



昼食

令和3年7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 魚の漬焼 高野豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 さば、薄口、酒、本みりん、ごま油 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 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	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
3	17	火	御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え 豆腐のみそ汁	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、濃口、砂糖、昆布だし 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	とうもろこし【2~5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶
4	18	水	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこサラダ えのきのみそ汁	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、じゃこ、わかめ、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	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(小麦)、卵、油	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳
5	19	木	御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ブロッコリーとツナのサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 ブロッコリー、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
6	20	金	ビビンバ丼 ちくわの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	すいか	宝石ゼリー 粉かんでん、りんごジュース、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖
7	21	土	御飯 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	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)、食塩、薄口、がら味(豚肉) 焼ふ(小麦)、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)
	23	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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) こまつな、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
10	24	火	御飯 魚の塩焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、食塩 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	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	とうもろこし【2~5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳
11	25	水	カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーウ(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ ゼリー	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、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)、砂糖 牛乳
12	26	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 白菜スープ	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 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、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	すいか
13	27	金	御飯 鶏肉の南蛮漬け ほうれん草のごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	かりんとう(小麦) 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
14	28	土	御飯 ポーケケチャップ コーンサラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、ケチャップ、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 にんじん、しめじ、だいこん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
	30	月	御飯 魚のフライ 海藻サラダ 大根のみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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) だいこん、油揚げ、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
	31	火	焼きそば カリフォルニアサラダ コーンスープ	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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		おにぎり 米、塩こんぶ

エネルギー:549kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
397kcal(" 0~2歳児 ")
たんぱく質:22.4g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
15.7g(" 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7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 魚→豚肉の漬焼 高野豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 さば→豚肉、薄口、酒、本みりん、ごま油 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 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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	火 御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え 豆腐のみそ汁	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、濃口、砂糖、昆布だし 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	とうもろこし【2～5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳→豆乳	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	水 御飯 豚→牛肉のしょうが焼き じゃこ→野菜サラダ えのきのみそ汁	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、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	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	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	木 御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 ブロッコリー、にんじん、ツナー除去、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	金 ピピンバ井 ちくわ→鶏肉の天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)→ささみ、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 わかめ、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	すいか	宝石ゼリー 粉かんでん、りんごジュース、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	土 御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	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)、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口 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	せんべい	せんべい(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
23	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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) 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		ビスケット(小麦、乳)→せんべい 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	火 御飯 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 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→昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト→きな粉パン 食パン(小麦、乳)、卵、牛乳→米粉パン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	とうもろこし【2～5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	水 カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ ゼリー	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	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】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	木 御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 白菜スープ	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 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 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、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	すいか	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け ほうれん草のごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、油揚げ、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(小麦) 牛乳→豆乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	土 御飯 ポークケチャップ→牛肉のケチャップ炒め コーンサラダ 野菜スープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ケチャップ、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 にんじん、しめじ、だいこん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
30	月	御飯 魚→鶏肉のフライ 海藻サラダ 大根のみそ汁	米 さけ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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 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		ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ
31	火	焼きそば カリフォルニアサラダ 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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		おにぎり 米、塩こんぶ			ⓔ	ⓔ

- 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

小麦アレルギー児用

令和3年7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 魚→豚肉の漬焼 高野豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 さば→豚肉、薄口、酒、本みりん、ごま油 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 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	クッキー 小麦粉→米粉、食塩、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	クラッカー→せんべいとチーズ クラッカー(小麦)→せんべい、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳→豆乳	印	印	印	印
3	17	火 御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え 豆腐のみそ汁	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、濃口、砂糖、昆布だし 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	とうもろこし【2～5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳→豆乳	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	印	印	印	印
4	18	水 御飯 豚→牛肉のしょうが焼き じゃこ→野菜サラダ えのきのみそ汁	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、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	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	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
5	19	木 御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 ブロッコリー、にんじん、ツナー除去、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム 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	印	印	印	印
6	20	金 ピピンバ井 ちくわ→鶏肉のソテー わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)→ささみ、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	すいか	宝石ゼリー 粉かんでん、りんごジュース、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖	印	印	印	印
7	21	土 御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め 麩→豆腐のみそ汁	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)、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口 焼ふ(小麦)→豆腐、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)→せんべい	印	印	印	印
23	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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) 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		ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳			印	印

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	火 御飯 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 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→昆布だし汁、あわせ味噌	フレンチトースト→きな粉パン 食パン(小麦、乳)、卵、牛乳→米粉パン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	とうもろこし【2～5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳→豆乳	印	印	印	印
11	25	水 カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)→小麦不使用カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ ゼリー	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	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】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
12	26	木 御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 白菜スープ	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 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 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、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	すいか	印	印	印	印
13	27	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け ほうれん草のごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、油揚げ、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(小麦)→せんべい 牛乳→豆乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28	土 御飯 ポークケチャップ→牛肉のケチャップ炒め コーンサラダ 野菜スープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ケチャップ、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 にんじん、しめじ、だいこん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ももヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖→ゼリー、もも缶	印	印	印	印
30	月	御飯 魚のフライ→ソテー 海藻サラダ 大根のみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉、ウスターソース→除去、油、食塩 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 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		ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳			印	印
31	火	焼きそば カリフォルニアサラダ 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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		おにぎり 米、塩こんぶ			印	印

- 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
印	印



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和3年7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 魚の漬焼 高野豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 さば、薄口、酒、本みりん、ごま油 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 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	ウエハース(乳) 牛乳
3	17	火	御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え 豆腐のみそ汁	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、濃口、砂糖、昆布だし 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶
4	18	水	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこサラダ えのきのみそ汁	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、じゃこ、わかめ、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	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(小麦)、卵、油	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳
5	19	木	御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ブロッコリーとツナのサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 ブロッコリー、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
6	20	金	ビビンバ丼 ちくわの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	すいか	宝石ゼリー 粉かんてん、りんごジュース、ぶどうジュース、オレンジジュース、砂糖
7	21	土	御飯 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	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)、食塩、薄口、がら味(豚肉) 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
	23	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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) こまつな、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
10	24	火	御飯 魚の塩焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、食塩 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	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	バナナ 牛乳
11	25	水	カレーライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーウ(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ ゼリー	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳
12	26	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 白菜スープ	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 はくさい、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、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	すいか
13	27	金	御飯 鶏肉の南蛮漬け ほうれん草のごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
14	28	土	御飯 ポーケケチャップ コーンサラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、ケチャップ、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 にんじん、しめじ、だいこん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶
	30	月	御飯 魚のフライ 海藻サラダ 大根のみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉、油、食塩 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) だいこん、油揚げ、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
	31	火	焼きそば カリフォルニアサラダ コーンスープ	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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		おにぎり 米、塩こんぶ

エネルギー：317kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：12.5g(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

移行食・離乳食用

令和3年7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 魚の漬焼 高野豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 カレイ、薄口、酒、本みりん 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 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	さつまいも	5倍がゆ カレイ にんじん こまつな じゃがいも
3	17	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き きゃべつの和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、濃口、砂糖、昆布だし 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	みかん みかん缶	5倍がゆ ささみ きゃべつ にんじん きゅうり
4	18	水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこサラダ えのきのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、わかめ えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	りんご	5倍がゆ 豆腐 だいこん きゅうり きゃべつ
5	19	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、かぼちゃ、なす、トマト、ケチャップ、砂糖、食塩、トマト缶 ブロッコリー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	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 かぼちゃ トマト ブロッコリー
6	20	金	肉野菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ささみ、食塩 わかめ、食塩、薄口	すいか	オレンジ	5倍がゆ 豆腐 ほうれんそう だいこん にんじん
7	21	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	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 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	さつまいも	5倍がゆ カレイ きゃべつ たまねぎ にんじん
	23	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		りんご	5倍がゆ ささみ ブロッコリー こまつな にんじん
10	24	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、食塩 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、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	バナナ	5倍がゆ カレイ きゅうり にんじん かぼちゃ
11	25	水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが トマトサラダ りんご	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト りんご	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ じゃがいも トマト
12	26	木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ 白菜スープ	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 はくさい、にんじん、食塩、薄口	オレンジ	すいか	5倍がゆ カレイ かぼちゃ はくさい にんじん
13	27	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け ほうれん草の和え物 なすのみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	さつまいも	5倍がゆ ささみ ほうれんそう だいこん たまねぎ
14	28	土	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、しめじ、だいこん、ブロッコリー、食塩、薄口	じゃがいも	バナナ	5倍がゆ 豆腐 きゃべつ にんじん ブロッコリー
	30	月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー わかめサラダ 大根のみそ汁	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		オレンジ	5倍がゆ カレイ トマト だいこん こまつな
	31	火	焼きうどん ブロッコリーサラダ オニオンスープ	うどん(小麦)、豚肉、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 たまねぎ、食塩、薄口		おにぎり 米	5倍がゆ 豆腐 きゃべつ ブロッコリー だいこん

エネルギー：184kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.3g(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。



昼食

令和3年7月28日発行
移行食(牛肉除去) 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	軟飯・5倍がゆ 魚の漬焼 高野豆腐煮 じゃがいものみそ汁	米 カレイ、薄口、酒、本みりん 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 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	さつまいも	(印)	(印)	(印)	(印)
3	17	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き きゃべつの和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、濃口、砂糖、昆布だし 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	みかん みかん缶	(印)	(印)	(印)	(印)
4	18	水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこサラダ えのきのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、わかめ えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	りんご	(印)	(印)	(印)	(印)
5	19	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と夏野菜のトマト煮 ブロッコリーサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、かぼちゃ、なす、トマト、ケチャップ、砂糖、食塩、トマト缶 ブロッコリー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	(印)	(印)	(印)	(印)
6	20	金	肉野菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉→鶏ひき肉、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ささみ、食塩 わかめ、食塩、薄口	すいか	オレンジ	(印)	(印)	(印)	(印)
7	21	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め 麩のみそ汁	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 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	さつまいも	(印)	(印)	(印)	(印)
23	月		軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		りんご			(印)	(印)

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	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 切り干し大根煮 かぼちゃのみそ汁	米 さけ、食塩 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、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	バナナ	(印)	(印)	(印)	(印)
11	25	水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが トマトサラダ りんご	米 牛肉→鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト りんご	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	(印)	(印)	(印)	(印)
12	26	木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ 白菜スープ	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 はくさい、にんじん、食塩、薄口	オレンジ	すいか	(印)	(印)	(印)	(印)
13	27	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け ほうれん草の和え物 なすのみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	さつまいも	(印)	(印)	(印)	(印)
14	28	土	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、しめじ、だいこん、ブロッコリー、食塩、薄口	じゃがいも	バナナ	(印)	(印)	(印)	(印)
30	月		軟飯・5倍がゆ 魚のソテー わかめサラダ 大根のみそ汁	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		オレンジ			(印)	(印)
31	火		焼きうどん ブロッコリーサラダ オニオンスープ	うどん(小麦)、豚肉、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 たまねぎ、食塩、薄口		おにぎり 米			(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

令和3年7月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	ミニおにぎり 揚げしゅうまい もやしの和え物 野菜うどん	米、じゃこ、かつお節、食塩、濃口 しゅうまい(豚肉、小麦)、油 もやし、にんじん、きゅうり、濃口、砂糖、顆粒だし(魚) うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、豚肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩
3	17 火	ビーフストロガノフ 大根サラダ 野菜スープ プリン	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、だいこん、玉ねぎドレ にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 プリン
4	18 水	御飯 白身魚のオーロラソース ポパイソテー かぼちゃスープ	米 たら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩 かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
5	19 木	御飯 豚肉の味噌焼き いんげんの白和え 白菜のすまし汁	米 豚肉、しょうが、油、あわせ味噌、酒、砂糖、みりん いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
6	20 金	御飯 魚のカレームニエル 三色炒め きのこスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、カレールー、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
7	21 土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き かぼちゃ煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	23 月	御飯 ヒレカツ 彩り野菜サラダ きゃべつのみそ汁	米 豚肉、小麦粉、パン粉、食塩、油、お好み焼きソース(豚肉、パン) れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ きゃべつ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 火	御飯 鶏肉のピザ焼き ツナサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
11	25 水	御飯 黒糖酢豚 もやしのナムル コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、れんこん、黒糖、砂糖、酢、濃口、食塩、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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
12	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、顆粒だし(魚)、食塩、濃口、酒 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	26 木	ミニおにぎり 焼きそば 唐揚げとポテト わかめのみそ汁 カラフル寒天	米、さけ、食塩 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 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油、フレンチフライポテト、食塩 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 寒天ベース
13	27 金	御飯 牛肉の野菜巻き 大根煮 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、厚揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 魚のごまマヨ焼き ブロッコリーのおかか和え 小松菜のみそ汁	米 さわら、食塩、卵不使用マヨドレ、すりごま ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	30 月	中華菜飯 ミートボール キャベツとトマトのスープ ミルクデザート	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、がら味(豚肉) 肉団子、ケチャップ、本みりん、砂糖、濃口、酢、片栗粉 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 牛乳、デザートベース
	31 火	御飯 バーベキューチキン 10品目サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 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 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー: 397kcal(3~5歳児 月平均)
290kcal(1~2歳児 //)
たんぱく質: 18.2g(3~5歳児 月平均)
11.8g(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7月28日発行

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
2	16	月 ミニおにぎり 揚げしゅうまい もやしの和え物 野菜うどん	米、じゃこ、かつお節、食塩、濃口 しゅうまい(豚肉、小麦)、油 もやし、にんじん、きゅうり、濃口、砂糖、顆粒だし(魚) うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、豚肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩	(EP)	(EP)
3	17	火 ビーフストロガノフ 大根サラダ 野菜スープ プリン	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→ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、玉ねぎドレ にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 プリン	(EP)	(EP)
4	18	水 御飯 白身魚のオーロラソース ポパイソテー かぼちゃスープ	米 たら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩 かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(EP)	(EP)
5	19	木 御飯 豚肉の味噌焼き いんげんの白和え 白菜のすまし汁	米 豚肉、しょうが、油、あわせ味噌、酒、砂糖、みりん いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	(EP)	(EP)
6	20	金 御飯 魚のカレームニエル 三色炒め きのこスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、カレールー、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	(EP)	(EP)
7	21	土 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き かぼちゃ煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、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)
	23	火 御飯 ヒレカツ 彩り野菜サラダ きゃべつのみそ汁	米 豚肉、小麦粉、パン粉、食塩、油、お好み焼きソース(豚肉、パン) れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ きゃべつ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
10	24	火 御飯 鶏肉のピザ焼き→ケチャップソテー ツナサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(EP)	(EP)

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
11	25	水 御飯 黒糖酢豚 もやしのナムル コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、れんこん、黒糖、砂糖、酢、濃口、食塩、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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	(EP)	(EP)
12		木 御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、顆粒だし(魚)、食塩、濃口、酒 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
	26	木 ミニおにぎり 焼きそば 唐揚げとポテト わかめのみそ汁 カラフル寒天	米、さけ、食塩 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 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油、フレンチフライポテト、食塩 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 寒天ベース	(EP)	(EP)
13	27	金 御飯 牛肉の野菜巻き 大根煮 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、厚揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
14	28	土 御飯 魚のごまマヨ焼き ブロッコリーのおかか和え 小松菜のみそ汁	米 さわら、食塩、卵不使用マヨドレ、すりごま ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(EP)	(EP)
	30	月 中華菜飯 ミートボール キャベツとトマトのスープ ミルクデザート→ゼリー	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、がら味(豚肉) 肉団子、ケチャップ、本みりん、砂糖、濃口、酢、片栗粉 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 牛乳、デザートベース→ゼリー	(EP)	(EP)
	31	火 御飯 ハーベキューチキン 10品目サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 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 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(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

12～18ヶ月児

令和3年7月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	ミニおにぎり 揚げしゅうまい もやしの和え物 野菜うどん	米、じゃこ、かつお節、食塩、濃口 しゅうまい(豚肉、小麦)、油 もやし、にんじん、きゅうり、濃口、砂糖、顆粒だし(魚) うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、豚肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩
3	17 火	ビーフストロガノフ 大根サラダ 野菜スープ プリン	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、だいこん、玉ねぎドレ にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 プリン
4	18 水	御飯 白身魚のオーロラソース ポパイソテー かぼちゃスープ	米 たら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩 かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
5	19 木	御飯 豚肉の味噌焼き いんげんの白和え 白菜のすまし汁	米 豚肉、しょうが、油、あわせ味噌、酒、砂糖、みりん いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、濃口、すりごま はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
6	20 金	御飯 魚のカレームニエル 三色炒め きのこスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、カレールー、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
7	21 土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き かぼちゃ煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	23 月	御飯 ヒレカツ 彩り野菜サラダ きやべつのみそ汁	米 豚肉、小麦粉、パン粉、食塩、油 れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ きやべつ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 火	御飯 鶏肉のピザ焼き ツナサラダ コンソメスープ	米 鶏肉、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
11	25 水	御飯 黒糖酢豚 もやしのナムル コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、れんこん、黒糖、砂糖、酢、濃口、食塩、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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
12	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、顆粒だし(魚)、食塩、濃口、酒 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	26 木	ミニおにぎり 焼きそば 唐揚げとポテト わかめのみそ汁 カラフル寒天	米、さけ、食塩 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 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油、フレンチフライポテト、食塩 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 寒天ベース
13	27 金	御飯 牛肉の野菜巻き 大根煮 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、厚揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 魚のごまマヨ焼き ブロッコリーのおかか和え 小松菜のみそ汁	米 さわら、食塩、卵不使用マヨドレ、すりごま ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	30 月	中華菜飯 ミートボール キャベツとトマトのスープ ミルクデザート	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、がら味(豚肉) 肉団子、ケチャップ、本みりん、砂糖、濃口、酢、片栗粉 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 牛乳、デザートベース
	31 火	御飯 バーベキューチキン 10品目サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 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、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー:232kcal(月平均)

たんぱく質:10.3g(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

移行食用

令和3年7月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き もやしの和え物 野菜うどん	米、じゃこ 鶏肉、食塩 もやし、にんじん、きゅうり、濃口、砂糖 うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩
3	17 火	肉入り軟飯・5倍がゆ 大根サラダ 野菜スープ りんご	米、牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖 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 りんご
4	18 水	軟飯・5倍がゆ 白身魚のケチャップソース ポパイソテー かぼちゃスープ	米 たら、食塩、小麦粉、ケチャップ ほうれんそう、にんじん かぼちゃ、食塩、薄口
5	19 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉の味噌焼き いんげんの白和え 白菜のすまし汁	米 豚肉、油、あわせ味噌、酒、砂糖、みりん いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
6	20 金	軟飯・5倍がゆ 魚のムニエル 三色炒め きのこスープ	米 さけ、食塩、小麦粉 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 しめじ、えのき、食塩、薄口
7	21 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー かぼちゃ煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酒、食塩、レモン果汁 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
	23 月	御飯 豚肉のソテー いんげんの和え物 きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩 いんげん、にんじん、濃口、砂糖 きゃべつ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップソテー 野菜サラダ 野菜スープ	米 鶏肉、パセリ、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口
11	25 水	軟飯・5倍がゆ 酢豚 もやしの和え物 オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、砂糖、酢、濃口、食塩、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 たまねぎ、食塩、薄口
12	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜炒め わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、砂糖 キャベツ、たまねぎ、もやし、にんじん、こまつな、食塩、濃口、酒 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
	26 木	焼きうどん 鶏肉の照り焼き わかめのみそ汁 バナナ	うどん(小麦)、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 鶏肉、濃口、酒、砂糖 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌 バナナ
13	27 金	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き 大根煮 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ブロッコリーの和え物 小松菜のみそ汁	米 かれい、食塩 ブロッコリー、にんじん、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
	30 月	肉野菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉の甘酢あん キャベツとトマトのスープ りんご	米、こまつな、にんじん、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩 鶏肉、ケチャップ、本みりん、砂糖、濃口、酢、片栗粉 キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口 りんご
	31 火	軟飯・5倍がゆ 照り焼きチキン 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、濃口、酒、砂糖、本みりん だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口

エネルギー：164kcal(月平均)

たんぱく質：7.2g(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。