(小麦、乳)→せんべい(魚) 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	◎	◎	◎	◎

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	火 御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さけ→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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	こふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	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	◎	◎	◎	◎
11	25	水 御飯 すき焼き煮 じゃこ→野菜サラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)→豚肉、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、糸こんにやく、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)→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	バナナ→りんご 牛乳→除去	きな粉パン→シュガーパン 食パン(小麦、乳)、きな粉(大豆)→米粉パン、砂糖 牛乳→除去	◎	◎	◎	◎
12	26	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮→煮浸し 根菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ(大豆)→除去、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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	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(小麦)、砂糖 牛乳→除去	ヨーグルトケーキ→ホットケーキ ヨーグルト(乳)、卵、油→除去、砂糖、ホットケーキミックス(小麦)	◎	◎	◎	◎
13	27	金 炊き込み御飯 魚→豚肉の塩焼き きゃべつのごま和え→和え物 大根のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、板こんにやく、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さば→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 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	ピザトースト→コーンケチャップトースト 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、コーン、ケチャップ 【5歳児 手作りピザ】 小麦粉、食塩、油、たまねぎ、ピーマン ウインナー(豚肉)、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) 牛乳→除去	りんご	◎	◎	◎	◎
14	28	土 クリーム→イタリアンスパゲティ トマトサラダ オニオンスープ	スパゲティ(小麦)、たまねぎ、しめじ、食塩、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、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、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	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩	◎	◎	◎	◎
16	30	月 焼きそば ブロッコリーのサラダ 白菜のスープ	焼きそばめん(小麦)、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、お好み焼きソース(豚肉、パン)→牛肉、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、ツナ→コーン、玉ねぎドレ はくさい、葉ねぎ、油揚げ(大豆)→除去、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ビスケット(小麦、乳、豚肉)→せんべい 牛乳→除去	◎	◎	◎	◎
17	31	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ 豆腐→わかめのすまし汁	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 豆腐(大豆)→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	パンヨーグルト【0.1歳児りんごヨーグルト】→りんごゼリー ヨーグルト(乳)、パン→りんごジュース、粉かんでん、りんご缶、砂糖	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	◎	◎	◎	◎

- 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2年2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	御飯 魚→鶏肉の漬け焼き ほうれん草の和え物 さつまいものみそ汁	米 さわら→鶏肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、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	ひなあられ 牛乳→豆乳		◎	◎		
3	火	ちらし寿司 大根のそぼろ煮 のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐(大豆)、じゃこ、卵→コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 *天(魚、小麦)→除去、はくさい、にんじん、さといも、葉ねぎ、鶏肉、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	ひなまつりゼリー(大豆)		◎	◎		
4	18	水 御飯 豚肉→牛肉の炒め物 きのこサラダ 麩→わかめのみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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、いちごジャム りんごジュース	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
5	木	カレーライス コーンサラダ 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)→小麦不使用カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳		◎	◎		
19	木	ハヤシライス→カレーライス コーンサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ケチャップ、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトソース→小麦不使用カレールウ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー		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			◎	◎
6	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳		◎	◎		
7	21	土 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)、はくさい、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)、ごま醤油ドレ(ごま)→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	ようかん 粉かんでん、こしあん	せんべい(魚)→ビスケット(小麦、乳)	◎	◎	◎	◎
9	23	月 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→鶏つくね焼き 中華風コーンスープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、豚肉、がら味(豚肉)→牛肉、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ほうれん草、ツナ、顆粒だし(魚)→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩 たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、薄口、食塩	ビスケット(小麦、乳)→せんべい(魚) 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎

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	火 御飯 魚のフライ→ソテー 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さけ、油、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、ウスターソース→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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	こふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	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	◎	◎	◎	◎
11	25	水 御飯 すき焼き煮 じゃこ→野菜サラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)→豚肉、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、糸こんにやく、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)→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	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	きな粉パン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 根菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	ヨーグルトケーキ(小麦、乳、卵) →米粉カップケーキ(大豆)	◎	◎	◎	◎
13	27	金 炊き込み御飯 魚→豚肉の塩焼き きゃべつのごま和え→和え物 大根のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、板こんにやく、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さば→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 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	ピザトースト→コーンケチャップトースト 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、コーン、ケチャップ 【5歳児 手作りピザ】 小麦粉、食塩、油、たまねぎ、ピーマン ウインナー(豚肉)、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) 牛乳→豆乳	りんご	◎	◎	◎	◎
14	28	土 クリーム→イタリアンスパゲティ トマトサラダ オニオンスープ	スリゲティ(小麦)→雑穀麺、たまねぎ、しめじ、食塩、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、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、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	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩	◎	◎	◎	◎
16	30	月 焼きそば ブロッコリーのサラダ 白菜のスープ	焼きそばめん(小麦)→雑穀麺、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、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、ツナ→コーン、玉ねぎドレ はくさい、葉ねぎ、油揚げ(大豆)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ビスケット(小麦、乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
17	31	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ 豆腐のすまし汁	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 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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、りんご缶、砂糖	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	◎	◎	◎	◎

○ 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2年2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	御飯 魚の漬け焼き ほうれん草の和え物 さつまいものみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、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	ひなあられ 牛乳	
3	火	ちらし寿司 大根のそぼろ煮 のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐(大豆)、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 平天(魚、小麦)、はくさい、にんじん、さといも、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	ひなまつりゼリー(大豆)	
4	18 水	御飯 豚肉のごま炒め きのこサラダ 麩のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) 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、いちごジャム りんごジュース	ココアパン 食パン(小麦、乳)、砂糖、ココア 牛乳
5	木	カレーライス コーンサラダ ゼリー	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、コーン、人参ドレ ゼリー	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	
19	木	ハヤシライス コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー		きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳
6	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ(大豆)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	
7	21 土	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)、はくさい、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)、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ようかん 粉かんてん、こしあん	せんべい
9	23 月	御飯 ホイコーロー 玉子焼き 中華風コーンスープ	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、ほうれん草、ツナ、顆粒だし(魚)、食塩 たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)、薄口、食塩	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	ウエハース(小麦、乳) 牛乳
10	24 火	御飯 魚のフライ 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さけ、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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	こふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
11	25 水	御飯 すき焼き煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、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	バナナ 牛乳	きな粉パン 食パン(小麦、乳)、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳
12	26 木	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜と厚揚げ煮 根菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	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
13	27 金	炊き込み御飯 魚の塩焼き きやべつのごま和え 大根のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さば、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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	ピザトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、コーン、ケチャップ 牛乳	りんご
14	28 土	クリームスパゲティ トマトサラダ オニオンスープ	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、トマト、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩
16	30 月	焼きそば ブロッコリーのサラダ 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、パイン)、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、ツナ、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	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
17	31 火	御飯 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ 豆腐のすまし汁	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 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳

エネルギー：324kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：13.3g(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

移行食・離乳食

令和2年2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	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き ほうれん草の和え物 さつまいものみそ汁	米 たい、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご		5倍がゆ たい ほうれん草 さつまいも たまねぎ
3	火	具沢山軟飯・5倍がゆ 大根のそぼろ煮 のっぺい汁	米、にんじん、高野豆腐(大豆)、じゃこ だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 はくさい、にんじん、さといも、鶏肉、昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	バナナ		5倍がゆ ささみ だいこん にんじん こまつな
4	18 水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 きのこサラダ 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ ブロッコリー かぼちゃ
5	19 木	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、濃口、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり りんご	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	5倍がゆ たい じゃがいも にんじん きゅうり
6	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 大豆と野菜煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、本みりん 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも		5倍がゆ ささみ だいこん こまつな さつまいも
7	21 土	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)、はくさい、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	かぼちゃ	かぼちゃ	5倍がゆ 豆腐 はくさい かぼちゃ にんじん
9	23 月	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー 鶏つくね焼き オニオンスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 鶏ひき肉、たまねぎ、薄口、食塩 たまねぎ、薄口、食塩	ブロッコリー	ブロッコリー	5倍がゆ ささみ ブロッコリー きゃべつ トマト
10	24 火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さけ、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 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	バナナ	5倍がゆ たい じゃがいも にんじん だいこん
11	25 水	軟飯・5倍がゆ すき焼き煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、たまねぎ、えのき、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ わかめ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 にんじん きゅうり トマト
12	26 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 根菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 じゃがいも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	さつまいも	5倍がゆ ささみ かぼちゃ こまつな ブロッコリー
13	27 金	肉野菜軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き きゃべつの和え物 大根のみそ汁	米、鶏肉、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 たい、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	りんご	5倍がゆ たい だいこん にんじん きゃべつ
14	28 土	イタリアンスパゲティ トマトサラダ オニオンスープ	スパゲティ(小麦)、鶏肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 トマト さつまいも きゅうり
16	30 月	焼きうどん ブロッコリーサラダ 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、食塩 ブロッコリー、にんじん はくさい、食塩、薄口	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ たい ブロッコリー はくさい かぼちゃ
17	31 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き ポテトサラダ 豆腐のすまし汁	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 豆腐(大豆)、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	りんご	バナナ	5倍がゆ ささみ じゃがいも にんじん きゃべつ

エネルギー: 183kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 7.4g(昼食+おやつ・月平均)

アレルギー等の恐れもありますので  
給食で初めて食べる食材がないよう  
ご協力お願い致します。

- 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2年2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 チンジャオロースー シュウマイ 豆腐スープ	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 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) 豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
3	火	御飯 豚肉のしょうが焼き 白菜とツナ煮 えのきのみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、ツナ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、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
4	18 水	御飯 ささみのチーズ天 根菜のきんぴら かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、てんぷら粉、油 ごぼう、れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 木	御飯 魚のみそ煮 切り干し大根のサラダ わかめのみそ汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 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) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口
6	金	チャーハン 豚肉と青菜の中華炒め 舞茸スープ	米、ベーコン(豚肉)、葉ねぎ、がら味、濃口、食塩、油 豚肉、チンゲンサイ、緑豆もやし、砂糖、酒、濃口 まいたけ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
7	21 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ 里芋のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、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) さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ 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、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 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) だいこん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
10	24 火	御飯 豚肉の野菜巻き ブロッコリーの白和え 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 ひじき、ブロッコリー、にんじん、豆腐(大豆)、すりごま、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 水	チーズと野菜丼 チキンサラダ コンソメスープ ヨーグルト	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、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 鶏肉、もやし、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
12	26 木	御飯 魚の香味焼き 蒸し野菜 麩のみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 かぼちゃ、ブロッコリー、カリフラワー、食塩 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	御飯 ミンチカツ カラフルサラダ たけのこのみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、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 たけのこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 やきとり れんこんのごまマヨ和え 白菜のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、食塩、濃口、本みりん、砂糖 れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、すりごま、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 月	御飯 魚の和風あん 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 かれい、片栗粉、しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 がんもどき(大豆)、にんじん、さといも、いんげん、かつお・昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 火	じゃこ御飯 豚肉と大根の炒め煮 わかめのだし物 玉ねぎのみそ汁	米、じゃこ、しょうが、酒、薄口、濃口 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、本みりん 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

エネルギー：399kcal(3～5歳児 月平均)  
294kcal(0～2歳児 " )  
たんぱく質：18.7g(3～5歳児 月平均)  
13.7g(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

アレルギー児用

令和2年2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 チンジャオロースー シュウマイ 豆腐スープ	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 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) 豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
3	火	御飯 豚肉のしょうが焼き 白菜とツナ煮 えのきのみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、ツナ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、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	EP	EP
4	18 水	御飯 ささみのチーズ天→ささみ天ぷら 根菜のきんぴら かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、てんぷら粉、油 ごぼう、れんこん、にんじん、ごま油、濃口、砂糖 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
5	19 木	御飯 魚のみそ煮 切り干し大根のサラダ わかめのみそ汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 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) わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	EP	EP
6	金	チャーハン 豚肉と青菜の中華炒め 舞茸スープ	米、ベーコン(豚肉)、葉ねぎ、がら味、濃口、食塩、油 豚肉、チンゲンサイ、緑豆もやし、砂糖、酒、濃口 まいたけ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
7	21 土	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ 里芋のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、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) さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
9	23 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ 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、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 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) だいこん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
10	24 火	御飯 豚肉の野菜巻き ブロッコリーの白和え 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、がら味(豚肉)、酒、食塩 ひじき、ブロッコリー、にんじん、豆腐(大豆)、すりごま、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 白ねぎ、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
11	25 水	チーズと野菜丼→野菜丼 チキンサラダ コンソメスープ ヨーグルト→ゼリー	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、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 鶏肉、もやし、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)→ゼリー	EP	EP
12	26 木	御飯 魚の香味焼き 蒸し野菜 麩のみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 かぼちゃ、ブロッコリー、カリフラワー、食塩 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
13	27 金	御飯 ミンチカツ カラフルサラダ たけのこのみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、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 たけのこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
14	28 土	御飯 やきとり れんこんのごまマヨ和え 白菜のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、食塩、濃口、本みりん、砂糖 れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、すりごま、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
16	30 月	御飯 魚の和風あん 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 かれい、片栗粉、しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 がんもどき(大豆)、にんじん、さといも、いんげん、かつお・昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
17	31 火	じゃこ御飯 豚肉と大根の炒め煮 わかめ酢の物 玉ねぎのみそ汁	米、じゃこ、しょうが、酒、薄口、濃口 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、本みりん 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	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