

昼食

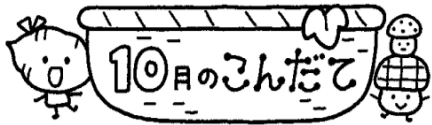
令和2年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
2	16	金	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さといも、はくさい、にんじん、だいこん、ごぼう、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	バナナカップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、油、マーガリン、バナナ、レモン果汁 牛乳
3	17	土	御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 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 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	かりんとう	ゼリー ぶどうジュース、オレンジジュース、粉かんでん、砂糖
5	19	月	御飯 チキンカツ 大根サラダ かきたま汁	米 鶏肉、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) 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいもパウダー 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
6	20	火	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コンスープ	米 豆腐、はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、葉ねぎ、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 たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)、片栗粉、薄口、食塩	ふかしもち さつまいも 牛乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖、卵 牛乳
7	21	水	カレーライス ツナサラダ 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、ツナ、玉ねぎドレ ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
8	22	木	御飯 魚の若狭焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
9	23	金	焼きそば ポパイサラダ 白菜スープ	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 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
10	24	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 きのこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	プリン	せんべい(魚)
12	26	月	御飯 魚の煮付け 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	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、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口 たまねぎ、油揚げ、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	ビスケット(乳) 牛乳
13	27	火	御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、トマトジュース、砂糖 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、油 だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、コンソメ、食塩、薄口	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
14	28	水	さつま芋御飯 ちくわの天ぷら ほうれん草の和え物 えのきのみそ汁	米、さつまいも、酒、食塩 ちくわ(卵、魚)、てんぷら粉、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし えのき、油揚げ、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	チーズトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳
15	29	木	御飯 豚肉のごま炒め 海藻サラダ 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、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	りんご	柿
30	金		コンソメライス コーンサラダ かぼちゃのクリームシチュー パンプキンプリン	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、豆乳、乳不使用シチュールウ パンプキンプリン		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳
31	土		ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口		せんべい

エネルギー：545kcal(昼食+おやつ・3～5歳児 月平均)
399kcal(" 0～2歳児 ")
たんぱく質：23.1g(昼食+おやつ・3～5歳児 月平均)
15.3g(" 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。



昼食

アレルギー児用

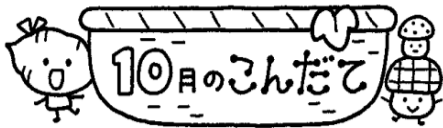
令和2年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	16	金	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さといも、はくさい、にんじん、だいこん、ごぼう、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳→豆乳	バナナカップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、油、マーガリン、バナナ、レモン果汁 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	土	御飯 魚→豚肉の野菜あん ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 ホキ→豚肉、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 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 じゃがいも、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	かりんとう	ゼリー ぶどうジュース、オレンジジュース、粉かんでん、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	月	御飯 チキンカツ 大根サラダ かきたま汁→麩のすまし汁	米 鶏肉、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)→玉ねぎドレ 卵→麩、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉→除去	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきもパウダー りんごジュース	いちごのミルクデザート→プリン 牛乳、デザートベース→プリン	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	火	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コンソメスープ	米 豆腐、はくさい、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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖、卵→除去 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	水	カレーライス ツナ→チキンサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	木	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	金	焼きそば ポパイサラダ 白菜スープ	焼きそばめん、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 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 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	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこ→わかめの酢の物 きのこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにやく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	プリン	せんべい(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	月	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	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、緑豆もやし、豚肉→牛肉、食塩、薄口 たまねぎ、油揚げ、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→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	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	火	御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、トマトジュース、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、コンソメ、油 だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、コンソメ、食塩、薄口	みかんヨーグルト→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→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	水	さつまいも御飯 ちくわ→鶏肉の天ぷら ほうれん草の和え物 えのきのみそ汁	米、さつまいも、酒、食塩 ちくわ(卵、魚)→鶏肉、食塩、てんぷら粉、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし えのき、油揚げ、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→豆乳	チーズ→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、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	29	木	御飯 豚肉のごま炒め 海藻サラダ 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、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	りんご	柿	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	金		コンソメライス コーンサラダ かぼちゃのクリームシチュー パンピングプリン	米、ベーコン(豚肉)→除去、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、豆乳、乳不使用シチュールウ パンピングプリン		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
31	土		ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口		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

12ヶ月～18ヶ月児用

令和2年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

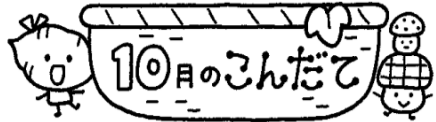
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
2	16	金	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 さといも、はくさい、にんじん、だいこん、ごぼう、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	バナナカップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、油、マーガリン、バナナ、レモン果汁 牛乳
3	17	土	御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 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	せんべい	ゼリー ぶどうジュース、オレンジジュース、粉かんでん、砂糖
5	19	月	御飯 チキンカツ 大根サラダ かきたま汁	米 鶏肉、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) 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきいもパウダー 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
6	20	火	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コンスープ	米 豆腐、はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、葉ねぎ、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 たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)、片栗粉、薄口、食塩	ふかしもち さつまいも 牛乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖、卵 牛乳
7	21	水	カレーライス ツナサラダ 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、ツナ、玉ねぎドレ ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
8	22	木	御飯 魚の若狭焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
9	23	金	焼きそば ポパイサラダ 白菜スープ	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 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
10	24	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 きのこのみそ汁	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、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	プリン	せんべい
12	26	月	御飯 魚の煮付け 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	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、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
13	27	火	御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ 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、油 だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、コンソメ、食塩、薄口	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
14	28	水	さつま芋御飯 ちくわの天ぷら ほうれん草の和え物 えのきのみそ汁	米、さつまいも、酒、食塩 ちくわ(卵、魚)、てんぷら粉、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳	チーズトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳
15	29	木	御飯 豚肉のごま炒め 海藻サラダ 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、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	りんご	柿
30	金	コンソメライス コーンサラダ かぼちゃのクリームシチュー パンプキンプリン	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、豆乳、乳不使用シチュールウ パンプキンプリン		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳	
31	土	ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口		せんべい	

エネルギー: 317kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 12.2g(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。

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。



昼食

アレルギー児用(12~18ヶ月)

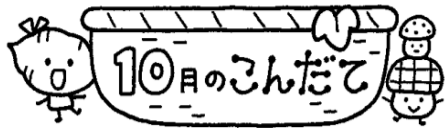
令和2年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	16	金	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さといも、はくさい、にんじん、だいこん、ごぼう、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳→豆乳	バナナカップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、油、マーガリン、バナナ、レモン果汁 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	土	御飯 魚→豚肉の野菜あん ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 ホキ→豚肉、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 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 じゃがいも、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	せんべい	ゼリー ぶどうジュース、オレンジジュース、粉かんでん、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	月	御飯 チキンカツ 大根サラダ かきたま汁→麩のすまし汁	米 鶏肉、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)→玉ねぎドレ 卵→麩、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉→除去	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきもパウダー 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	火	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 中華風コンソメスープ	米 豆腐、はくさい、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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ たまねぎ、クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖、卵→除去 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	水	カレーライス ツナ→チキンサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーパウダー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	木	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	金	焼きそば ポパイサラダ 白菜スープ	焼きそばめん、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 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 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	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこ→わかめの酢の物 きのこのみそ汁	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、きゅうり、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	プリン	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	月	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	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、緑豆もやし、豚肉→牛肉、食塩、薄口 たまねぎ、油揚げ、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	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	火	御飯 ハンバーグ ブロッコリーソテー コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩、コンソメ、油 だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、コンソメ、食塩、薄口	みかんヨーグルト→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→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	水	さつま芋御飯 ちくわ→鶏肉の天ぷら ほうれん草の和え物 えのきのみそ汁	米、さつまいも、酒、食塩 ちくわ(卵、魚)→鶏肉、食塩、てんぷら粉、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	シュガーパン 食パン(乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	チーズ→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、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	29	木	御飯 豚肉のごま炒め 海藻サラダ 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、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	りんご	柿	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	金	コンソメライス コーンサラダ かぼちゃのクリームシチュー パンケーキプリン	米、ベーコン(豚肉)→除去、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、豆乳、乳不使用シチュールー パンケーキプリン		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	
31	土	ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口		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

離乳食・移行食

令和2年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

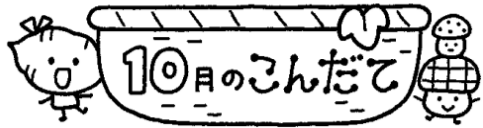
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立	
2	16	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 さといも、はくさい、にんじん、だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ ささみ こまつな だいこん はくさい
3	17	土	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん キャベツの和え物 じゃがいものみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	柿	5倍がゆ たら ほうれんそう きゅうり じゃがいも
5	19	月	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 大根サラダ 麩のすまし汁	米 鶏肉、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん 麩、昆布だし汁、食塩、薄口	りんご	りんご	5倍がゆ ささみ キャベツ だいこん にんじん
6	20	火	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 豆腐、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 たまねぎ、薄口、食塩	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ 豆腐 はくさい きゅうり たまねぎ
7	21	水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ オレンジ	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、砂糖、濃口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり オレンジ	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	ブロッコリー	5倍がゆ たら じゃがいも たまねぎ にんじん
8	22	木	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク	柿	5倍がゆ ささみ かぼちゃ たまねぎ ブロッコリー
9	23	金	焼きうどん ポパイサラダ 白菜スープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 ほうれんそう、にんじん、食塩 はくさい、食塩、薄口	おにぎり・おかゆ 米	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 ほうれんそう にんじん はくさい
10	24	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 きのこのみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ たら キャベツ にんじん きゅうり
12	26	月	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め 玉ねぎのみそ汁	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、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ たら キャベツ たまねぎ かぼちゃ
13	27	火	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ ブロッコリーソテー 野菜スープ	米 合びき肉(豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、食塩、油 だいこん、にんじん、しめじ、キャベツ、食塩、薄口	みかん みかん缶	オレンジ	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー だいこん キャベツ
14	28	水	さつまいも軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー ほうれん草の和え物 えのきのみそ汁	米、さつまいも、酒、食塩 鶏肉、食塩、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ さつまいも ほうれんそう にんじん
15	29	木	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、にんじん、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	柿	5倍がゆ 豆腐 キャベツ きゅうり じゃがいも
30	金	野菜軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ かぼちゃのポトフ りんご	米、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、食塩 りんご		バナナ	5倍がゆ ささみ じゃがいも かぼちゃ ブロッコリー	
31	土	ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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、ブロッコリー だいこん、にんじん、しめじ、食塩、薄口		じゃがいも	5倍がゆ たら キャベツ だいこん にんじん	

エネルギー：186kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.2g(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。



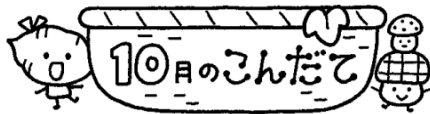
夕食

令和2年9月28日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 金	御飯 豚肉と里芋の旨煮 もやしのごま和え なめこのみそ汁	米 豚肉、さといも、だいこん、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、薄口、濃口、顆粒だし(魚) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 土	御飯 チンジャオロースー チキンサラダ 豆腐スープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 鶏肉、キャベツ、きゅうり、トマト、玉ねぎドレ 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
5	19 月	御飯 魚のかば焼き ブロッコリーとじゃこ炒め きゃべつのみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 キャベツ、厚揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 火	クリームスパゲティ カラフルサラダ トマトスープ りんごヨーグルト	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ たまねぎ、トマト、コンソメ、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご
7	21 水	御飯 鶏肉のおろし煮 青菜の煮浸し わかめのみそ汁	米 鶏肉、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、砂糖 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 木	ちらし寿司 れんこんのはさみ揚げ のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、高野豆腐、じゃこ、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 れんこん、片栗粉、鶏ひき肉、食塩、薄口、てんぷら粉、油 鶏肉、豆腐、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉
9	23 金	御飯 魚の香味焼き ひじきの白和え 小松菜のみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 ひじき、ブロッコリー、にんじん、豆腐、顆粒だし(魚)、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
10	24 土	御飯 コロツケ コーンサラダ ミルクスープ	米 さつまいも、じゃがいも、たまねぎ、豚ひき肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳、乳不使用シチュールウ
12	26 月	御飯 八宝菜 シュウマイ わかめスープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 しゅうまい わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
13	27 火	御飯 鶏肉の黒糖炒め 大根と平天煮 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 水	御飯 魚のマヨネーズ焼き ハムサラダ 白菜のみそ汁	米 さけ、たまねぎ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 木	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 チーズサラダ オニオンスープ	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、砂糖、食塩 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)、ごま醤油ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
30	金	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め キャベツのごま酢和え なめこのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
31	土	御飯 鶏肉のねぎソース 白菜のサラダ もやしスープ	米 鶏肉、食塩、酒、油、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん はくさい、きゅうり、にんじん、ツナ、卵不使用マヨドレ、食塩、顆粒だし(魚) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー: 397kcal(3~5歳児 月平均)
294kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 16.8g(3~5歳児 月平均)
12.3g(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9月28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 金	御飯 豚肉と里芋の旨煮 もやしのごま和え なめこのみそ汁	米 豚肉、さといも、だいこん、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、薄口、濃口、顆粒だし(魚) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
3	17 土	御飯 チンジャオロースー チキンサラダ 豆腐スープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 鶏肉、キャベツ、きゅうり、トマト、玉ねぎドレ 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ⓔ	ⓔ
5	19 月	御飯 魚のかば焼き ブロッコリーとじゃこ炒め きゃべつのみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、にんじん、じゃこ、食塩、薄口 キャベツ、厚揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
6	20 火	クリーム→イタリアンスパゲティ カラフルサラダ トマトスープ りんごヨーグルト→りんご	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳→ケチャップ、コンソメ、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ たまねぎ、トマト、コンソメ、食塩、薄口 ヨーグルト(乳)、砂糖→除去、りんご	ⓔ	ⓔ
7	21 水	御飯 鶏肉のおろし煮 青菜の煮浸し わかめのみそ汁	米 鶏肉、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、砂糖 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
8	22 木	ちらし寿司 れんこんのはさみ揚げ のっぺい汁	米、かんぴょう、にんじん、高野豆腐、じゃこ、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 れんこん、片栗粉、鶏ひき肉、食塩、薄口、てんぷら粉、油 鶏肉、豆腐、だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	ⓔ	ⓔ
9	23 金	御飯 魚の香味焼き ひじきの白和え 小松菜のみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 ひじき、ブロッコリー、にんじん、豆腐、顆粒だし(魚)、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	ⓔ	ⓔ

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
10	24 土	御飯 コロケ コーンサラダ ミルクスープ	米 さつまいも、じゃがいも、たまねぎ、豚ひき肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉、油、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳→コンソメ、乳不使用シチュールウ	ⓔ	ⓔ
12	26 月	御飯 八宝菜 シュウマイ わかめスープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 しゅうまい わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ⓔ	ⓔ
13	27 火	御飯 鶏肉の黒糖炒め 大根と平天煮 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
14	28 水	御飯 魚のマヨネーズ焼き ハムサラダ 白菜のみそ汁	米 さけ、たまねぎ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
15	29 木	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 チーズ→野菜サラダ オニオンスープ	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、砂糖、食塩 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、ごま油ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	ⓔ	ⓔ
	30 金	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め キャベツのごま酢和え なめこのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
	31 土	御飯 鶏肉のねぎソース 白菜のサラダ もやしスープ	米 鶏肉、食塩、酒、油、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん はくさい、きゅうり、にんじん、ツナ、卵不使用マヨドレ、食塩、顆粒だし(魚) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ⓔ	ⓔ

○ 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
ⓔ	ⓔ