



昼食

令和2年3月23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	水 御飯 豚肉の甘酢炒め 大根サラダ 白菜スープ	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、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
2	16	木 御飯 魚の煮付け 野菜炒め 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、顆粒だし(魚)、食塩、濃口、酒 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)、卵不使用マヨドレ、コーン 牛乳
3	17	金 御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草のナムル わかめスープ	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)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、ごま油、がら味(豚肉)、食塩、薄口 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、りんご缶、みかん缶	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
4	18	土 ミートスパゲティ きのこサラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、人参ドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	さつまいもきんとん さつまいも、豆乳(大豆)、砂糖、食塩	じゃこおにぎり 米、じゃこ、砂糖、濃口
6	20	月 御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 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、油揚げ(大豆)、にんじん、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	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
7	21	火 御飯 魚の若狭焼き ポテトサラダ えのきのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん じゃがいも、キャベツ、にんじん、アスパラガス、ツナ、コーン、卵不使用マヨドレ、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	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース	ゼリー
8	22	水 御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、トマトジュース ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、油 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	きな粉ラスク 食パン(小麦、乳)、マーガリン、きな粉(大豆)、砂糖 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
9	23	木 御飯 豚肉のしょうが焼き わかめの酢の物 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、酢、砂糖、薄口、本みりん 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	ポテト フレンチフライポテト、食塩 牛乳	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
10	24	金 カレーライス 玉子焼き コーンサラダ	米、鶏肉、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 卵、ハム(豚肉)、ほうれん草、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ	バナナ 牛乳	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳
11	25	土 御飯 牛肉のしぐれ煮 ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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 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	かりんとう(小麦)	せんべい
13	27	月 菜の花御飯 魚の塩焼き きゃべつのごま和え 麩のみそ汁	米、こまつな、濃口、昆布だし、卵、砂糖、食塩、油 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 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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
14	28	火 御飯 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、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 かぼちゃ、たまねぎ、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	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
	30	木 焼きそば ブロッコリーときのこのサラダ 青菜スープ	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、しめじ、えのき、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口		粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 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。

延長保育のおやつはビスケット、せんべいなどの市販菓子を100kcalを目安に提供しています。ご質問などあればお気軽にお尋ねください。



昼食

アレルギー児用

令和2年3月23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	水 御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め 大根サラダ 白菜スープ	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、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	木 御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 具沢山みそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、顆粒だし(魚)→除去、食塩、濃口、酒 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、コーン 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	金 御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草のナムル→和え物 わかめスープ	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)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、ごま油、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、りんご缶、みかん缶	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	土 ミートスパゲティ きのこサラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(豚肉、牛肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、人参ドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	さつまいもきんとん さつまいも、豆乳(大豆)、砂糖、食塩	じゃこ→昆布おにぎり 米、じゃこ、濃口、砂糖→塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	月 御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 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、油揚げ(大豆)、にんじん、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	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(魚) 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	火 御飯 魚→豚肉の漬け焼き ポテトサラダ えのきのみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん じゃがいも、キャベツ、にんじん、アスパラガス、ツナ→除去、コーン、卵不使用マヨドレ、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	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	ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	水 御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、ハンバーグ(小麦)→鶏ひき肉、豆腐(大豆)、たまねぎ、食塩、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、トマトジュース ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉(大豆)、砂糖 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

9	23	木 御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめの酢の物 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、酢、砂糖、薄口、本みりん 豆腐(大豆)、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩 牛乳→豆乳	セサミトースト→シュガートースト 食パン(小麦、乳)、すりごま→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	金 カレーライス 玉子焼き→かぼちゃのおやき コーンサラダ	米、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーパウダー(小麦)、ケチャップ 卵、ハム(豚肉)→かぼちゃ、さつまいも、鶏ひき肉、片栗粉、ほうれん草、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	土 御飯 牛肉→豚肉のしぐれ煮 ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 牛肉→豚肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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 はくさい、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	かりんとう(小麦)	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	月 菜の花御飯 魚→豚肉の塩焼き きゃべつのごま和え→和え物 麩のみそ汁	米、こまつな、濃口、昆布だし、卵、砂糖、油→コーン、食塩 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 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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	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	火 御飯 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、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 かぼちゃ、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	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉かんでん、砂糖、みかん缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→粉かんでん、りんごジュース、砂糖、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	木	焼きそば ブロッコリーときのこのサラダ 青菜スープ	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、パン)→除去、ウスターソース ブロッコリー、しめじ、えのき、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)→鶏肉、玉ねぎドレ チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 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3月23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	水	御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め 大根サラダ 白菜スープ	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、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、にんじん、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	木	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 具沢山みそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、顆粒だし(魚)→除去、食塩、濃口、酒 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→除去	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、コーン 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	金	御飯 豆腐→里芋の中華煮 ほうれん草のナムル→和え物 わかめスープ	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 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、ごま油、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、りんご缶、みかん缶	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	土	ミートスパゲティ きのこサラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(豚肉、牛肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、人参ドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	さつまいもきんとん さつまいも、豆乳(大豆)→除去、砂糖、食塩	じゃこ→昆布おにぎり 米、じゃこ、濃口、砂糖→塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 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、油揚げ(大豆)→除去、にんじん、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	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(魚) 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	火	御飯 魚→豚肉の漬け焼き ポテトサラダ えのきのみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん じゃがいも、キャベツ、にんじん、アスパラガス、ツナ→除去、コーン、卵不使用マヨドレ、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	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	ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	水	御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、パン粉(小麦)→鶏ひき肉、豆腐(大豆)、たまねぎ、食塩、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、トマトジュース ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉ラスク→ラスク 食パン(小麦、乳)、きな粉(大豆)→米粉パン、マーガリン、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(小麦)、砂糖、きな粉(大豆)、食塩→濃口、片栗粉 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

9	23	木	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめの酢の物 豆腐→麩のみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)→麩(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩 牛乳→除去	セサミトースト→シュガートースト 食パン(小麦、乳)、すりごま→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	金	カレーライス 玉子焼き→かぼちゃのおやき コーンサラダ	米、鶏肉、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 卵、ハム(豚肉)→かぼちゃ、さつまいも、鶏ひき肉、片栗粉、ほうれん草、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ	バナナ→りんご 牛乳→除去	りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、豆乳(大豆)、油→米粉ミックス、砂糖、りんご 牛乳→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	土	御飯 牛肉→豚肉のしぐれ煮 ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 牛肉→豚肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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 はくさい、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	かりんとう(小麦)	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	月	菜の花御飯 魚→豚肉の塩焼き きゃべつのごま和え→和え物 麩のみそ汁	米、こまつな、濃口、昆布だし、卵、砂糖、油→コーン、食塩 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 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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	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	火	御飯 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮→小松菜の煮びたし かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)→除去、にんじん、こまつな、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 かぼちゃ、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	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉かんでん、砂糖、みかん缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→粉かんでん、りんごジュース、砂糖、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30		木	焼きそば ブロッコリーときのこのサラダ 青菜スープ	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、パン)→除去、ウスターソース ブロッコリー、しめじ、えのき、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)→鶏肉、玉ねぎドレ チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 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3月23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	水	御飯 豚肉→牛肉の甘酢炒め 大根サラダ 白菜スープ	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、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) →米粉カップケーキ(大豆) 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	木	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 具沢山みそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、顆粒だし(魚)→除去、食塩、濃口、酒 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、コーン 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	金	御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草のナムル→和え物 わかめスープ	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)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、ごま油、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、りんご缶、みかん缶	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	土	ミートスパゲティ きのこサラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)→雑穀麺、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、人参ドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	さつまいもきんとん さつまいも、豆乳(大豆)、砂糖、食塩	じゃこ→昆布おにぎり 米、じゃこ、濃口、砂糖→塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 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、油揚げ(大豆)、にんじん、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	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(魚) 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	火	御飯 魚→豚肉の漬け焼き ポテトサラダ えのきのみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん じゃがいも、キャベツ、にんじん、アスパラガス、ツナ→除去、コーン、卵不使用マヨドレ、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	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	ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	水	御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、ハン粉(小麦)→鶏ひき肉、豆腐(大豆)、たまねぎ、食塩、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、トマトジュース ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、油 たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉(大豆)、砂糖 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

9	23	木	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き わかめの酢の物 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、酢、砂糖、薄口、本みりん 豆腐(大豆)、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩 牛乳→豆乳	セサミトースト→シュガートースト 食パン(小麦、乳)、すりごま→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	金	カレーライス 玉子焼き→かぼちゃのおやき コーンサラダ	米、鶏肉、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 卵、ハム(豚肉)→かぼちゃ、さつまいも、鶏ひき肉、片栗粉、ほうれん草、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	りんごケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、豆乳(大豆)、油→米粉ミックス、砂糖、りんご 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	土	御飯 牛肉→豚肉のしぐれ煮 ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 牛肉→豚肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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 はくさい、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	かりんとう(小麦)→せんべい	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	月	菜の花御飯 魚→豚肉の塩焼き きゃべつのごま和え→和え物 麩→わかめのみそ汁	米、こまつな、濃口、昆布だし、卵、砂糖、油→コーン、食塩 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 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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	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	火	御飯 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、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 かぼちゃ、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	みかんヨーグルト→みかんゼリー ヨーグルト(乳)→粉かんでん、砂糖、みかん缶	ももヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)→粉かんでん、りんごジュース、砂糖、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30		木	焼きそば ブロッコリーときのこのサラダ 青菜スープ	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、しめじ、えのき、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)→鶏肉、玉ねぎドレ チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 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

12～18ヶ月児用

令和2年3月23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	水 御飯 豚肉の甘酢炒め 大根サラダ 白菜スープ	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、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、にんじん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ドーナツ(卵、乳、大豆、小麦) 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
2	16	木 御飯 魚の煮付け 野菜炒め 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、顆粒だし(魚)、食塩、濃口、酒 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)、卵不使用マヨドレ、コーン 牛乳
3	17	金 御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草のナムル わかめスープ	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)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ほうれんそう、緑豆もやし、にんじん、ごま油、がら味(豚肉)、食塩、薄口 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、りんご缶、みかん缶	ウエハース(乳) 牛乳
4	18	土 ミートスパゲティ きのこサラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、人参ドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	さつまいもきんとん さつまいも、豆乳(大豆)、砂糖、食塩	じゃこおにぎり 米、じゃこ、砂糖、濃口
6	20	月 御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 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、油揚げ(大豆)、にんじん、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	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
7	21	火 御飯 魚の若狭焼き ポテトサラダ えのきのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん じゃがいも、キャベツ、にんじん、アスパラガス、ツナ、コーン、卵不使用マヨドレ、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	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース	ゼリー
8	22	水 御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、砂糖、ケチャップ、 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、油 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	きな粉トースト 食パン(小麦、乳)、きな粉(大豆)、砂糖 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
9	23	木 御飯 豚肉のしょうが焼き わかめの酢の物 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、酢、砂糖、薄口、本みりん 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	ポテト フレンチフライポテト、食塩 牛乳	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
10	24	金 カレーライス 玉子焼き コーンサラダ	米、鶏肉、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 卵、ハム(豚肉)、ほうれんそう、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ	バナナ 牛乳	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳(大豆)、油 牛乳
11	25	土 御飯 牛肉のしぐれ煮 ひじきの和え物 白菜のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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 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	せんべい	せんべい
13	27	月 菜の花御飯 魚の塩焼き きゃべつのごま和え 麩のみそ汁	米、こまつな、濃口、昆布だし、卵、砂糖、食塩、油 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 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、ほうれんそうパウダー、いちごパウダー りんごジュース	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
14	28	火 御飯 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、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 かぼちゃ、たまねぎ、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	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
30	木	焼きそば ブロッコリーときのこのサラダ 青菜スープ	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、しめじ、えのき、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口		粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳

- 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。

エネルギー: 325kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 13.5g(昼食+おやつ・月平均)



昼食

移行食・離乳食

令和2年3月23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	
1	15	水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘酢炒め 大根サラダ 白菜スープ	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、きゅうり、だいこん はくさい、にんじん、食塩、薄口	オレンジ	さつまいも	5倍がゆ ささみ にんじん だいこん はくさい
2	16	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、食塩、濃口、酒 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、鶏肉、昆布だし汁、あわせ味噌	人参おにぎり・人参がゆ 米、にんじん	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ たい きゃべつ じゃがいも にんじん
3	17	金	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 ほうれん草の和え物 わかめスープ	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 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、食塩、薄口 わかめ、たまねぎ、食塩、薄口	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ ほうれん草 たまねぎ
4	18	土	ミートスパゲティ きのこサラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき だいこん、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	さつまいも	じゃこおにぎり・じゃこがゆ 米、じゃこ	5倍がゆ たい きゅうり だいこん ブロッコリー
6	20	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、砂糖、油 切り干しだいこん、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	ブロッコリー	ブロッコリー	5倍がゆ ささみ こまつな にんじん だいこん
7	21	火	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き ポテトサラダ えのきのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん じゃがいも、キャベツ、にんじん、アスパラガス、食塩 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	りんご	5倍がゆ たい じゃがいも きゃべつ アスパラガス
8	22	水	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、砂糖、ケチャップ ブロッコリー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口	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 豆腐 ブロッコリー たまねぎ さつまいも
9	23	木	軟飯・5倍がゆ 豚肉と野菜炒め わかめの酢の物 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、酢、砂糖、薄口、本みりん 豆腐(大豆)、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ にんじん きゅうり かぼちゃ
10	24	金	軟飯・5倍がゆ 鶏じゃが かぼちゃのおやき 野菜サラダ	米 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖、本みりん かぼちゃ、さつまいも、ほうれん草、鶏ひき肉、片栗粉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり	ブロッコリー	りんご	5倍がゆ たい じゃがいも たまねぎ にんじん
11	25	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 ほうれん草の和え物 白菜のみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 ほうれん草 はくさい だいこん
13	27	月	野菜入り軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き きゃべつの和え物 麩のみそ汁	米、こまつな タイ、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	さつまいも	5倍がゆ たい こまつな きゃべつ トマト
14	28	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、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 かぼちゃ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ 豆腐 にんじん かぼちゃ はくさい
30	木	焼きうどん ブロッコリーときのこのサラダ 青菜スープ	うどん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 ブロッコリー、しめじ、えのき チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口		じゃがいも	5倍がゆ ささみ ブロッコリー チンゲンサイ さつまいも	

エネルギー：196kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：8.2g(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。

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。



夕食

令和2年3月23日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 15	水	ピラフ クリームシチュー コーンサラダ オレンジ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 ベーコン(豚肉)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、牛乳、クリームシチュールー キャベツ、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) オレンジ
2 16	木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き 海藻サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース 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) 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3 17	金	御飯 魚の香味ソース 根菜のきんぴら 麩のみそ汁	米 さんま、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま 焼ふ(小麦)、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4 18	土	御飯 鶏肉のさっぱり煮 小松菜と厚揚げ炒め 里芋のみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、薄口、食塩、顆粒だし(魚) さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6 20	月	牛丼 いんげんの白和え なめこのみそ汁 ヨーグルト	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖、酒 いんげん、にんじん、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口、すりごま なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 ヨーグルト(乳)
7 21	火	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め トマトの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、きゅうり、トマト、酢、砂糖、薄口、本みりん かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8 22	水	御飯 魚のみそ漬け焼き 五目豆 わか竹のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん 大豆、にんじん、れんこん、ごぼう、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
9 23	木	御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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、砂糖 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10 24	金	御飯 豚肉の和風ピカタ アスパラのソテー きゃべつのみそ汁	米 豚肉、濃口、本みりん、小麦粉、ベーキングパウダー、あおのり アスパラガス、エリンギ、むきえび、塩、顆粒だし(魚) キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11 25	土	御飯 ささみのチーズフライ 三色炒め コンソメスープ	米 鶏肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
13 27	月	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ もやしスープ	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) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
14 28	火	御飯 豚肉と里芋煮 ピーマンの炒め物 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、さといも、にんじん、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 ピーマン、パプリカ、ベーコン(豚肉)、顆粒だし(魚)、食塩、薄口 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
30	木	御飯 牛肉のトマト煮 チーズサラダ 野菜スープ	米 牛肉、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)、砂糖、食塩 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、はくさい、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー: 405kcal(3~5歳児 月平均)
382kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 17.8g(3~5歳児 月平均)
15.3g(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

アレルギー児用

令和2年3月23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	水 ピラフ クリームシチュー コーンサラダ オレンジ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 ベーコン(豚肉)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、牛乳→豆乳、クリームシチュールー キャベツ、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) オレンジ	印	印
2	16	木 御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き 海藻サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース 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) 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
3	17	金 御飯 魚の香味ソース 根菜のきんぴら 麩のみそ汁	米 さんま、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま 焼ふ(小麦)、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
4	18	土 御飯 鶏肉のさっぱり煮 小松菜と厚揚げ炒め 里芋のみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが こまつな、厚揚げ(大豆)、にんじん、薄口、食塩、顆粒だし(魚) さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20	月 牛丼 いんげんの白和え なめこのみそ汁 ヨーグルト→ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖、酒 いんげん、にんじん、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口、すりごま なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 ヨーグルト(乳)→ゼリー	印	印
7	21	火 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め トマトの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、きゅうり、トマト、酢、砂糖、薄口、本みりん 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
8	22	水 御飯 魚のみそ漬け焼き 五目豆 わか竹のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん 大豆、にんじん、れんこん、ごぼう、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	木 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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、砂糖 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24	金 御飯 豚肉の和風ピカタ アスパラのソテー きゃべつのみそ汁	米 豚肉、濃口、本みりん、小麦粉、ベーキングパウダー、あおのり アスパラガス、エリンギ、むきえび、塩、顆粒だし(魚) 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
11	25	土 御飯 ささみのチーズフライ→ささみフライ 三色炒め コンソメスープ	米 鶏肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
13	27	月 御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ もやしスープ	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) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	印	印
14	28	火 御飯 豚肉と里芋煮 ピーマンの炒め物 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、さといも、にんじん、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 ピーマン、パプリカ、ベーコン(豚肉)、顆粒だし(魚)、食塩、薄口 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
	30	木 御飯 牛肉のトマト煮 チーズ→コーンサラダ 野菜スープ	米 牛肉、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)、砂糖、食塩 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、はくさい、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	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



夕食

移行食・離乳食用

令和2年3月23日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	水 肉野菜軟飯・5倍がゆ ポトフ 野菜サラダ オレンジ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩 キャベツ、きゅうり オレンジ
2	16	木 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップ照り焼き 海藻サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒 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
3	17	金 軟飯・5倍がゆ 魚の香味ソース じゃがいものきんぴら 麩のみそ汁	米 たい、食塩、酒、濃口、酢、砂糖、本みりん じゃがいも、にんじん、濃口、砂糖 焼ふ(小麦)、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	土 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 小松菜炒め 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、薄口、食塩 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	月 肉野菜軟飯・5倍がゆ いんげんの白和え なめこのみそ汁 りんご	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 いんげん、にんじん、豆腐(大豆)、砂糖、薄口、濃口 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌 りんご
7	21	火 軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘辛炒め トマトの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米 豚肉、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、きゅうり、トマト、酢、砂糖、薄口、本みりん かぼちゃ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 軟飯・5倍がゆ 魚のみそ漬け焼き 五目豆 わかめのすまし汁	米 たい、あわせ味噌、砂糖、本みりん 大豆、にんじん、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
9	23	木 軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 軟飯・5倍がゆ 豚肉の和風ソテー アスパラのソテー きゃべつのみそ汁	米 豚肉、濃口、本みりん アスパラガス、エリンギ、塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	土 軟飯・5倍がゆ ささみのソテー 三色炒め コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口
13	27	月 軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ もやしスープ	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 緑豆もやし、食塩、薄口
14	28	火 軟飯・5倍がゆ 豚肉と里芋煮 ピーマンの炒め物 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、さといも、にんじん、砂糖、酒、濃口、片栗粉 ピーマン、パプリカ、食塩、薄口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
30	木 軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 牛肉、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 だいこん、にんじん、はくさい、食塩、薄口	

離乳食献立
5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー にんじん たまねぎ
5倍がゆ ささみ きゃべつ きゅうり さつまいも
5倍がゆ かれい じゃがいも にんじん たまねぎ
5倍がゆ ささみ こまつな じゃがいも にんじん
5倍がゆ 豆腐 たまねぎ かぼちゃ きゃべつ
5倍がゆ ささみ かぼちゃ トマト きゅうり
5倍がゆ かれい にんじん だいこん きゃべつ
5倍がゆ 豆腐 こまつな さつまいも たまねぎ
5倍がゆ ささみ アスパラガス ほうれんそう たまねぎ
5倍がゆ かれい じゃがいも ブロッコリー にんじん
5倍がゆ 豆腐 にんじん たまねぎ きゅうり
5倍がゆ ささみ ブロッコリー じゃがいも たまねぎ
5倍がゆ かれい トマト だいこん はくさい

エネルギー：165kcal(月平均)

たんぱく質：6.8g(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。

