

昼食

令和2年8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	
1	15	火	ミートスパゲティ ツナサラダ コンソメスープ	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、ツナ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	五目おにぎり 非常用アルファ米五目ごはん【米、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げ(大豆)、こんにやく、醤油、砂糖、食塩】	ふかしいも さつまいも 牛乳
2	16	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き 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、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
3	17	木	カレーライス きのこサラダ 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、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) ゼリー	非常用缶入りブリオッシュパン(卵、乳) 牛乳	ラスク 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 牛乳
4	18	金	御飯 魚のフライ かにかまの酢の物 豆腐のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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 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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳
5	19	土	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉)、油 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	かりんとう	せんべい(ごま、魚、豚肉)
7	28	月	きのこ御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 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 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳、豚肉) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
8	29	火	御飯 マーボー豆腐 ほうれん草のナムル 白菜スープ	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 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 はくさい、油揚げ(大豆)、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	梨
9	23	水	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、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、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、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	チーズトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、卵不使用マヨドレ 牛乳	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
10	24	木	すき焼き丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	米、牛肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、葉ねぎ、卵、酒、本みりん、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	かつおマヨトースト 食パン(乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳
11	25	金	御飯 豚肉のしょうが焼き 海藻サラダ 麩のみそ汁	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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	サーターアンダギー 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵 牛乳
12	26	土	御飯 魚のみそ煮 いんげんの白和え けんちん汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、板こんにやく、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま 鶏肉、にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい
14	30	水	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	クラッカーとチーズ クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳	お月見ゼリー

エネルギー: 553kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
401kcal(" 0~2歳児 ")
たんぱく質: 23.4g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
16.7g(" 0~2歳児 ")

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。

- 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。
- ☆ 今月は祝日の配置の都合により、献立の日付が不規則になっております。



昼食

アレルギー児用

令和2年8月26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	火	ミートスパゲティ ツナ→コーンサラダ コンソメスープ	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、ツナ→コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	五目おにぎり 非常用アルファ米五目ごはん【米、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げ(大豆)、こんにやく、醤油、砂糖、食塩】	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
2	16	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→つくね焼き もやしスープ	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、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、薄口、にんじん、たまねぎ、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	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	EP	EP	EP	EP
3	17	木	カレーライス きのこサラダ 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、ケチャップ 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 ゼリー	缶入りブリオッシュパン(卵、乳)→ジャムサンド →ロールパン、いちごジャム 牛乳→豆乳	ラスク 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
4	18	金	御飯 魚→鶏肉のフライ かにかま→わかめの酢の物 豆腐のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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 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	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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19	土	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、油 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	かりんとう	せんべい(ごま、魚、豚肉)→せんべい	EP	EP	EP	EP
7	28	月	きのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきと大豆煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ→豚肉、食塩 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 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	ビスケット(乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	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	
8	29	火	御飯 マーボー豆腐 ほうれん草のナムル→和え物 白菜スープ	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 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 はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	梨	EP	EP	EP	EP
9	23	水	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、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、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、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、ケチャップ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	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
10	24	木	すき焼き丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	米、牛肉→豚肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、葉ねぎ、卵→除去、酒、本みりん、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、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	かつお→コーンマヨトースト 食パン(乳)、かつお節→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き 海藻サラダ 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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	サーターアンダギー→カップケーキ(大豆) 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵→米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	土	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 いんげんの白和え けんちん汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、板こんにやく、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま→除去 鶏肉、にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい	EP	EP	EP	EP
14	30	水	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳	お月見ゼリー	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。
- ☆ 今月は祝日の配置の都合により、献立の日付が不規則になっております。

保護者	厨房
EP	EP



昼食

アレルギー児用(大豆)

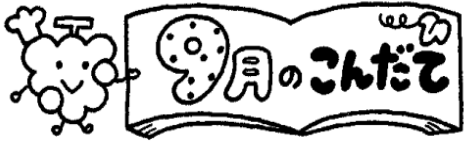
令和2年8月26日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	
1	15	火	ミートスパゲティ ツナ→コーンサラダ コンソメスープ	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、ツナ→コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	五目おにぎり→昆布おにぎり 非常用アルファ米五目ごはん【米、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げ(大豆)、こんにやく、醤油、砂糖、食塩】 →米、塩こんぶ	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
2	16	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→つくね焼き もやしスープ	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、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、薄口、にんじん、たまねぎ、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	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	EP	EP	EP	EP
3	17	木	カレーライス きのこサラダ 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、ケチャップ 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 ゼリー	缶入りブリオッシュパン(卵、乳)→ジャムサンド →ロールパン、いちごジャム 牛乳→豆乳	ラスク 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
4	18	金	御飯 魚→鶏肉のフライ かにかま→わかめの酢の物 豆腐→じゃがいものみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)→じゃがいも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	きな粉→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 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19	土	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、油 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	かりんとう	せんべい(ごま、魚、豚肉)→せんべい	EP	EP	EP	EP
7	28	月	きのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきと大豆煮→野菜煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ→豚肉、食塩 ひじき、にんじん、大豆、油揚げ(大豆)→大根、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	ビスケット(乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	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	
8	29	火	御飯 マーボー豆腐→茄子 ほうれん草のナムル→和え物 白菜スープ	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 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 はくさい、油揚げ(大豆)→除去、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	梨	EP	EP	EP	EP
9	23	水	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、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、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、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、ケチャップ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	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
10	24	木	すき焼き丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	米、牛肉→豚肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、葉ねぎ、卵→除去、酒、本みりん、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)→除去、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ→りんご 牛乳→豆乳	かつお→コーンマヨトースト 食パン(乳)、かつお節→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き 海藻サラダ 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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	サーターアンダギー→ホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵→ホットケーキミックス 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	土	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 いんげんの白和え→和え物 けんちん汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、板こんにやく、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)→除去、昆布だし汁、砂糖、薄口、濃口、すりごま 鶏肉、にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい	EP	EP	EP	EP
14	30	水	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮→小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳	お月見ゼリー	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。
- ☆ 今月は祝日の配置の都合により、献立の日付が不規則になっております。

保護者	厨房
EP	EP



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和2年8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	
1	15	火	ミートスパゲティ ツナサラダ コンソメスープ	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、ツナ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ふかしいも さつまいも 牛乳
2	16	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き 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、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
3	17	木	カレーライス きのこサラダ 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、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) ゼリー	非常用缶入りブリオッシュパン(卵、乳) 牛乳	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳
4	18	金	御飯 魚のフライ かにかまの酢の物 豆腐のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、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 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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳
5	19	土	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉)、油 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい
7	28	月	きのこ御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 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 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
8	29	火	御飯 マーボー豆腐 ほうれん草のナムル 白菜スープ	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 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 はくさい、油揚げ(大豆)、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	梨
9	23	水	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、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、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、玉ねぎドレ たまねぎ、コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	チーズトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、卵不使用マヨドレ 牛乳	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
10	24	木	すき焼き丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	米、牛肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、葉ねぎ、卵、酒、本みりん、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	かつおマヨトースト 食パン(乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳
11	25	金	御飯 豚肉のしょうが焼き 海藻サラダ 麩のみそ汁	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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	サーターアンダギー 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵 牛乳
12	26	土	御飯 魚のみそ煮 いんげんの白和え けんちん汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま 鶏肉、にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい
14	30	水	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	ウエハース(乳) 牛乳	お月見ゼリー

エネルギー：324kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：12.9g(昼食+おやつ・月平均)

延長保育のおやつはビスケット・せんべいなどの乳児用市販菓子を提供しています。ご質問などあればお気軽にお尋ねください。

- 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。
- ☆ 今月は祝日の配置の都合により、献立の日付が不規則になっております。



昼食

令和2年8月26日発行
アレルギー児用(12~18ヶ月) 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	火	ミートスパゲティ ツナ→コーンサラダ コンソメスープ	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、ツナ→コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
2	16	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→つくね焼き もやしスープ	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、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、薄口、にんじん、たまねぎ、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	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	EP	EP	EP	EP
3	17	木	カレーライス きのこサラダ 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、ケチャップ 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 ゼリー	缶入りブリオッシュパン(卵、乳)→ジャムサンド →ロールパン、いちごジャム 牛乳→豆乳	シュガーパン 食パン(乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
4	18	金	御飯 魚→鶏肉のフライ かにかま→わかめの酢の物 豆腐のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、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 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	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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉(大豆)、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19	土	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、油 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい	EP	EP	EP	EP
7	28	月	きのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきと大豆煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ→豚肉、食塩 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 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	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP

8	29	火	御飯 マーボー豆腐 ほうれん草のナムル→和え物 白菜スープ	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 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 はくさい、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	梨	EP	EP	EP	EP
9	23	水	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、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、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、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、ケチャップ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	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
10	24	木	すき焼き丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	米、牛肉→豚肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼肉、葉ねぎ、卵→除去、酒、本みりん、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、油揚げ(大豆)、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	かつお→コーンマヨトースト 食パン(乳)、かつお節→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き 海藻サラダ 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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 焼肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	サーターアンダギー→カップケーキ(大豆) 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、卵→米粉カップケーキ(大豆) 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	土	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 いんげんの白和え けんちん汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま→除去 鶏肉、にんじん、ごぼう、はくさい、だいこん、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい	EP	EP	EP	EP
14	30	水	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	お月見ゼリー	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。
- ☆ 今月は祝日の配置の都合により、献立の日付が不規則になっております。

保護者	厨房
EP	EP



昼食

離乳食・移行食

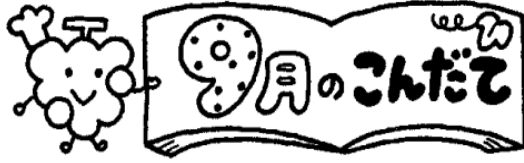
令和2年8月26日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立	
1	15	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 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	おにぎり・おかゆ 米	さつまいも	5倍がゆ 豆腐 トマト たまねぎ ブロッコリー
2	16	水	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー つくね焼き 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、にんじん、たまねぎ、食塩、薄口 緑豆もやし、食塩、薄口	りんご	ブロッコリー	5倍がゆ カレイ さつまいも きゃべつ にんじん
3	17	木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが きのこサラダ オレンジ	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき オレンジ	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ にんじん じゃがいも
4	18	金	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー わかめの酢の物 豆腐のみそ汁	米 ホキ、油、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 豆腐(大豆)、昆布だし汁、あわせ味噌	ブロッコリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖	5倍がゆ カレイ きゅうり じゃがいも きゃべつ
5	19	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、食塩、油 キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口	バナナ	じゃがいも	5倍がゆ ささみ かぼちゃ トマト ブロッコリー
7	28	月	きのこ軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜と大豆煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	オレンジ	5倍がゆ カレイ たまねぎ にんじん だいこん
8	29	火	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 ほうれん草の和え物 白菜スープ	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 ほうれんそう、緑豆もやし、にんじん、食塩、薄口 はくさい、食塩、薄口	梨	梨	5倍がゆ 豆腐 はくさい ほうれんそう にんじん
9	23	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、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	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	りんご	5倍がゆ ささみ トマト ブロッコリー じゃがいも
10	24	木	肉野菜軟飯・5倍がゆ ふかしいも 小松菜のみそ汁	米、牛肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、酒、本みりん、砂糖、濃口、薄口 さつまいも こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 はくさい こまつな さつまいも
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 わかめサラダ 麩のみそ汁	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 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ	5倍がゆ ささみ かぼちゃ きゃべつ きゅうり
12	26	土	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ煮 いんげんの白和え けんちん汁	米 カレイ、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐(大豆)、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 鶏肉、にんじん、はくさい、だいこん、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	じゃがいも	ブロッコリー	5倍がゆ カレイ にんじん はくさい だいこん
14	30	水	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、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	梨	さつまいも	5倍がゆ ささみ にんじん こまつな かぼちゃ

エネルギー: 198kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 8.1g(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。
- ☆ 今月は祝日の配置の都合により、献立の日付が不規則になっております。



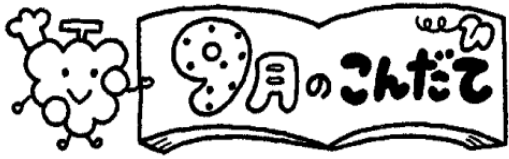
夕食

令和2年8月26日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	火 御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら ほうれん草とあげのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	水 御飯 牛肉の野菜巻き 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、砂糖、濃口、本みりん、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	木 御飯 鶏肉のオニオンソース かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、食塩、玉ねぎドレ かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	金 豚丼 小松菜とじゃこ炒め なめこのみそ汁 プリン	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、砂糖、かつお・昆布だし汁 こまつな、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン
5	19	土 御飯 魚の南蛮漬け 切り干し大根煮 さつまいものみそ汁	米 さば、なす、片栗粉、油、薄口、砂糖、酢、本みりん、酒 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 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
7	28	月 御飯 ミンチカツ 大根サラダ なすのみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	29	火 御飯 ビーフストロガノフ 三色炒め コンソメスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、油、小麦粉、コンソメ(牛肉)、牛乳 じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ(牛肉)、酒、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
9	23	水 御飯 魚の漬け焼き 青菜と厚揚げ煮 根菜のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 こまつな、厚揚げ、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
10	24	木 御飯 豚肉と里芋の味噌炒め 野菜サラダ もやしスープ	米 豚肉、さといも、たまねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、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
11	25	金 御飯 鶏肉の甘酢あん ブロッコリーのごま和え きのこのみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、砂糖、食塩、酢、濃口、薄口、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	土 焼きそば チーズサラダ わかめスープ ヨーグルト	焼きそばめん、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)
14	30	水 ピラフ 魚のパン粉焼き ハムサラダ オニオンスープ	米、鶏肉、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 さけ、食塩、パン粉、粉チーズ(乳)、パセリ粉、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー:406kcal(3~5歳児 月平均)
302kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質:17.2g(3~5歳児 月平均)
12.7g(1~2歳児 ")

- 食材横の()は含まれるアレルゲンを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。



夕食

アレルギー児用

令和2年8月26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	火 御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら ほうれん草とあげのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、すりごま ほうれん草、油揚げ(大豆)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
2	16	水 御飯 牛肉の野菜巻き 豆腐サラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、砂糖、濃口、本みりん、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐(大豆)、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
3	17	木 御飯 鶏肉のオニオンソース かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、食塩、玉ねぎドレ かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 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
4	18	金 豚井 小松菜とじゃこ炒め なめこのみそ汁 プリン	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、砂糖、かつお・昆布だし汁 こまつな、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン	印	印
5	19	土 御飯 魚の南蛮漬け 切り干し大根煮 さつまいものみそ汁	米 さば、なす、片栗粉、油、薄口、砂糖、酢、本みりん、酒 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 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
7	28	月 御飯 ミンチカツ 大根サラダ なすのみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) なす、油揚げ(大豆)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
8	29	火 御飯 ビーフストロガノフ 三色炒め コンソメスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、油、小麦粉、牛乳→ケチャップ、コンソメ(牛肉) じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ(牛肉)、酒、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	印	印
9	23	水 御飯 魚の漬け焼き 青菜と厚揚げ煮 根菜のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 こまつな、厚揚げ、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	印	印
10	24	木 御飯 豚肉と里芋の味噌炒め 野菜サラダ もやしスープ	米 豚肉、さといも、たまねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、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
11	25	金 御飯 鶏肉の甘酢あん ブロッコリーのごま和え きのこのみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、砂糖、食塩、酢、濃口、薄口、片栗粉 ブロッコリー、にんじん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
12	26	土 焼きそば チーズ→野菜サラダ わかめスープ ヨーグルト→ゼリー	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、玉ねぎドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)→ゼリー	印	印
14	30	水 ピラフ 魚のパン粉焼き ハムサラダ オニオンスープ	米、鶏肉、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 さけ、食塩、パン粉、粉チーズ(乳)→除去、パセリ粉、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印

エネルギー: 406kcal(3~5歳児 月平均)
302kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 17.2g(3~5歳児 月平均)
12.7g(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。

保護者	厨房
印	印