



# 昼食

令和3年3月22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	木	焼きそば 野菜ソテー 麩のみそ汁	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、パイン)、ウスターソース 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 麩(小麦)、葉ねぎ、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	おにぎり 米、塩こんぶ
2	16	金	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き きゃべつのごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米、こまつな、濃口、卵、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	二色ゼリー 粉かんでん、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖	ココアパン 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳
3	17	土	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ 野菜スープ	米 豚肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、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) だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	大豆スナック	ポテト フレンチフライポテト、食塩
5	19	月	御飯 魚の梅煮 高野豆腐煮 きのこのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳、豚) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
6	20	火	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、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖 牛乳	ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0~2歳児】 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳
7	21	水	ハヤシライス コーンサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルー(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ プリン	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳	バナナ 牛乳
8	22	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
9	23	金	御飯 魚のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え わか竹のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし たけのこ、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵 牛乳	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶、パイン缶【3~5歳児クラスのみ】
10	24	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい(魚)
12	26	月	御飯 魚の若狭焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 だいこん、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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	クラッカーとチーズ クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳
13	27	火	たけのこ御飯 ちくわの磯辺揚げ 肉じゃが きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、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
14	28	水	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、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 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 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
30	金		御飯 チキンカツ きのこサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉、パイン) 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) 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		きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳

エネルギー: 550kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
402kcal( " 0~2歳児 " )  
たんぱく質: 22.9g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
16.4g( " 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3年3月22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	木	焼きそば 野菜ソテー 麩のみそ汁	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、パイン)→除去、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ 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	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	おにぎり 米、塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	金	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き きゃべつのごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米、こまつな、濃口、卵→コーン、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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	二色ゼリー 粉かんでん、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	土	御飯 豚肉→牛肉と大豆のトマト煮 ツナ→チキンサラダ 野菜スープ	米 豚肉→牛肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、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)→鶏肉、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	大豆スナック	ポテト フレンチフライポテト、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	月	御飯 魚→鶏肉の梅煮 高野豆腐煮 きのこのみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 しめじ、えのき、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、豚)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	火	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→おやき 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、ベーコン(豚肉)→かぼちゃ、鶏ひき肉、じゃがいも、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0~2歳児クラス】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	水	ハヤシ→カレーライス コーンサラダ プリン	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、小麦)、トマトジュース→カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ プリン	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ 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	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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 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	
9	23	金	御飯 魚→豚肉のみそ漬焼き ほうれん草のごま和え わか竹のすまし汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし たけのこ、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	カップケーキ→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶 パイン缶【3~5歳児クラスのみ】→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこ→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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 かぼちゃ、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	せんべい(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	月	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩 だいこん、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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	火	たけのこ御飯 ちくわ→鶏肉の磯辺揚げ 肉じゃが きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 キャベツ、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	みかんヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、みかん缶	りんごヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	水	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	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、ごま油ドレ わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→米粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	セサミトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	金	御飯 チキンカツ きのこサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉、パイン)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、焼煎ごまドレ(卵)→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		きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、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(小麦)

令和3年3月22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	木	焼きそば 野菜ソテー 麩→大根のみそ汁	焼きそばめん(小麦)→米粉めん、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、パン)、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ 焼ふ(小麦)→だいこん、葉ねぎ、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→豆乳	おにぎり 米、塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	金	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き きゃべつのごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米、こまつな、濃口、卵→コーン、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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	二色ゼリー 粉かんでん、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	土	御飯 豚肉→牛肉と大豆のトマト煮 ツナ→チキンサラダ 野菜スープ	米 豚肉→牛肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、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)→鶏肉、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	大豆スナック	ポテト フレンチフライポテト、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	月	御飯 魚→鶏肉の梅煮 高野豆腐煮 きのこのみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 しめじ、えのき、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、豚)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	火	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→おやき 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、ベーコン(豚肉)→かぼちゃ、鶏ひき肉、じゃがいも、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン(小麦)→米粉パン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0~2歳児クラス】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	水	ハヤシ→カレーライス コーンサラダ プリン	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、小麦)、トマトジュース→小麦不使用カレーウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ プリン	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ 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	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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 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	
9	23	金	御飯 魚→豚肉のみそ漬焼き ほうれん草のごま和え わか竹のすまし汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし たけのこ、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	カップケーキ→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶 パン缶【3~5歳児クラスのみ】→除去	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこ→わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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 かぼちゃ、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	せんべい(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	月	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、食塩 だいこん、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→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	クラッカーとチーズ→ミルクせんべい クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→ミルクせんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	火	たけのこ御飯 ちくわ→鶏肉の磯辺焼き 肉じゃが きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、あおのり、てんぷら粉(小麦)→除去、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 キャベツ、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	みかんヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、みかん缶	りんごヨーグルト→フルーツゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	水	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	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、ごま油ドレ わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→米粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	セサミトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	金	金	御飯 チキンカツ→ソテー きのこサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉→除去、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉、パン) キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、焼煎ごまドレ(卵)→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		きな粉マカロニ マカロニ(小麦)→米粉マカロニ、きな粉、砂糖、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ヶ月～18ヶ月児用

令和3年3月22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	木	焼きそば 野菜ソテー 麩のみそ汁	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、パイン)、ウスターソース 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、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	おにぎり 米、塩こんぶ
2	16	金	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き きゃべつのごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米、こまつな、濃口、卵、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	二色ゼリー 粉かんでん、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖	ココアパン 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳
3	17	土	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ 野菜スープ	米 豚肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、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) だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩
5	19	月	御飯 魚の梅煮 高野豆腐煮 きのこのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 しめじ、えのき、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
6	20	火	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、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖 牛乳	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳
7	21	水	ハヤシライス コーンサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルー(豚肉、小麦)、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ プリン	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳	バナナ 牛乳
8	22	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根のサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
9	23	金	御飯 魚のみそ漬け焼き ほうれん草のごま和え わか竹のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし たけのこ、わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵 牛乳	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶
10	24	土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
12	26	月	御飯 魚の若狭焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩 だいこん、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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	ウエハース(乳) 牛乳
13	27	火	たけのこ御飯 ちくわの磯辺揚げ 肉じゃが きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、あおのり、てんぷら粉(小麦)、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、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
14	28	水	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、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 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 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
30	金		御飯 チキンカツ きのこサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、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、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口		きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳

エネルギー: 319kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 13.1g(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

移行食・離乳食

令和3年3月22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	離乳食献立	
1	15	木	焼きうどん 野菜ソテー 麩のみそ汁	うどん(小麦)、鶏ひき肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	おにぎり・5倍がゆ 米	5倍がゆ カレイ たまねぎ ブロッコリー だいこん
2	16	金	野菜入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き きゃべつの和え物 玉ねぎのみそ汁	米、こまつな、濃口、食塩 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ こまつな にんじん はくさい
3	17	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、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、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ トマト だいこん
5	19	月	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 高野豆腐煮 きのこのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ カレイ きゅうり こまつな ブロッコリー
6	20	火	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー おやき 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 じゃがいも、かぼちゃ、鶏ひき肉、食塩 緑豆もやし、食塩、薄口	きなこパン・パンがゆ ロールパン(小麦)、きな粉、粉ミルク	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 じゃがいも アスパラ
7	21	水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ りんご	米 牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり りんご	じゃがいも	バナナ	5倍がゆ 豆腐 トマト にんじん きゅうり
8	22	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 切り干し大根のサラダ 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	さつまいも	5倍がゆ ささみ チンゲンサイ だいこん はくさい
9	23	金	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ漬け焼き ほうれん草の和え物 わかめのすまし汁	米 かれい、あわせ味噌、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、濃口、薄口、砂糖、昆布だし わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	オレンジ	みかん みかん缶	5倍がゆ カレイ ほうれん草 にんじん たまねぎ
10	24	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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 かぼちゃ、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 豆腐 きゃべつ トマト かぼちゃ
12	26	月	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ	5倍がゆ カレイ ほうれん草 だいこん チンゲンサイ
13	27	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 肉じゃが きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶	りんご	5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ きゅうり
14	28	水	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 野菜サラダ わかめスープ	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 わかめ、食塩、薄口	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 豆腐 はくさい にんじん こまつな
	30	金	軟飯・5倍がゆ チキンソテー きのこサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき 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(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ きゃべつ にんじん ブロッコリー

エネルギー: 182kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 7.7g(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3年3月22日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	木 御飯 タンドリーチキン 10品目サラダ 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 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ハム(豚肉)、ミックス豆、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、コンソメ、食塩、薄口
2	16	金 御飯 焼肉 じゃこサラダ 具沢山みそ汁	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、じゃがいも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	土 御飯 魚のごまマヨ焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、すりごま だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、濃口 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	月 御飯 きゃべつ入りミンチカツ ブロッコリーサラダ 大根のみそ汁	米 合びき肉(豚肉)、たまねぎ、キャベツ、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	火 御飯 鶏肉のピザ風焼き アスパラソテー オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、トマト、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) アスパラガス、にんじん、ウインナー(豚肉)、油、コンソメ、食塩 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
7	21	水 御飯 魚の漬焼き いんげんの白和え 麩のみそ汁	米 さわら、薄口、酒、本みりん、ごま油 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、すりごま 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	木 御飯 チンジャオロースー シュウマイ 中華スープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 しゅうまい(小麦、豚肉) チンゲンサイ、にんじん、はるさめ、食塩、がら味(豚肉)、薄口
9	23	金 御飯 豚肉の野菜巻き ひじきと大豆煮 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、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
10	24	土 御飯 鶏肉のクリーム煮 カラフルサラダ トマトスープ	米 鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ、小麦粉、食塩、バター、牛乳 キャベツ、きゅうり、パプリカ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
12	26	月 御飯 鶏肉と里芋の中華風煮 もやしのナムル 青菜スープ	米 鶏肉、さといも、だいこん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
13	27	火 御飯 豚肉のソテー マカロニサラダ 根菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、ケチャップ、コンソメ、砂糖 マカロニ(小麦)、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、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
14	28	水 御飯 魚の竜田揚げ 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、濃口、酒、しょうが、片栗粉、油 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 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
30	金	カレーライス 野菜ソテー 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 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 ゼリー

エネルギー: 415kcal(3~5歳児 月平均)

304kcal(1~2歳児 " )

たんぱく質: 17.7g(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。



# 夕食

アレルギー児用

令和3年3月22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	木 御飯 タンドリー→照り焼きチキン 10品目サラダ 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、食塩一本みりん、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ハム(豚肉)、ミックス豆、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、コンソメ、食塩、薄口	EP	EP
2	16	金 御飯 焼肉 じゃこサラダ 具沢山みそ汁	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、じゃがいも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
3	17	土 御飯 魚のごまマヨ焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、すりごま だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、濃口 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
5	19	月 御飯 きゃべつ入りミンチカツ ブロッコリーサラダ 大根のみそ汁	米 合びき肉(豚肉)、たまねぎ、キャベツ、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
6	20	火 御飯 鶏肉のピザ風→トマトソース焼き アスパラソテー オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、トマト、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳)→除去 アスパラガス、にんじん、ウインナー(豚肉)、油、コンソメ、食塩 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	EP	EP
7	21	水 御飯 魚の漬焼き いんげんの白和え 麩のみそ汁	米 さわら、薄口、酒、本みりん、ごま油 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、顆粒だし(魚)、砂糖、薄口、すりごま 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
8	22	木 御飯 チンジャオロースー シュウマイ 中華スープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 しゅうまい(小麦、豚肉) チンゲンサイ、にんじん、はるさめ、食塩、がら味(豚肉)、薄口	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	金 御飯 豚肉の野菜巻き ひじきと大豆煮 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、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	EP	EP
10	24	土 御飯 鶏肉のクリーム→トマト煮 カラフルサラダ トマトスープ	米 鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ、小麦粉、食塩、牛乳、バター→トマト、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	EP	EP
12	26	月 御飯 鶏肉と里芋の中華風煮 もやしのナムル 青菜スープ	米 鶏肉、さといも、だいこん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
13	27	火 御飯 豚肉のソテー マカロニサラダ 根菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、ケチャップ、コンソメ、砂糖 マカロニ(小麦)、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、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	EP	EP
14	28	水 御飯 魚の竜田揚げ 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、濃口、酒、しょうが、片栗粉、油 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 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
30	金	カレーライス 野菜ソテー 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 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 ゼリー	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