



# 昼食

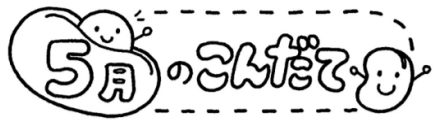
令和2年4月27日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	15	金 カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、ごま醤油ドレ(ごま) ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	コーン蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、コーン、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、砂糖、油 牛乳
2	16	土 御飯 牛肉と野菜炒め ほうれん草のナムル はるさめスープ	米 牛肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 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 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	かりんとう	せんべい
	18	月 御飯 魚の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		クラッカーとチーズ 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、クラッカー 牛乳
	19	火 御飯 ポークケチャップ きのこサラダ コーンスープ	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、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま) たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		きな粉パン 食パン(乳)、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳
	20	水 御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、ツナ、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、にんじん、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
7	21	木 御飯 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油	ドーナツ(卵、乳、大豆) 牛乳
8	22	金 御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	寒天ゼリー 粉かんてん、砂糖、みかん缶	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、油
9	23	土 チーズと野菜丼 タンドリーチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、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、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	オレンジ
11	25	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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(乳) 牛乳	ビスケット(乳、豚) 牛乳
12	26	火 ミートスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、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、コーン、人参ドレ えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
13	27	水 御飯 ホイコーロー 玉子焼き きのこスープ	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、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
14	28	木 たけのこ御飯 魚の塩焼き かにかまの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、かにかま(卵、魚)、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	ラスク 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 牛乳	ジャムサンド ロールパン、いちごジャム 牛乳
	29	金 御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		バナナ 牛乳
	30	土 御飯 魚のフライ ひじきと野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ひじき、だいこん、にんじん、平天(魚)、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		せんべい(魚)

エネルギー: 542kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
393 kcal( " " 0~2歳児 " )  
たんぱく質: 22.2g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
16.0g( " " 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

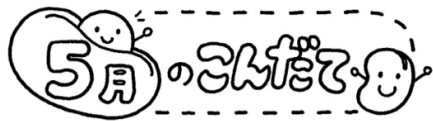
令和2年4月27日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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 カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉→鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、 <b>ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ</b> ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	コーン蒸しパン <small>小麦粉、ベーキングパウダー、コーン、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、油、砂糖、</small> 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
2	16	土 御飯 牛肉→豚肉と野菜炒め ほうれん草のナムル はるさめスープ	米 牛肉→豚肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、 <b>ごま油、がら味(豚肉)→除去</b> 、食塩、薄口 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、食塩、薄口	オレンジ	せんべい	EP	EP	EP	EP
	18	月 御飯 魚→豚肉の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 さわら→豚肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌		クラッカーとチーズ→ジャムクラッカー <small>鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム、クラッカー</small> 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
	19	火 御飯 ポーク→チキンケチャップ きのこサラダ コーンスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ、 <b>コンソメ(牛肉)→除去</b> 、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、 <b>焙煎ごまドレ(卵、ごま)→玉ねぎドレ</b> たまねぎ、コーン、 <b>コンソメ(牛肉)→除去</b> 、食塩、薄口、片栗粉		きな粉パン 食パン(乳)→米粉パン、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
	20	水 御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、 <b>ツナ→コーン</b> 、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、にんじん、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、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	EP	EP	EP	EP
7	21	木 御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、 <b>ベーコン(豚肉)→除去</b> 、食塩、薄口 焼ふ、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ(卵、乳) →米粉カップケーキ(大豆)	ドーナツ(卵、乳、大豆) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
8	22	金 御飯 マーボー豆腐 じゃこ→わかめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、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、 <b>じゃこ→わかめ</b> 、 <b>青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ</b> 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、食塩、薄口	寒天ゼリー 粉かんでん、砂糖、みかん缶	ボン・デ・ポテト <small>じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)→鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、油</small>	EP	EP	EP	EP

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	土 チーズと野菜丼→野菜丼 タンダーリ→照り焼きチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、 <b>シュレッドチーズ(乳)→除去</b> 、 <b>かつおだし汁→コンソメ</b> 、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ→砂糖、酒、しょうが、濃口、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、 <b>ベーコン(豚肉)</b> 、 <b>コンソメ(牛肉)→除去</b> 、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	かりんとう	EP	EP	EP	EP
11	25	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 切り干しだいこん、油揚げ(大豆)、にんじん、 <b>昆布だし汁</b> 、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳、豚)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	火 ミートスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、 <b>食ひき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉</b> 、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、 <b>コンソメ(牛肉)→除去</b> キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、 <b>コンソメ(牛肉)→除去</b> 、食塩、薄口	ももヨーグルト→ももゼリー ヨーグルト(乳)→ゼリー、もも缶	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、砂糖、りんご缶	EP	EP	EP	EP
13	27	水 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→鶏つくね焼き きのこスープ	米 豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、 <b>がら味(豚肉)→片栗粉</b> 、薄口、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、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	スティックパイ パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28	木 たけのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き かにかま→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、 <b>昆布だし汁</b> 、酒、薄口、濃口 さけ→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、 <b>かにかま(卵、魚)→除去</b> 、酢、砂糖、薄口、本みりん かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	ラスク 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ジャムサンド ロールパン、いちごジャム 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
29	金	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ たまねぎ、 <b>コンソメ(牛肉)→除去</b> 、食塩、薄口		バナナ→りんご 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
30	土	御飯 魚→鶏肉のフライ ひじきと野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ひじき、だいこん、にんじん、 <b>平天(魚)→除去</b> 、いんげん、 <b>昆布だし汁</b> 、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌		せんべい(魚)→せんべい	EP	EP	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



# 昼食

アレルギー児用(大豆)

令和2年4月27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	昼食	おやつ	昼食	おやつ
1	15	金 カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉→鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	コーン蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、コーン、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、油、砂糖、 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
2	16	土 御飯 牛肉→豚肉と野菜炒め ほうれん草のナムル はるさめスープ	米 牛肉→豚肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 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 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	かりんとう	せんべい	EP	EP	EP	EP
	18	月 御飯 魚→豚肉の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 さわら→豚肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		クラッカーとチーズ→ジャムクラッカー 鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム、クラッカー 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
	19	火 御飯 ポーク→チキンケチャップ きのこサラダ コーンスープ	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、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉		きな粉パン→ココアパン 食パン(乳)、きな粉(大豆)→米粉パン、ココア、砂糖 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
	20	水 御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、ツナ→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 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		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	EP	EP	EP	EP
7	21	木 御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、薄口 焼ふ、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(卵、乳)→ホットケーキ ホットケーキミックス、砂糖	ドーナツ(卵、乳、大豆)→ホットケーキ ホットケーキミックス、砂糖 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
8	22	金 御飯 マーボー豆腐→なす じゃこ→わかめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)→なす、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ→わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→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	寒天ゼリー 粉かんでん、砂糖、みかん缶	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)→鉄分カルシウム入りチーズ、食塩、油	EP	EP	EP	EP

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	土 チーズと野菜丼→野菜丼 タンダー→照り焼きチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、シレットチーズ(乳)→除去、かつおだし汁→コンソメ、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ→砂糖、酒、しょうが、濃口、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉マカロニー→みたらしまカロニ マカロニ、砂糖、きな粉(大豆)、食塩→濃口、片栗粉	オレンジ	EP	EP	EP	EP
11	25	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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(乳)→せんべい 牛乳→除去	ビスケット(乳、豚)→せんべい 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
12	26	火 ミートスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、食ひき肉(牛肉、豚肉)→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、コーン、人参ドレ えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ももヨーグルト→ももゼリー ヨーグルト(乳)→ゼリー、もも缶	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、砂糖、りんご缶	EP	EP	EP	EP
13	27	水 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→鶏つくね焼き きのこスープ	米 豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)→除去、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)→片栗粉、薄口、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、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	スティックパイ パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
14	28	木 たけのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き かにかま→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、かにかま(卵、魚)→除去、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→昆布だし汁、あわせ味噌	ラスク 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→除去	ジャムサンド ロールパン、いちごジャム 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
29	金	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		バナナ→りんご 牛乳→除去	EP	EP	EP	EP
30	土	御飯 魚→鶏肉のフライ ひじきと野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ひじき、だいこん、にんじん、平天(魚)→除去、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		せんべい(魚)→せんべい	EP	EP	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



# 昼食

12～18ヶ月児用

令和2年4月27日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

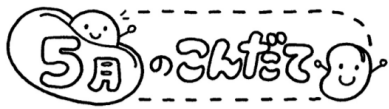
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	金	カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、ごま醤油ドレ(ごま) ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	コーン蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、コーン、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、砂糖、油 牛乳
2	16	土	御飯 牛肉と野菜炒め ほうれん草のナムル はるさめスープ	米 牛肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、ごま油、がら味(豚肉)、食塩、薄口 はるさめ、豆腐(大豆)、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい
	18	月	御飯 魚の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ウエハース(乳) 牛乳
	19	火	御飯 ポークケチャップ きのこサラダ コーンスープ	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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		きな粉パン 食パン(乳)、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳
	20	水	御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、ツナ、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、にんじん、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
7	21	木	御飯 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油	ドーナツ(卵、乳、大豆) 牛乳
8	22	金	御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 緑豆もやし、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	寒天ゼリー 粉かんでん、砂糖、みかん缶	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、油
9	23	土	チーズと野菜丼 タンドリーチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、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、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	オレンジ
11	25	月	御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
12	26	火	ミートスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、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、コーン、人参ドレ えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
13	27	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き きのこスープ	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、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
14	28	木	たけのこ御飯 魚の塩焼き かにかまの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、かにかま(卵、魚)、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	シュガートースト 食パン(乳)、砂糖 牛乳	ジャムサンド ロールパン、いちごジャム 牛乳
	29	金	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		バナナ 牛乳
	30	土	御飯 魚のフライ ひじきと野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ひじき、だいこん、にんじん、平天(魚)、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		せんべい

エネルギー: 310kcal(昼食+おやつ 月平均)

たんぱく質: 12.6g(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。

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(12~18ヶ月児用)

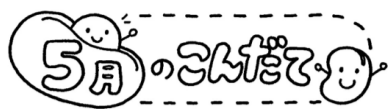
令和2年4月27日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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 カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、ごま醤油ドレ(ごま) ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	コーン蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、コーン、低分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、油、砂糖、 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
2	16	土 御飯 牛肉と野菜炒め ほうれん草のナムル はるさめスープ	米 牛肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 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 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	せんべい	せんべい	EP	EP	EP	EP
	18	月 御飯 魚→豚肉の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 さわら→豚肉、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
	19	火 御飯 ポーク→チキンケチャップ きのこサラダ コーンスープ	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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		きな粉パン 食パン(乳)→米粉パン、きな粉(大豆)、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
	20	水 御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、ツナ→除去、卵不使用マヨドレ、食塩 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		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	EP	EP	EP	EP
7	21	木 御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、薄口 焼ふ、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(卵、乳) →米粉カップケーキ(大豆)	ドーナツ(卵、乳、大豆) →米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
8	22	金 御飯 マーボー豆腐 じゃこ→わかめサラダ もやしスープ	米 豆腐(大豆)、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ→わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→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	寒天ゼリー 粉かんでん、砂糖、みかん缶	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、油	EP	EP	EP	EP

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	土 チーズと野菜丼→野菜丼 タンドリー→照り焼きチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、シュレッドチーズ(乳)→除去、かつおだし汁→コンソメ、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ→砂糖、酒、しょうが、濃口、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	オレンジ	EP	EP	EP	EP
11	25	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳、豚)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	火 ミートスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、豚肉)→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、コーン、人参ドレ えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト→ももゼリー ヨーグルト(乳)→ゼリー、もも缶	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、砂糖、りんご缶	EP	EP	EP	EP
13	27	水 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→鶏つくね焼き きのこスープ	米 豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)→除去、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵→鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)→片栗粉、薄口、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、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	スティックパイ パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28	木 たけのご御飯 魚→豚肉の塩焼き かにかま→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、かにかま(卵、魚)→除去、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→昆布だし汁、あわせ味噌	シュガートースト 食パン(乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ジャムサンド ロールパン、いちごジャム 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
29	金	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		バナナ→りんご 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
30	土	御飯 魚→鶏肉のフライ ひじきと野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩 ひじき、だいこん、にんじん、平天(魚)→除去、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		せんべい	EP	EP	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



# 昼食

移行食、離乳食用

令和2年4月27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	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが トマトサラダ オレンジ	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、トマト オレンジ	りんご	ブロッコリー
2	16	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉と野菜炒め ほうれん草の和え物 豆腐スープ	米 牛肉、キャベツ、ピーマン、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、食塩、薄口 豆腐(大豆)、にんじん、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも
	18	月	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 たら、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩
	19	火	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ きのこサラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき たまねぎ、食塩、薄口		パン・パンがゆ 米粉パン、粉ミルク
	20	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒 ほうれん草、にんじん、食塩 はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		オレンジ
7	21	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	パン・パンがゆ 米粉パン、粉ミルク
8	22	金	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 じゃこサラダ 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、じゃこ 緑豆もやし、たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも
9	23	土	野菜入り軟飯・5倍がゆ 照り焼きチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、濃口 鶏肉、砂糖、食塩、酒、濃口 たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	オレンジ
11	25	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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
12	26	火	ミートスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ、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 キャベツ、にんじん、きゅうり えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口	オレンジ	りんご
13	27	水	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー 鶏つくね焼き きのこスープ	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、にんじん、たまねぎ、片栗粉、薄口、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも
14	28	木	人参入り軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、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	パン・パンがゆ 米粉パン、粉ミルク	パン・パンがゆ 米粉パン、粉ミルク
	29	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー たまねぎ、食塩、薄口		りんご
	30	土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、食塩 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌		じゃがいも

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

エネルギー：216kcal(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。

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。



# 昼食

移行食アレルギー児用

令和2年4月27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	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが トマトサラダ オレンジ	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、トマト オレンジ	りんご	ブロッコリー	EP	EP	EP	EP
2	16	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉と野菜炒め ほうれん草の和え物 豆腐スープ	米 牛肉、キャベツ、ピーマン、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口 ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、食塩、薄口 豆腐(大豆)、にんじん、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも	EP	EP	EP	EP
	18	月	軟飯・5倍がゆ 魚→豚肉の漬け焼き 野菜煮 大根のみそ汁	米 たら→豚肉、砂糖、本みりん、酒、濃口 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、砂糖、酒、濃口、薄口 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	EP	EP	EP	EP
	19	火	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ きのこサラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき たまねぎ、食塩、薄口		パン 米粉パン、粉ミルク	EP	EP	EP	EP
	20	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒 ほうれん草、にんじん、食塩 はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		オレンジ	EP	EP	EP	EP
7	21	木	軟飯・5倍がゆ 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	パン 米粉パン、粉ミルク	EP	EP	EP	EP
8	22	金	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 じゃこ→わかめサラダ 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、じゃこ→わかめ 緑豆もやし、たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも	EP	EP	EP	EP

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	土	野菜入り軟飯・5倍がゆ 照り焼きチキン コンソメスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、濃口 鶏肉、砂糖、食塩、酒、濃口 たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩	オレンジ	EP	EP	EP	EP
11	25	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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	EP	EP	EP	EP
12	26	火	ミートスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ、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 キャベツ、にんじん、きゅうり えのき、キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口	オレンジ	りんご	EP	EP	EP	EP
13	27	水	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー 鶏つくね焼き きのこスープ	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、にんじん、たまねぎ、片栗粉、薄口、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも	EP	EP	EP	EP
14	28	木	人参入り軟飯・5倍がゆ 魚→豚肉の塩焼き わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口 さけ→豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、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	パン 米粉パン、粉ミルク	パン 米粉パン、粉ミルク	EP	EP	EP	EP
	29	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー たまねぎ、食塩、薄口		りんご	EP	EP	EP	EP
	30	土	軟飯・5倍がゆ 魚→鶏肉のソテー 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら→鶏肉、食塩 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌		じゃがいも	EP	EP	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



# 夕食

令和2年4月27日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 御飯 魚のちゃんちゃん焼き 厚揚げの煮物 わか竹のすまし汁	米 さけ、食塩、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、あわせ味噌、砂糖、本みりん、濃口 厚揚げ、にんじん、いんげん、昆布だし汁、砂糖、食塩、濃口、薄口、酒 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
2	16	土 御飯 アスパラベーコンコロッケ ツナサラダ オニオンスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
	18	月 焼きそば ブロッコリーサラダ 青菜スープ ヨーグルト	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、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、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
	19	火 御飯 えびフライ チキンサラダ 具沢山みそ汁	米 えび、食塩、小麦粉、パン粉、油 鶏肉、キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	20	水 御飯 すき焼き煮 わかめの酢の物 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、えのき、葉ねぎ、糸こんにゃく、濃口、砂糖、酒 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
7	21	木 御飯 豚肉の野菜巻き かぼちゃ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、砂糖、濃口、酒 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	金 御飯 鶏肉のパン粉焼き 10品目サラダ ミルクスープ	米 鶏肉、パン粉、食塩、パセリ粉、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、コーン、ミックス豆、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳、クリームシチュールー
9	23	土 御飯 魚のみそ漬け焼き ひじきの和え物 なめこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口
11	25	月 御飯 豚肉のピカタ 蒸し野菜 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、コンソメ(牛肉)、ベーキングパウダー、ケチャップ さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	火 御飯 魚の中華野菜あん 海藻サラダ もやしスープ	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、がら味(豚肉)、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、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
13	27	水 御飯 豆腐ハンバーグ 根菜のきんぴら 白菜のみそ汁	米 豆腐(大豆)、鶏ひき肉、にんじん、ひじき、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま 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
14	28	木 御飯 豚肉の香味揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 豚肉、葉ねぎ、濃口、酒、本みりん、てんぷら粉、油 こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、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
	29	金 チャーハン 餃子 アスパラスープ ヨーグルト	米、じゃこ、葉ねぎ、すりごま、がら味(豚肉)、濃口、油 キャベツ、葉ねぎ、しょうが、豚ひき肉、ぎょうざの皮、油、濃口、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩 ヨーグルト(乳)
	30	土 御飯 牛肉のしぐれ煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、顆粒だし(魚)、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

エネルギー: 396kcal(3~5歳児 月平均)  
295kcal(0~2歳児 " )  
たんぱく質: 16.9g(3~5歳児 月平均)  
12.5g(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4月27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
1	15	金 御飯 魚のちゃんちゃん焼き 厚揚げの煮物 わか竹のすまし汁	米 さけ、食塩、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、あわせ味噌、砂糖、本みりん、濃口 厚揚げ、にんじん、いんげん、昆布だし汁、砂糖、食塩、濃口、薄口、酒 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
2	16	土 御飯 アスパラベーコンコロッケ ツナサラダ オニオンスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
	18	月 焼きそば ブロッコリーサラダ 青菜スープ ヨーグルト→ゼリー	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、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、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)→ゼリー	印	印
	19	火 御飯 えびフライ チキンサラダ 具沢山みそ汁	米 えび、食塩、小麦粉、パン粉、油 鶏肉、キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
	20	水 御飯 すき焼き煮 わかめの酢の物 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、えのき、葉ねぎ、糸こんにゃく、濃口、砂糖、酒 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	印	印
7	21	木 御飯 豚肉の野菜巻き かぼちゃ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、砂糖、濃口、酒 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 れんこん、人参、こまつな、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
8	22	金 御飯 鶏肉のパン粉焼き 10品目サラダ ミルク→豆乳スープ	米 鶏肉、パン粉、食塩、パセリ粉、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、コーン、ミックス豆、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳→豆乳、クリームシチュールー	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	土 御飯 魚のみそ漬け焼き ひじきの和え物 なめこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	印	印
11	25	月 御飯 豚肉のピカタ 蒸し野菜 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、コンソメ(牛肉)、ベーキングパウダー、ケチャップ さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
12	26	火 御飯 魚の中華野菜あん 海藻サラダ もやしスープ	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、がら味(豚肉)、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、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
13	27	水 御飯 豆腐ハンバーグ 根菜のきんぴら 白菜のみそ汁	米 豆腐(大豆)、鶏ひき肉、にんじん、ひじき、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま 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	印	印
14	28	木 御飯 豚肉の香味揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 豚肉、葉ねぎ、濃口、酒、本みりん、てんぷら粉、油 こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、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	印	印
	29	金 チャーハン 餃子 アスパラスープ ヨーグルト→ゼリー	米、じゃこ、葉ねぎ、すりごま、がら味(豚肉)、濃口、油 キャベツ、葉ねぎ、しょうが、豚ひき肉、ぎょうざの皮、油、濃口、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩 ヨーグルト(乳)→ゼリー	印	印
	30	土 御飯 牛肉のしぐれ煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、顆粒だし(魚)、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	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

12～18ヶ月児用

令和2年4月27日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 御飯 魚のちゃんちゃん焼き 厚揚げの煮物 わか竹のすまし汁	米 さけ、食塩、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、あわせ味噌、砂糖、本みりん、濃口 厚揚げ、にんじん、いんげん、昆布だし汁、砂糖、食塩、濃口、薄口、酒 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
2	16	土 御飯 アスパラベーコンコロケ ツナサラダ オニオンスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
18	月	焼きそば ブロッコリーサラダ 青菜スープ ヨーグルト	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、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、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
19	火	御飯 えびフライ チキンサラダ 具沢山みそ汁	米 えび、食塩、小麦粉、パン粉、油 鶏肉、キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
20	水	御飯 すき焼き煮 わかめの酢の物 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、えのき、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 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
7	21	木 御飯 豚肉の野菜巻き かぼちゃ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、砂糖、濃口、酒 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 れんこん、人参、こまつな、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	金 御飯 鶏肉のパン粉焼き 10品目サラダ ミルクスープ	米 鶏肉、パン粉、食塩、パセリ粉、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、コーン、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳、クリームシチュールー
9	23	土 御飯 魚のみそ漬け焼き ひじきの和え物 なめこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口
11	25	月 御飯 豚肉のピカタ 蒸し野菜 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、コンソメ(牛肉)、ベーキングパウダー さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、食塩 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	火 御飯 魚の中華野菜あん 海藻サラダ もやしスープ	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、がら味(豚肉)、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、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
13	27	水 御飯 豆腐ハンバーグ 根菜のきんぴら 白菜のみそ汁	米 豆腐(大豆)、鶏ひき肉、にんじん、ひじき、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま 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
14	28	木 御飯 豚肉の香味揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 豚肉、葉ねぎ、濃口、酒、本みりん、てんぷら粉、油 こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、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
29	金	チャーハン 餃子 アスパラスープ ヨーグルト	米、じゃこ、葉ねぎ、すりごま、がら味(豚肉)、濃口、油 キャベツ、葉ねぎ、しょうが、豚ひき肉、ぎょうざの皮、油、濃口、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩 ヨーグルト(乳)
30	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、顆粒だし(魚)、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

エネルギー：236kcal(月平均)

たんぱく質：10.0g(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

アレルギー児用(12~18ヶ月児用)

令和2年4月27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
1	15	金 御飯 魚のちゃんちゃん焼き 厚揚げの煮物 わか竹のすまし汁	米 さけ、食塩、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、あわせ味噌、砂糖、本みりん、濃口 厚揚げ、にんじん、いんげん、昆布だし汁、砂糖、食塩、濃口、薄口、酒 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	EP	EP
2	16	土 御飯 アスパラベーコンコロッケ ツナサラダ オニオンスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
	18	月 焼きそば ブロッコリーサラダ 青菜スープ ヨーグルト	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、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、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)	EP	EP
	19	火 御飯 えびフライ チキンサラダ 具沢山みそ汁	米 えび、食塩、小麦粉、パン粉、油 鶏肉、キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
	20	水 御飯 すき焼き煮 わかめの酢の物 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐(大豆)、えのき、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 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
7	21	木 御飯 豚肉の野菜巻き かぼちゃ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、砂糖、濃口、酒 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 れんこん、人参、こまつな、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
8	22	金 御飯 鶏肉のパン粉焼き 10品目サラダ ミルク→豆乳スープ	米 鶏肉、パン粉、食塩、パセリ粉、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、コーン、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳→豆乳、クリームシチュールー	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	土 御飯 魚のみそ漬け焼き ひじきの和え物 なめこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	EP	EP
11	25	月 御飯 豚肉のピカタ 蒸し野菜 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、コンソメ(牛肉)、ベーキングパウダー さつまいも、ブロッコリー、キャベツ、食塩 豆腐(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
12	26	火 御飯 魚の中華野菜あん 海藻サラダ もやしスープ	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、がら味(豚肉)、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、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	EP	EP
13	27	水 御飯 豆腐ハンバーグ 根菜のきんぴら 白菜のみそ汁	米 豆腐(大豆)、鶏ひき肉、にんじん、ひじき、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま 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
14	28	木 御飯 豚肉の香味揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 豚肉、葉ねぎ、濃口、酒、本みりん、てんぷら粉、油 こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、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	EP	EP
	29	金 チャーハン 餃子 アスパラスープ ヨーグルト→ゼリー	米、じゃこ、葉ねぎ、すりごま、がら味(豚肉)、濃口、油 キャベツ、葉ねぎ、しょうが、豚ひき肉、ぎょうざの皮、油、濃口、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩 ヨーグルト(乳)→ゼリー	EP	EP
	30	土 御飯 牛肉のしぐれ煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、顆粒だし(魚)、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

- 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