



昼食

令和3年5月27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	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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
2	16	水	豆ごはん 鶏肉の照り焼き 高野豆腐のたまごとじ きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、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	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 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
3	17	木	御飯 魚の塩焼き ひじきの煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、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	あじさいゼリー ぶどうジュース、りんごジュース、粉かんでん、砂糖	水ようかん 粉かんでん、こしあん
4	18	金	御飯 ハンバーグ ハムサラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース 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	かりんとう(小麦) 牛乳	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
5	19	土	焼きそば ブロッコリーサラダ 中華風コンソメスープ	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、パン)、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ごま醤油ドレ クリームコン、がら味(豚肉)、片栗粉、薄口、食塩	おにぎり 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
7	21	月	御飯 魚のみそ煮 切り干し大根のサラダ 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース	せんべい 牛乳
8	22	火	ハヤシライス ポパイサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、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、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵、卵不使用マヨドレ プリン	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
9	23	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル はるさめスープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油	バナナ 牛乳
10	24	木	御飯 魚のフライ トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳
11	25	金	御飯 豚肉のごま炒め 海藻サラダ えのきのみそ汁	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) えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳
12	26	土	御飯 鶏肉の梅煮 うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、うめ干し、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい(魚)	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉、豚肉)、砂糖
14	28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、葉ねぎ、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
29	火	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(牛肉)、砂糖、食塩 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		みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶	
30	水	親子丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 大根、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、小豆 牛乳	

エネルギー: 575kcal(昼食+おやつ・3～5歳児 月平均)
415kcal(" 0～2歳児 ")
たんぱく質: 24.0g(昼食+おやつ・3～5歳児 月平均)
16.9g(" 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5月27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	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこーわかめの酢の物 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、じゃこー除去、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	りんごヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水	豆ごはん 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵→除去、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 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	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木	御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきの煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、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	あじさいゼリー ぶどうジュース、りんごジュース、粉かんでん、砂糖	水ようかん 粉かんでん、こしあん	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金	御飯 ハンバーグ ハム→ツナサラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、パン粉(小麦)→鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	かりんとう(小麦) 牛乳→豆乳	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	土	焼きそば ブロッコリーサラダ 中華風コーンスープ	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、ごま醤油ドレ クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩	おにぎり 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口→塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 切り干し大根のサラダ 麩→わかめのすまし汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ→除去、玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)→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	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	せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	火	ハヤシ→カレーライス ポパイサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、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→小麦不使用カレールウ、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵→コーン、卵不使用マヨドレ プリン	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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 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	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル はるさめスープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油→米粉カップケーキ	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	木	御飯 魚→鶏肉のフライ トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金	御飯 豚→牛肉のごま炒め 海藻サラダ えのきのみそ汁	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 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	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	土	御飯 鶏肉の梅煮 うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、うめ干し、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 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(魚)→せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉、豚肉)→粉かんでん、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、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(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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→除去、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	
30	水	親子→鶏肉の甘辛丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 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		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、小豆 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5月27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	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	クッキー 小麦粉→米粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	りんごヨーグルトゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水	豆ごはん 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵除去、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 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	きな粉パン ロールパン(小麦)→米粉パン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木	御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきの煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、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	あじさいゼリー ぶどうジュース、りんごジュース、粉かんでん、砂糖	水ようかん 粉かんでん、こしあん	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金	御飯 ハンバーグ ハム→ツナサラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、パン粉(小麦)→鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトソース キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	かりんとう(小麦)→せんべい 牛乳→豆乳	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	土	焼きそば ブロッコリーサラダ 中華風コーンスープ	焼きそばめん(小麦)→米粉麺、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、ごま醤油ドレ クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩	おにぎり 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口→塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 切り干し大根のサラダ 麩→わかめのすまし汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ除去、玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)→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	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	せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	火	ハヤシ→カレーライス ポパイサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ(豚肉、小麦)、トマトソース→小麦不使用カレーパウダー、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵→コーン、卵不使用マヨドレ プリン	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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル はるさめスープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス(小麦)、卵、油→米粉カップケーキ	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	木	御飯 魚のフライソテー トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、ウスターソース→除去、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金	御飯 豚→牛肉のごま炒め 海藻サラダ えのきのみそ汁	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 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	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	土	御飯 鶏肉の梅煮 うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、うめ干し、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 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(魚)→せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉、豚肉)→粉かんでん、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、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(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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	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、トマトソース、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、ツナ除去、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	
30	水	親子→鶏肉の甘辛丼 かぼちゃの天ぷら→ソテー 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)→除去、食塩、油 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		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー→米粉ミックス、砂糖、小豆 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

令和3年5月27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	15	火	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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶
2	16	水	豆ごはん 鶏肉の照り焼き 高野豆腐のたまごとし きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、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	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳
3	17	木	御飯 魚の塩焼き ひじきの煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、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	あじさいゼリー ぶどうジュース、りんごジュース、粉かんでん、砂糖	水ようかん 粉かんでん、こしあん
4	18	金	御飯 ハンバーグ ハムサラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース 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	せんべい 牛乳	ウエハース(乳) 牛乳
5	19	土	焼きそば ブロッコリーサラダ 中華風コンソメスープ	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、ごま醤油ドレ クリームコーン、から味(豚肉)、片栗粉、薄口、食塩	おにぎり 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
7	21	月	御飯 魚のみそ煮 切り干し大根のサラダ 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	いちごのミルクデザート 牛乳、デザートベース	せんべい 牛乳
8	22	火	ハヤシライス ポパイサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、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、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵、卵不使用マヨドレ プリン	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
9	23	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル はるさめスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、から味(豚肉)、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油	バナナ 牛乳
10	24	木	御飯 魚のフライ トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳	シュガートースト 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖 牛乳
11	25	金	御飯 豚肉のごま炒め 海藻サラダ えのきのみそ汁	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) えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳
12	26	土	御飯 鶏肉の梅煮 うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、うめ干し、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉、豚肉)、砂糖
14	28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、葉ねぎ、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
29	火	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ コンソメスープ	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(牛肉)、砂糖、食塩 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	/	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶	
30	水	親子丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	/	水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、小豆 牛乳	

エネルギー：332kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：13.5g(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

12~18ヶ月アレルギー児用

令和3年5月27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	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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	りんごヨーグルトゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、りんご缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水	豆ごはん 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵除去、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 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	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木	御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきの煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、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	あじさいゼリー ぶどうジュース、りんごジュース、粉かんでん、砂糖	水ようかん 粉かんでん、こしあん	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金	御飯 ハンバーグ ハム→ツナサラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、パン粉(小麦)→鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい 牛乳→豆乳	ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	土	焼きそば ブロッコリーサラダ 中華風コーンスープ	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、ごま醤油ドレ クリームコーン、がら味(豚肉)除去、片栗粉、薄口、食塩	おにぎり 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口→塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 切り干し大根のサラダ 麩→わかめのみそ汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ除去、玉ねぎドレ 焼ふ(小麦)→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	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	せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	火	ハヤシ→カレーライス ポパイサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、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→小麦不使用カレールー、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵→コーン、卵不使用マヨドレ プリン	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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 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	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル はるさめスープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)除去、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)除去、食塩、薄口	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油→米粉カップケーキ	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	木	御飯 魚→鶏肉のフライ トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	コーンマヨトースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	シュガートースト 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金	御飯 豚→牛肉のごま炒め 海藻サラダ えのきのみそ汁	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 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	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	土	御飯 鶏肉の梅煮 うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、うめ干し、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 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(魚)→せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉、豚肉)→粉かんでん、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	月	御飯 鶏肉の唐揚げ いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、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(小麦、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ除去、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	
30	水	親子→鶏肉の甘辛丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 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		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、小豆 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

移行食・離乳食用

令和3年5月27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	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	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 きゅうり トマト かぼちゃ
2	16	水	豆入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン・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 きゃべつ にんじん ブロッコリー
3	17	木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜と大豆の煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 大豆、大根、にんじん、昆布だし汁、酒、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	オレンジ	5倍がゆ カレイ にんじん じゃがいも たまねぎ
4	18	金	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜サラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	バナナ	バナナ	5倍がゆ 豆腐 きゃべつ だいこん きゅうり
5	19	土	焼きうどん ブロッコリーサラダ トマトスープ	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 トマト、薄口、食塩	おにぎり・5倍がゆ 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口	じゃがいも	5倍がゆ ささみ ブロッコリー トマト きゃべつ
7	21	月	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ煮 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 カレイ、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	りんご	りんご	5倍がゆ カレイ にんじん だいこん きゅうり
8	22	火	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ポパイサラダ オレンジ	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、濃口、砂糖 ほうれんそう、にんじん オレンジ	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ ほうれんそう じゃがいも にんじん
9	23	水	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 もやしの和え物 人参スープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 にんじん、食塩、薄口	バナナ	バナナ	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー たまねぎ きゅうり
10	24	木	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト こまつな、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 カレイ だいこん トマト こまつな
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 わかめサラダ えのきのみそ汁	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 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ きゃべつ ブロッコリー
12	26	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の煮付け うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ ささみ だいこん かぼちゃ にんじん
14	28	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー いんげんの和え物 わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、油 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ カレイ きゃべつ にんじん じゃがいも
29	火	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		みかん みかん缶	5倍がゆ 豆腐 トマト たまねぎ きゅうり	
30	水	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 茹でかぼちゃ 大根のみそ汁	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		りんご	5倍がゆ ささみ きゃべつ にんじん かぼちゃ	

エネルギー：189kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.8g(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。

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。



昼食

移行食(牛肉除去)用

令和3年5月27日発行
せいしん、第二せいしん幼児

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	軟飯・5倍がゆ 牛→豚肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 きのこのみそ汁	米 牛肉→豚肉、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	りんご	りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	水	豆入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 高野豆腐、にんじん、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン・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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜と大豆の煮物 じゃがいものみそ汁	米 さけ、食塩 大豆、大根、にんじん、昆布だし汁、酒、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	オレンジ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	金	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜サラダ オニオンスープ	米 合挽き肉(牛肉、豚肉)、パン粉(小麦)→鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	バナナ	バナナ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	土	焼きうどん ブロッコリーサラダ トマトスープ	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 トマト、薄口、食塩	おにぎり・5倍がゆ 米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口	じゃがいも	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	月	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ煮 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 カレイ、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	りんご	りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	火	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ポパイサラダ オレンジ	米 牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、濃口、砂糖 ほうれんそう、にんじん オレンジ	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	水	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 もやしの和え物 人参スープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 にんじん、食塩、薄口	バナナ	バナナ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	木	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー トマトサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト こまつな、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉のごま炒め わかめサラダ えのきのみそ汁	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 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の煮付け うの花 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	オレンジ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー いんげんの和え物 わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、油 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	火	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		みかん みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	
30	水	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 茹でかぼちゃ 大根のみそ汁	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		りんご	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	

○ 食材横の()は含まれるアレルギーを表示しています。

保護者	厨房
ⓔ	ⓔ



夕食

令和3年5月27日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	火 御飯 豚肉の甘酢炒め はるさめサラダ 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、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 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
2	16	水 御飯 魚のおろし煮 三色炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	木 ビーフストロガノフ コーンサラダ トマトスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ(魚、豚肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
4	18	金 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土 御飯 魚の香味ソース 炒り豆腐 わかめのみそ汁	米 ホキ、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん 豆腐、にんじん、たまねぎ、しめじ、いんげん、昆布だし汁、薄口、砂糖、本みりん わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	月 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め きのこサラダ 豆腐のみそ汁	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、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	火 御飯 魚の漬け焼き 野菜ソテー 大根のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ウインナー(豚肉)、コンソメ(牛肉) だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 白菜のみそ汁	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 はくさい、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 焼肉 ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25	金 鮭のちらし寿司 厚揚げの野菜あん たけのこのすまし汁	米、さけ、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 たけのこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
12	26	土 御飯 アスパラベーコンコロッケ 10品目サラダ ミルクスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉、油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ミックス豆、人参ドレ しめじ、にんじん、鶏肉、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩
14	28	月 ピラフ 魚のマヨネーズ焼き トマトとチーズのサラダ オニオンスープ	米、ウインナー(豚肉)、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
29	火	御飯 牛肉の野菜巻き はるさめサラダ 青菜スープ	米 牛肉、にんじん、いんげん、酒、砂糖、濃口 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 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
30	水	御飯 豚肉の味噌炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、油、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、本みりん、薄口、食塩 麩(小麦)、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5月27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	火	御飯 豚肉の甘酢炒め はるさめサラダ 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、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 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
2	16	水	御飯 魚のおろし煮 三色炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 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
3	17	木	ビーフストロガノフ→カレーライス コーンサラダ トマトスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉→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、青じそドレ(魚、豚肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
4	18	金	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
5	19	土	御飯 魚の香味ソース 炒り豆腐 わかめのみそ汁	米 ホキ、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん 豆腐、にんじん、たまねぎ、しめじ、いんげん、昆布だし汁、薄口、砂糖、本みりん わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
7	21	月	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め きのこサラダ 豆腐のみそ汁	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、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
8	22	火	御飯 魚の漬け焼き 野菜ソテー 大根のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ウインナー(豚肉)、コンソメ(牛肉) 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

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任	
9	23	水	御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 白菜のみそ汁	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 はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
10	24	木	御飯 焼肉 ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
11	25	金	鮭のちらし寿司 厚揚げの野菜あん たけのこのすまし汁	米、さけ、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 たけのこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	EP	EP
12	26	土	御飯 アスパラベーコンコロッケ 10品目サラダ ミルク→きのこスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉、油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ミックス豆、人参ドレ しめじ、にんじん、鶏肉、牛乳→除去、コンソメ(牛肉)、食塩	EP	EP
14	28	月	ピラフ 魚のマヨネーズ焼き トマトとチーズのサラダートマトサラダ オニオンスープ	米、ウインナー(豚肉)、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
29	火	御飯 牛肉の野菜巻き はるさめサラダ 青菜スープ	米 牛肉、にんじん、いんげん、酒、砂糖、濃口 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 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP	
30	水	御飯 豚肉の味噌炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、油、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、本みりん、薄口、食塩 麩(小麦)、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5月27日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	火 御飯 豚肉の甘酢炒め はるさめサラダ 青菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、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 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
2	16	水 御飯 魚のおろし煮 三色炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、片栗粉、油、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	木 ビーフストロガノフ コーンサラダ トマトスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ(魚、豚肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
4	18	金 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 小松菜の煮浸し かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土 御飯 魚の香味ソース 炒り豆腐 わかめのみそ汁	米 ホキ、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん 豆腐、にんじん、たまねぎ、しめじ、いんげん、昆布だし汁、薄口、砂糖、本みりん わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	月 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め きのこサラダ 豆腐のみそ汁	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、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	火 御飯 魚の漬け焼き 野菜ソテー 大根のみそ汁	米 さわら、しょうが、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ウインナー(豚肉)、コンソメ(牛肉) だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	水 御飯 鶏肉の南蛮漬け かぼちゃ煮 白菜のみそ汁	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 はくさい、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 焼肉 ブロッコリーサラダ もやしスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25	金 鮭のちらし寿司 厚揚げの野菜あん たけのこのすまし汁	米、さけ、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、食塩 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 たけのこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
12	26	土 御飯 アスパラベーコンコロッケ 10品目サラダ ミルクスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉、油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ミックス豆、人参ドレ しめじ、にんじん、鶏肉、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩
14	28	月 ピラフ 魚のマヨネーズ焼き トマトサラダ オニオンスープ	米、ウインナー(豚肉)、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、バセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
29	火	御飯 牛肉の野菜巻き はるさめサラダ 青菜スープ	米 牛肉、にんじん、いんげん、酒、砂糖、濃口 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 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
30	水	御飯 豚肉の味噌炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、油、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、本みりん、薄口、食塩 麩(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 227kcal(月平均)

たんぱく質 : 9.5g(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。