



昼食

令和3年4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	土	ミートスパゲティ ハムサラダ かぼちゃスープ	スパゲティ(小麦)、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、ハム(豚肉)、人参ドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、すりごま、食塩	
6	20 木	カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) 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	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳
7	21 金	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、小麦)、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、あわせ味噌	チーズトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 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)、砂糖 牛乳
8	22 土	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 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 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 こまつな、にんじん、油揚げ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい(魚)
10	24 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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) 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	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	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
11	25 火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ アスパラ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、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
12	26 水	そぼろごはん ちくわの天ぷら ほうれん草のごま和え じゃがいものみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳
13	27 木	御飯 魚の塩焼き 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、かぼちゃ、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳
14	28 金	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
15	29 土	御飯 タンドリーチキン ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールー(小麦)、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	水ようかん 粉かんでん、こしあん	寒天ゼリー 粉かんでん、砂糖、みかん缶
17	31 月	御飯 魚の煮付け 野菜炒め ほうれん草のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	バナナ 牛乳
18	火	御飯 ポークケチャップ ツナサラダ コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース	
19	水	御飯 魚の野菜あん わかめサラダ かぼちゃのみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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：570kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
415kcal(" 0~2歳児 ")
たんぱく質：24.4g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
17.6g(" 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4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	土	ミートスパゲティ ハム→ツナサラダ かぼちゃスープ	スパゲティ(小麦)、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) キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、人参ドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、すりごま、食塩→塩こんぶ		◎	◎	◎	◎
6	20 木	カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉) 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	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
7	21 金	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、小麦)→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	チーズ→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、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	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	◎	◎	◎	◎
8	22 土	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ こまつな、にんじん、油揚げ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい(魚)→せんべい	◎	◎	◎	◎
10	24 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁→わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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(牛肉) 卵→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	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	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
11	25 火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ アスパラ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	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	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	◎	◎	◎	◎
12	26 水	そぼろごはん ちくわ→鶏肉の天ぷら ほうれん草のごま和え じゃがいものみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 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
13	27 木	御飯 魚→豚肉の塩焼き 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、かぼちゃ、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
14	28 金	御飯 豚→牛肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 大根のみそ汁	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 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	フレンチ→ジャムトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎
15	29 土	御飯 タンドリー→照り焼きチキン ブロッコリー→サラダ もやしスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールー(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	水ようかん 粉かてん、こしあん	寒天ゼリー 粉かてん、砂糖、みかん缶	◎	◎	◎	◎
17	31 月	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め ほうれん草のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 ほうれんそう、油揚げ、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)→せんべい 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
18	火	御飯 豚→牛肉のケチャップ炒め ツナ→チキンサラダ コーンスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	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		◎	◎	◎	◎
19	水	御飯 魚→鶏肉の野菜あん わかめサラダ かぼちゃのみそ汁	米 ホキ→鶏肉、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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	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

小麦アレルギー児用

令和3年4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	土	ミートスパゲティ ハム→ツナサラダ かぼちゃスープ	スパゲティ(小麦)→ひえめん、含びき肉(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、ハム(豚肉)→ツナ、人参ドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、すりごま、食塩→塩こんぶ		ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20 木	カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)→小麦不使用カレールウ、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉) ゼリー	クッキー 小麦粉→米粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21 金	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、小麦)→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	チーズ→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22 土	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ こまつな、にんじん、油揚げ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁→わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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(牛肉) 卵→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	クラッカーとチーズ→せんべい(乳) クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→せんべい(乳) 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25 火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ アスパラ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	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	ももヨーグルトゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26 水	そぼろごはん ちくわの天ぷら→鶏肉のソテー ほうれん草のごま和え じゃがいものみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)→鶏肉、食塩、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	黒糖蒸しパン→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン(小麦)→米粉パン、砂糖、ココア 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
13	27 木	御飯 魚→豚肉の塩焼き 厚揚げの野菜あん 麩→きやべつのみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、かぼちゃ、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 焼ふ(小麦)→きやべつ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28 金	御飯 豚→牛肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 大根のみそ汁	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 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	フレンチ→ジャムトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	29 土	御飯 タンドリー→照り焼きチキン ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	水ようかん 粉かてん、こしあん	寒天ゼリー 粉かてん、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
17	31 月	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め ほうれん草のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 ほうれんそう、油揚げ、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)→せんべい 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
18	火	御飯 豚→牛肉のケチャップ炒め ツナ→チキンサラダ コーンスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	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		ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
19	水	御飯 魚→鶏肉の野菜あん わかめサラダ かぼちゃのみそ汁	米 ホキ→鶏肉、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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	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。

保護者	厨房
ⓔ	ⓔ



昼食

令和3年4月26日発行
12ヶ月～18ヶ月児用 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	土	ミートスパゲティ ハムサラダ かぼちゃスープ	スパゲティ(小麦)、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、ハム(豚肉)、人参ドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、すりごま、食塩	
6	20 木	カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) 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	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳
7	21 金	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、小麦)、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、あわせ味噌	チーズトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳
8	22 土	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 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 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 こまつな、にんじん、油揚げ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい
10	24 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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) 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	ウエハース(乳) 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
11	25 火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ アスパラ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、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
12	26 水	そぼろごはん ちくわの天ぷら ほうれん草のごま和え じゃがいものみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳
13	27 木	御飯 魚の塩焼き 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、かぼちゃ、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳
14	28 金	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
15	29 土	御飯 タンドリーチキン ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールー(小麦)、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	水ようかん 粉かんでん、こしあん	寒天ゼリー 粉かんでん、砂糖、みかん缶
17	31 月	御飯 魚の煮付け 野菜炒め ほうれん草のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(小麦、乳) 牛乳	バナナ 牛乳
18	火	御飯 ポークケチャップ ツナサラダ コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース	
19	水	御飯 魚の野菜あん わかめサラダ かぼちゃのみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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：332kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：14.1g(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

12ヶ月～18ヶ月アレルギー児用

令和3年4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	土	ミートスパゲティ ハム→ツナサラダ かぼちゃスープ	スパゲティ(小麦)、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) キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、人参ドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、すりごま、食塩→塩こんぶ		EP	EP	EP	EP
6	20 木	カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーウ(小麦)、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉) 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	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
7	21 金	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、小麦)→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	チーズ→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、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	シュガーパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
8	22 土	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ こまつな、にんじん、油揚げ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい	EP	EP	EP	EP
10	24 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁→わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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(牛肉) 卵→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25 火	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ アスパラ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	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	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	EP	EP	EP	EP
12	26 水	そぼろごはん ちくわ→鶏肉の天ぷら ほうれん草のごま和え じゃがいものみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 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
13	27 木	御飯 魚→豚肉の塩焼き 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、かぼちゃ、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28 金	御飯 豚→牛肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 大根のみそ汁	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 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	フレンチ→ジャムトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	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	EP	EP	EP	EP
15	29 土	御飯 タンドリー→照り焼きチキン ブロッコリー→サラダ もやしスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレーウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	水ようかん 粉かてん、こしあん	寒天ゼリー 粉かてん、砂糖、みかん缶	EP	EP	EP	EP
17	31 月	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め ほうれん草のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 ほうれんそう、油揚げ、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)→せんべい 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
18	火	御飯 豚→牛肉のケチャップ炒め ツナ→チキンサラダ コーンスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	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
19	水	御飯 魚→鶏肉の野菜あん わかめサラダ かぼちゃのみそ汁	米 ホキ→鶏肉、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		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3年4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	土	ミートスパゲティ 野菜サラダ かぼちゃスープ	スパゲティ(小麦)、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 かぼちゃ、食塩、薄口	さげご飯・5倍がゆ 米、さけ		5倍がゆ ささみ トマト きゅうり かぼちゃ
6	20 木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ポパイソテー りんご	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖、食塩 ほうれんそう、にんじん りんご	バナナ	バナナ	5倍がゆ タラ じゃがいも たまねぎ ほうれんそう
7	21 金	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、本みりん、砂糖 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、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 だいこん にんじん はくさい
8	22 土	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ 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 こまつな、にんじん、食塩、薄口	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ 豆腐 きゅうり こまつな かぼちゃ
10	24 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	りんご	りんご	5倍がゆ タラ にんじん じゃがいも ブロッコリー
11	25 火	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ 野菜スープ	米 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、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき アスパラ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	みかん みかん缶	みかん みかん缶	5倍がゆ 豆腐 トマト きゅうり アスパラ
12	26 水	そぼろ軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー ほうれん草の和え物 じゃがいものみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ だいこん ほうれんそう たまねぎ
13	27 木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 鶏肉の野菜あん 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 にんじん、しめじ、えのき、かぼちゃ、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ タラ にんじん かぼちゃ トマト
14	28 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	りんご	5倍がゆ 豆腐 にんじん きゅうり だいこん
15	29 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー 緑豆もやし、食塩、薄口	りんご	みかん みかん缶	5倍がゆ ささみ きゃべつ きゅうり ブロッコリー
17	31 月	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め ほうれん草のみそ汁	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、食塩、薄口 ほうれんそう、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ タラ ほうれんそう じゃがいも きゃべつ
18	火	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 野菜サラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、油、ケチャップ、食塩、酒、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉	オレンジ		5倍がゆ ささみ にんじん たまねぎ トマト
19	水	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん わかめサラダ かぼちゃのみそ汁	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、わかめ かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩		5倍がゆ 豆腐 きゃべつ きゅうり かぼちゃ

エネルギー: 187kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 8.0g(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4月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	木	御飯 豚肉と大根の炒め煮 きのこサラダ わかめのみそ汁	米 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	金	御飯 魚のクリームソース コーンサラダ ミネストローネ	米 さけ、たまねぎ、ブロッコリー、バター、牛乳、小麦粉、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、トマトジュース
8	土	牛丼 キャベツのごま酢和え 麩のみそ汁 ヨーグルト	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 ヨーグルト(乳)、砂糖
10	月	御飯 チンジャオロースー もやしのナムル 白菜スープ	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 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、がら味(豚肉)、薄口、食塩、ごま油 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	火	御飯 魚の南蛮漬け 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 たら、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、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	水	御飯 豚肉のソテー 10品目サラダ コーンスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ミックス豆、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
13	木	御飯 牛肉の野菜巻き マカロニサラダ ほうれん草とあげのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 マカロニ、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 ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	金	御飯 鶏肉のねぎソース 豆腐サラダ きのこのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、油、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	土	御飯 魚のマヨネーズ焼き 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 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
17	月	御飯 ささみのチーズフライ カラフルサラダ アスパラスープ	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 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩
18	火	御飯 豆腐ハンバーグ 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、ひじき、にんじん、パン粉、食塩、青じそドレ(魚、豚肉) 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 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
19	水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め きやべつのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 キャベツ、厚揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：403kcal(3～5歳児 月平均)
291kcal(1～2歳児 ")
たんぱく質：18.9g(3～5歳児 月平均)
12.6g(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3年4月26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	土	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
6	木	御飯 豚肉と大根の炒め煮 きのこサラダ わかめのみそ汁	米 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
7	金	御飯 魚のクリームソース→魚と野菜のソテー コーンサラダ ミネストローネ	米 さけ、たまねぎ、ブロッコリー、バター、牛乳→除去、小麦粉、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、トマトジュース	EP	EP
8	土	牛丼 キャベツのごま酢和え 麩のみそ汁 ヨーグルト→プリン	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 ヨーグルト(乳)、砂糖→プリン	EP	EP
10	月	御飯 チンジャオロースー もやしのナムル 白菜スープ	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 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、がら味(豚肉)、薄口、食塩、ごま油 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
11	火	御飯 魚の南蛮漬け 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 たら、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、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
12	水	御飯 豚肉のソテー 10品目サラダ コーンスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ミックス豆、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
13	木	御飯 牛肉の野菜巻き マカロニサラダ ほうれん草とあげのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 マカロニ、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 ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
14	金	御飯 鶏肉のねぎソース 豆腐サラダ きのこのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、油、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
15	土	御飯 魚のマヨネーズ焼き 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 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	EP	EP
17	月	御飯 ささみのチーズフライ→チキンカツ カラフルサラダ アスパラスープ	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 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩	EP	EP
18	火	御飯 豆腐ハンバーグ 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、ひじき、にんじん、パン粉、食塩、青じそドレ(魚、豚肉) 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 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
19	水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 キャベツ、厚揚げ、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



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和3年4月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	御飯 鶏肉の甘辛煮 じゃこサラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	木	御飯 豚肉と大根の炒め煮 きのこサラダ わかめのみそ汁	米 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	金	御飯 魚のクリームソース コーンサラダ ミネストローネ	米 さけ、たまねぎ、ブロッコリー、バター、牛乳、小麦粉、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、トマトジュース
8	土	牛丼 キャベツのごま酢和え 麩のみそ汁 ヨーグルト	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 ヨーグルト(乳)、砂糖
10	月	御飯 チンジャオロースー もやしのナムル 白菜スープ	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 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、がら味(豚肉)、薄口、食塩、ごま油 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	火	御飯 魚の南蛮漬け 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 たら、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、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	水	御飯 豚肉のソテー 9品目サラダ コーンスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ミックス豆、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
13	木	御飯 牛肉の野菜巻き マカロニサラダ ほうれん草とあげのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 マカロニ、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 ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	金	御飯 鶏肉のねぎソース 豆腐サラダ きのこのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、油、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	土	御飯 魚のマヨネーズ焼き 根菜のきんぴら 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 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
17	月	御飯 ささみのチーズフライ カラフルサラダ アスパラスープ	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 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩
18	火	御飯 豆腐ハンバーグ 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、ひじき、にんじん、パン粉、食塩、青じそドレ(魚、豚肉) 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 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
19	水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め きやべつのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 キャベツ、厚揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 233kcal(月平均)

たんぱく質: 10.1g(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。