



# 昼食

令和2年10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	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと野菜煮 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 白菜、油揚げ、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、ココア りんごジュース	ビスケット(乳、豚肉) 牛乳
	17	火	御飯 マーボー豆腐 海藻サラダ 青菜スープ	米 豆腐、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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) 小松菜、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口		いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
4	18	水	ハヤシライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉)、トマトジュース、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、油 ゼリー	かりんとう 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
5	19	木	御飯 魚の西京焼き 筑前煮 きのこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 しめじ、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳
6	20	金	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、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	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳	ラスク 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 牛乳
7	21	土	クリームスパゲティ コーンサラダ オニオンスープ	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、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	プリン	おにぎり 米、塩こんぶ
9	30	月	御飯 魚の塩焼き 白菜煮 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
10	24	火	きのこ御飯 かぼちゃの天ぷら 高野豆腐煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 麩、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	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
11	25	水	御飯 はるさめ炒め 玉子焼き もやしスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚ひき肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵、たまねぎ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩 もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ふかしいも さつまいも 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
12	26	木	御飯 魚のフライ 切り干し大根の和え物 わかめのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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 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	みかん
13	27	金	御飯 タンドリーチキン ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
14	28	土	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ コーンスープ	米 豚肉、大豆、たまねぎ、酒、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、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	せんべい(魚)	フライドポテト フレンチフライポテト、食塩、油

エネルギー: 565kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
406kcal( " 0~2歳児 " )  
たんぱく質: 23.1g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
16.2g( " 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10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	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと野菜煮 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ビスケット(乳、豚肉)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
17	火	御飯 マーボー豆腐 海藻サラダ 青菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ こまつな、にんじん、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口		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	EP	EP	EP	EP	
4	18	水	ハヤシ→カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉)、トマトジュース→カレールー、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)→コーン、コンソメ、食塩、油 ゼリー	かりんとう 牛乳→豆乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19	木	御飯 魚→鶏肉の西京焼き 筑前煮 きのこのすまし汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 しめじ、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
6	20	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、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	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 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
7	21	土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ オニオンスープ	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→鶏肉、ケチャップ、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	プリン	おにぎり 米、塩こんぶ	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	30	月	御飯 魚→鶏肉の塩焼き 白菜煮 じゃがいものみそ汁	米 さけ→鶏肉、食塩 はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、豚肉→除去、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	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	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
10	24	火	きのこ御飯 かぼちゃの天ぷら 高野豆腐煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 焼ふ、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	りんごヨーグルト→りんごゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	EP	EP	EP	EP
11	25	水	御飯 はるさめ炒め 玉子焼き→鶏つくね もやしスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚ひき肉→鶏ひき肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵、から味→鶏ひき肉、薄口、たまねぎ、にんじん、食塩 もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	木	御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根の和え物 わかめのみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ 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 牛乳→豆乳	みかん	EP	EP	EP	EP
13	27	金	御飯 タンダーチキン→鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ、食塩、薄口	セザミトースト 食パン(乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	フレンチトースト→ジャムトースト 食パン(乳)、卵、牛乳、砂糖→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28	土	御飯 豚肉→牛肉と大豆のトマト煮 ツナ→野菜サラダ コーンスープ	米 豚肉→牛肉、大豆、たまねぎ、酒、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、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉)→人参ドレ たまねぎ、コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	せんべい(魚)→せんべい	フライドポテト フレンチフライポテト、食塩、油	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ヶ月～18ヶ月児用

令和2年10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	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと野菜煮 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 白菜、油揚げ、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、ココア りんごジュース	ビスケット(乳) 牛乳
	17	火	御飯 マーボー豆腐 海藻サラダ 青菜スープ	米 豆腐、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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) 小松菜、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口		いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース
4	18	水	ハヤシライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉)、トマトジュース、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、油 ゼリー	ビスケット(乳) 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
5	19	木	御飯 魚の西京焼き 筑前煮 きのこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 しめじ、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳
6	20	金	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、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	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳
7	21	土	クリームスパゲティ コーンサラダ オニオンスープ	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、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	プリン	おにぎり 米、塩こんぶ
9	30	月	御飯 魚の塩焼き 白菜煮 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 豚肉、はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	ウエハース(乳) 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
10	24	火	きのこ御飯 かぼちゃの天ぷら 高野豆腐煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 麩、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	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
11	25	水	御飯 はるさめ炒め 玉子焼き もやしスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚ひき肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵、たまねぎ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩 もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ふかしいも さつまいも 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
12	26	木	御飯 魚のフライ 切り干し大根の和え物 わかめのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 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 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	みかん
13	27	金	御飯 タンダリーチキン ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
14	28	土	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ コーンスープ	米 豚肉、大豆、たまねぎ、酒、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、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	せんべい	フライドポテト フレンチフライポテト、食塩、油

エネルギー: 324kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 12.8g(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。



# 昼食

アレルギー児用(12~18ヶ月)

令和2年10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	月	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと野菜煮 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
17	火	御飯 マーボー豆腐 海藻サラダ 青菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ こまつな、にんじん、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口		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	EP	EP	EP	EP	
4	18	水	ハヤシ→カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉)、トマトジュース→カレールー、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)→コーン、コンソメ、食塩、油 ゼリー	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19	木	御飯 魚→鶏肉の西京焼き 筑前煮 きのこのすまし汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、じゃがいも、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 しめじ、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
6	20	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、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	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 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
7	21	土	クリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ オニオンスープ	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→鶏肉、ケチャップ、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	プリン	おにぎり 米、塩こんぶ	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	30	月	御飯 魚→鶏肉の塩焼き 白菜煮 じゃがいものみそ汁	米 さけ→鶏肉、食塩 はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、豚肉→除去、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	ウエハース(乳)→せんべい 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
10	24	火	きのこ御飯 かぼちゃの天ぷら 高野豆腐煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 焼ふ、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	りんごヨーグルト→りんごゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	EP	EP	EP	EP
11	25	水	御飯 はるさめ炒め 玉子焼き→鶏つくね もやしスープ	米 はるさめ、にんじん、ピーマン、レタス、豚ひき肉→鶏ひき肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 卵、から味→鶏ひき肉、薄口、たまねぎ、にんじん、食塩 もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
12	26	木	御飯 魚→鶏肉のフライ 切り干し大根の和え物 わかめのみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→除去、ごま醤油ドレ 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 牛乳→豆乳	みかん	EP	EP	EP	EP
13	27	金	御飯 タンダーチキン→鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ、食塩、薄口	セザミトースト 食パン(乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	フレンチトースト→ジャムトースト 食パン(乳)、卵、牛乳、砂糖→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28	土	御飯 豚肉→牛肉と大豆のトマト煮 ツナ→野菜サラダ コーンスープ	米 豚肉→牛肉、大豆、たまねぎ、酒、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、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉)→人参ドレ たまねぎ、コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	せんべい	フライドポテト フレンチフライポテト、食塩、油	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

離乳食・移行食

令和2年10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	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜煮 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、油 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 白菜、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	じゃがいも	5倍がゆ ささみ だいこん はくさい ブロッコリー
	17	火	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 わかめサラダ 青菜スープ	米 豆腐、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、わかめ 小松菜、にんじん、食塩、薄口		みかん	5倍がゆ 豆腐 にんじん こまつな キャベツ
4	18	水	軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 ポパイソテー りんご	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、トマトジュース、ケチャップ、食塩、砂糖 ほうれんそう、にんじん、食塩、油 りんご	ブロッコリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ じゃがいも トマト ほうれんそう
5	19	木	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き 筑前煮 きのこのすまし汁	米 カレイ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 だいこん、じゃがいも、にんじん、さといも、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、薄口、食塩 しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ カレイ だいこん じゃがいも にんじん
6	20	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の野菜炒め じゃこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ キャベツ たまねぎ
7	21	土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、鶏肉、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	バナナ	おにぎり・おかゆ 米	5倍がゆ カレイ きゅうり にんじん だいこん
9	30	月	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 白菜煮 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 豚肉、はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ	5倍がゆ カレイ じゃがいも ほうれんそう はくさい
10	24	火	きのこ軟飯・5倍がゆ かぼちゃ 高野豆腐煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 かぼちゃ 高野豆腐、にんじん、こまつな、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 麩、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	りんご	5倍がゆ 豆腐 にんじん かぼちゃ こまつな
11	25	水	軟飯・5倍がゆ ピーマン炒め 鶏つくね もやしスープ	米 ピーマン、にんじん、レタス、豚ひき肉、砂糖、酒、薄口、濃口、あわせ味噌 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 もやし、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ ささみ ブロッコリー にんじん たまねぎ
12	26	木	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 切り干し大根の和え物 わかめのみそ汁	米 ホキ、食塩、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん わかめ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	みかん	5倍がゆ カレイ だいこん きゅうり じゃがいも
13	27	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	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 ブロッコリー にんじん きゃべつ
14	28	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 豚肉、大豆、たまねぎ、酒、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	ブロッコリー	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 きゅうり トマト たまねぎ

エネルギー：200kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.9g(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10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
2	16	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	17	火 御飯 魚の梅煮 野菜炒め れんこんのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	木 御飯 ハンバーグ 温野菜 コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)、豆腐、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、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、はくさい、コンソメ、食塩、薄口
6	20	金 ピラフ 魚のムニエル きのこサラダ コーンスープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳) 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、食塩、薄口、片栗粉
7	21	土 御飯 ささみチーズフライ カラフルサラダ 里芋のみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ 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	30	月 御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	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、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	火 御飯 魚の照り焼き 大根のそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 ぶり、濃口、みりん、砂糖、酒 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口、片栗粉 ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	水 チキンドリア 野菜サラダ ミネストローネ プリン	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、バター(乳)、小麦粉、牛乳、食塩、コンソメ、パン粉、粉チーズ(乳)、パセリ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、ミックス豆、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、トマトジュース プリン
12	26	木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、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)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄口
13	27	金 御飯 肉豆腐 わかめの酢の物 青菜のみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、白ねぎ、濃口、砂糖、酒 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 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	土 御飯 魚の野菜あん もやしのナムル はるさめスープ	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、片栗粉 もやし、きゅうり、ごま油、から味(豚肉)、薄口、濃口 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー：413kcal(3～5歳児 月平均)  
299kcal(1～2歳児 " )  
たんぱく質：19.2g(3～5歳児 月平均)  
13.1g(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

12ヶ月～18ヶ月児用

令和2年10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
2	16	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	17	火 御飯 魚の梅煮 野菜炒め れんこんのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	木 御飯 ハンバーグ 温野菜 コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)、豆腐、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、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、はくさい、コンソメ、食塩、薄口
6	20	金 ピラフ 魚のムニエル きのこサラダ コーンスープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳) 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、食塩、薄口、片栗粉
7	21	土 御飯 ささみチーズフライ カラフルサラダ 里芋のみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ 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	30	月 御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	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、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	火 御飯 魚の照り焼き 大根のそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 ぶり、濃口、みりん、砂糖、酒 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口、片栗粉 ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	水 チキンドリア 野菜サラダ ミネストローネ プリン	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、バター(乳)、小麦粉、牛乳、食塩、コンソメ、パン粉、粉チーズ(乳)、パセリ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、ミックス豆、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、トマトジュース プリン
12	26	木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、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)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄口
13	27	金 御飯 肉豆腐 わかめの酢の物 青菜のみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、白ねぎ、濃口、砂糖、酒 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 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	土 御飯 魚の野菜あん もやしのナムル はるさめスープ	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、片栗粉 もやし、きゅうり、ごま油、から味(豚肉)、薄口、濃口 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー: 244kcal(月平均)

たんぱく質: 10.9g(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

令和2年10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	担任	担任
2	16	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
	17	火 御飯 魚の梅煮 野菜炒め れんこんのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 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
4	18	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
5	19	木 御飯 ハンバーグ 温野菜 コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)、豆腐、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、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、はくさい、コンソメ、食塩、薄口	印	印
6	20	金 ピラフ 魚のムニエル きのこサラダ コーンスープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳)→油 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、食塩、薄口、片栗粉	印	印
7	21	土 御飯 ささみチーズフライ→ささみフライ カラフルサラダ 里芋のみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ 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

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	30	月 御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	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、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24	火 御飯 魚の照り焼き 大根のそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 ぶり、濃口、みりん、砂糖、酒 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口、片栗粉 ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
11	25	水 チキンドリア→カレーライス 野菜サラダ ミネストローネ プリン	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、バター(乳)、小麦粉、牛乳、食塩、コンソメ、パン粉、粉チーズ(乳)、パセリーカレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、ミックス豆、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、トマトジュース プリン	印	印
12	26	木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、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、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄口	印	印
13	27	金 御飯 肉豆腐 わかめの酢の物 青菜のみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、白ねぎ、濃口、砂糖、酒 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 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
14	28	土 御飯 魚の野菜あん もやしのナムル はるさめスープ	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、片栗粉 もやし、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、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

アレルギー児用  
(12~18ヶ月)

令和2年10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	担任	担任
2	16	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
	17	火 御飯 魚の梅煮 野菜炒め れんこんのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 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
4	18	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
5	19	木 御飯 ハンバーグ 温野菜 コンソメスープ	米 合びき肉(豚肉)、豆腐、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、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、はくさい、コンソメ、食塩、薄口	印	印
6	20	金 ピラフ 魚のムニエル きのこサラダ コーンスープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳)→油 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、食塩、薄口、片栗粉	印	印
7	21	土 御飯 ささみチーズフライ→ささみフライ カラフルサラダ 里芋のみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ 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

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	30	月 御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	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、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24	火 御飯 魚の照り焼き 大根のそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 ぶり、濃口、みりん、砂糖、酒 だいこん、鶏ひき肉、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口、片栗粉 ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
11	25	水 チキンドリア→カレーライス 野菜サラダ ミネストローネ プリン	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、バター(乳)、小麦粉、牛乳、食塩、コンソメ、パン粉、粉チーズ(乳)、パセリーカレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、ミックス豆、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、トマトジュース プリン	印	印
12	26	木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、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、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、キャベツ、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄口	印	印
13	27	金 御飯 肉豆腐 わかめの酢の物 青菜のみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、白ねぎ、濃口、砂糖、酒 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 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
14	28	土 御飯 魚の野菜あん もやしのナムル はるさめスープ	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、片栗粉 もやし、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、濃口 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、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