



# 昼食

令和3年10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 | 月   | 御飯<br>豚肉のごま炒め<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁         | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ<br>こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア<br>りんごジュース                 | ビスケット(小麦、乳)<br>牛乳  |
| 2  | 16 | 火   | チーズと野菜丼<br>春巻<br>わかめのみそ汁                  | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油<br>わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 | みかんヨーグルト<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、【0~2歳児クラス:ゼラチン(牛肉、豚肉)】 | ももヨーグルト<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶、【0~2歳児クラス:ゼラチン(牛肉、豚肉)】                                    |
|    | 17 | 水   | 御飯<br>魚の梅煮<br>うの花<br>白菜のみそ汁               | 米<br>かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>おから、だいこん、にんじん、板こんにやく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                      | /   | さつまいも蒸しパン<br>小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖<br>牛乳  |
| 4  | 18 | 木   | 御飯<br>鶏肉のケチャップ照り焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ<br>トマト、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口  | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳                 | りんご  |
| 5  | 19 | 金   | 御飯<br>魚の西京焼き<br>ひじきの和え物<br>きのこのすまし汁       | 米<br>さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>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                                    | セサミトースト<br>食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖<br>牛乳            | ココアパン<br>ロールパン(小麦)、砂糖、ココア<br>牛乳  |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ             | 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)<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口                        | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油                              | おにぎり<br>米、塩こんぶ   |
| 8  | 22 | 月   | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>白菜煮<br>玉ねぎとあげのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>たまねぎ、油揚げ、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<br>クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)<br>牛乳        | スティックパイ<br>パイシート(小麦、乳)、砂糖<br>牛乳  |
| 9  |    | 火   | 御飯<br>牛肉と野菜炒め<br>玉子焼き<br>はるさめスープ          | 米<br>牛肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口   | ジャムサンド<br>食パン(小麦、乳)、いちごジャム<br>牛乳                    | /  |
| 10 | 24 | 水   | 御飯<br>魚のフライ<br>ほうれん草のごま和え<br>豚汁           | 米<br>ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                      | いちごのミルクデザート<br>牛乳、デザートベース                           | バナナ<br>牛乳  |
| 11 | 25 | 木   | 御飯<br>豚肉と大豆のトマト煮<br>海藻サラダ<br>かぼちゃスープ      | 米<br>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<br>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)<br>かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口                        | ドーナツ(小麦、卵、乳)<br>牛乳                                  | きな粉ラスク【3~5歳児クラス】<br>食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、きな粉<br>きなこパン【0~2歳児】<br>食パン(小麦、乳)、砂糖、きな粉<br>牛乳 |
| 12 | 26 | 金   | そぼろごはん<br>魚の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>麩のみそ汁       | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけ、食塩<br>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<br>焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   | 粉ふきいも<br>じゃがいも、バセリ粉、食塩<br>牛乳                        | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳  |
| 13 | 27 | 土   | 御飯<br>マーボー豆腐<br>もやしのナムル<br>中華風コンソメスープ     | 米<br>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<br>もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩<br>クリームコーン、がら味(豚肉)、片栗粉、薄口、食塩                                | せんべい(魚)   | せんべい   |
|    | 29 | 月   | 御飯<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜ソテー<br>きのこのみそ汁         | 米<br>鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>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)<br>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)<br>牛乳  |
|    | 30 | 火   | カレーライス<br>ハムサラダ<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ<br>ゼリー   | /   | みかん  |

エネルギー: 512kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
368kcal( // 0~2歳児 // )  
たんぱく質: 22.7g(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10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 | 月   | 御飯<br>豚肉→牛肉のごま炒め<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁      | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ<br>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  | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア<br>りんごジュース                           | ビスケット(小麦、乳)→せんべい<br>牛乳→豆乳                                 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 2  | 16 | 火   | チーズ→鶏肉と野菜丼<br>春巻<br>わかめのみそ汁               | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁→鶏肉、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>ツナ→鶏ひき肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)→ライスペーパー、油<br>わかめ、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<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、みかん缶   | ももヨーグルト→ゼリー<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、もも缶 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 17 | 水   | 御飯<br>魚→鶏肉の梅煮<br>うの花<br>白菜のみそ汁            | 米<br>かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>おから、だいこん、にんじん、板こんにやく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>はくさい、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   |   | さつまいも蒸しパン<br>小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖<br>牛乳→豆乳              |     |    | ◎   | ◎ |
| 4  | 18 | 木   | 御飯<br>鶏肉のケチャップ照り焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ<br>トマト、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口   | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳                        | りんご   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 5  | 19 | 金   | 御飯<br>魚→豚肉の西京焼き<br>ひじきの和え物<br>きのこのすまし汁    | 米<br>さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>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   | セサミトースト<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖<br>牛乳→豆乳              | ココアパン<br>ロールパン(小麦)、砂糖、ココア<br>牛乳→豆乳                        | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ             | スパゲティ(小麦)、含びき肉(牛肉、豚肉)、コンソメ(牛肉)→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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口  | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油  | おにぎり<br>米、塩こんぶ  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 8  | 22 | 月   | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>白菜煮<br>玉ねぎとあげのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>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   | クラッカーとチーズ→いちごジャム<br>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<br>牛乳→豆乳 | スティックパイ<br>パイシート(小麦、乳)→米粉、マーガリン、食塩、砂糖<br>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  |    | 火   | 御飯<br>牛肉→豚肉と野菜炒め<br>玉子→つくね焼き<br>はるさめスープ   | 米<br>牛肉→豚肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口                          | ジャムサンド<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム<br>牛乳→豆乳 |   | ◎   | ◎  |     |   |
| 10 | 24 | 水   | 御飯<br>魚→鶏肉のフライ<br>ほうれん草のごま和え<br>豚汁→具沢山みそ汁 | 米<br>ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、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→プリン<br>牛乳、デザートベースプリン         | バナナ<br>牛乳→豆乳  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 11 | 25 | 木   | 御飯<br>豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮<br>海藻サラダ<br>かぼちゃスープ   | 米<br>豚肉、コンソメ(牛肉)→鶏肉、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<br>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)→ごま醤油ドレ<br>かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口 | ドーナツ(小麦、卵、乳)→米粉カップケーキ<br>牛乳→豆乳           | きな粉ラスク【3~5歳児クラス】<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、きな粉<br>きなこパン【0~2歳児】<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖、きな粉<br>牛乳→豆乳 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 12 | 26 | 金   | そぼろごはん<br>魚→豚肉の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>麩→豆腐のみそ汁 | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけ→豚肉、食塩<br>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<br>焼ふ(小麦)→豆腐、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<br>じゃがいも、パセリ粉、食塩<br>牛乳→豆乳          | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳→豆乳  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 13 | 27 | 土   | 御飯<br>マーボー豆腐<br>もやしのナムル<br>中華風コーンスープ      | 米<br>豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉<br>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<br>クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩        | せんべい(魚)→せんべい                             | せんべい  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 29 | 月   | 御飯<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜ソテー<br>きのこのみそ汁         | 米<br>鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>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)→食塩<br>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)→せんべい<br>牛乳→豆乳   |     |    | ◎   | ◎ |
|    | 30 | 火   | カレーライス<br>ハム→ツナサラダ<br>ゼリー                 | 米、牛肉→鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)→小麦不使用カレールー、ケチャップ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ<br>ゼリー  |  | みかん   |     |    | ◎   | ◎ |

- 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

ごまアレルギー児用

令和3年10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 | 月   | 御飯<br>豚肉のごま炒めーしょうが焼き<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁  | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごまー除去、濃口、酒、本みりん、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレー玉ねぎドレ<br>こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌  | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア<br>りんごジュース                           | ビスケット(小麦、乳)ーせんべい<br>牛乳→豆乳                                 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 2  | 16 | 火   | チーズー鶏肉と野菜丼<br>春巻<br>わかめのみそ汁               | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁ー鶏肉、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>ツナー鶏ひき肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)ーライスペーパー、油<br>わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌 | みかんヨーグルト→ゼリー<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】ーゼリー、みかん缶   | ももヨーグルト→ゼリー<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】ーゼリー、もも缶 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 17 | 水   | 御飯<br>魚ー鶏肉の梅煮<br>うの花<br>白菜のみそ汁            | 米<br>かれいー鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>おから、だいこん、にんじん、板こんにやく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌   |   | さつまいも蒸しパン<br>小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖<br>牛乳→豆乳              |     |    | ◎   | ◎ |
| 4  | 18 | 木   | 御飯<br>鶏肉のケチャップ照り焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ<br>トマト、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)ー除去、食塩、薄口   | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳                        | りんご   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 5  | 19 | 金   | 御飯<br>魚ー豚肉の西京焼き<br>ひじきの和え物<br>きのこのすまし汁    | 米<br>さわらー豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>しめじ、えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん   | セサミーシュガートースト<br>食パン(小麦、乳)ー米粉パン、すりごまー除去、マーガリン、砂糖<br>牛乳→豆乳      | ココアパン<br>ロールパン(小麦)、砂糖、ココア<br>牛乳→豆乳                        | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ             | スパゲティ(小麦)、含びき肉(牛肉、豚肉)、コンソメ(牛肉)ー鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)ー除去、食塩、薄口  | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油  | おにぎり<br>米、塩こんぶ  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 8  | 22 | 月   | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>白菜煮<br>玉ねぎとあげのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌   | クラッカーとチーズーいちごジャム<br>クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)ーいちごジャム<br>牛乳→豆乳 | スティックパイ<br>パイシート(小麦、乳)ー米粉、マーガリン、食塩、砂糖<br>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  |    | 火   | 御飯<br>牛肉→豚肉と野菜炒め<br>玉子→つくね焼き<br>はるさめスープ     | 米<br>牛肉→豚肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>卵、葉ねぎ、じゃこー鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)ー除去、食塩、薄口                           | ジャムサンド<br>食パン(小麦、乳)ー米粉パン、いちごジャム<br>牛乳→豆乳 |   | ◎   | ◎  |     |   |
| 10 | 24 | 水   | 御飯<br>魚→鶏肉のフライ<br>ほうれん草のごまー和え物<br>豚汁→具沢山みそ汁 | 米<br>ホキー鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごまー除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌 | いちごのミルクデザート→プリン<br>牛乳、デザートベースプリン         | バナナ<br>牛乳→豆乳  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 11 | 25 | 木   | 御飯<br>豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮<br>海藻サラダ<br>かぼちゃスープ     | 米<br>豚肉、コンソメ(牛肉)ー鶏肉、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<br>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)ーごま醤油ドレ<br>かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)ー除去、食塩、薄口  | ドーナツ(小麦、卵、乳)→米粉カップケーキ<br>牛乳→豆乳           | きな粉ラスク【3~5歳児クラス】<br>食パン(小麦、乳)ー米粉パン、マーガリン、砂糖、きな粉<br>きなこパン【0~2歳児】<br>食パン(小麦、乳)ー米粉パン、砂糖、きな粉<br>牛乳→豆乳 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 12 | 26 | 金   | そぼろごはん<br>魚→豚肉の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>麩→豆腐のみそ汁   | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけー豚肉、食塩<br>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<br>焼ふ(小麦)→豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌                              | 粉ふきいも<br>じゃがいも、パセリ粉、食塩<br>牛乳→豆乳          | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳→豆乳  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 13 | 27 | 土   | 御飯<br>マーボー豆腐<br>もやしのナムル<br>中華風コーンスープ        | 米<br>豆腐、豚ひき肉ー鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)ー除去、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉<br>もやし、にんじん、きゅうり、ごま油ー除去、がら味(豚肉)、薄口、食塩<br>クリームコーン、がら味(豚肉)ー除去、片栗粉、薄口、食塩         | せんべい(魚)→せんべい                             | せんべい  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 29 | 月   | 御飯<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜ソテー<br>きのこのみそ汁           | 米<br>鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>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)ー食塩<br>しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁ー昆布だし汁、あわせ味噌                              |  | ビスケット(小麦、乳)ーせんべい<br>牛乳→豆乳   |     |    | ◎   | ◎ |
|    | 30 | 火   | カレーライス<br>ハムサラダ<br>ゼリー                      | 米、牛肉→鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ(小麦)ー小麦不使用カレールウ、ケチャップ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレー玉ねぎドレ<br>ゼリー  |  | みかん   |     |    | ◎   | ◎ |

- 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10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 | 月   | 御飯<br>豚肉→牛肉のごま炒め<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁      | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ<br>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  | クッキー<br>小麦粉→米粉、マーガリン、砂糖、ココア<br>りんごジュース                      | ビスケット(小麦、乳)→せんべい<br>牛乳→豆乳                                 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 2  | 16 | 火   | チーズ→鶏肉と野菜丼<br>春巻<br>わかめのみそ汁               | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁→鶏肉、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>ツナ→鶏ひき肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)→ライスペーパー、油<br>わかめ、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<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0→2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、みかん缶 | ももヨーグルト→ゼリー<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0→2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、もも缶 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 17 | 水   | 御飯<br>魚→鶏肉の梅煮<br>うの花<br>白菜のみそ汁            | 米<br>かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>おから、だいこん、にんじん、板こんにやく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>はくさい、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   |   | さつまいも蒸しパン<br>小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖→米粉ミックス、さつまいも<br>牛乳→豆乳       |     |    | ◎   | ◎ |
| 4  | 18 | 木   | 御飯<br>鶏肉のケチャップ照り焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ<br>トマト、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口   | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)→米粉マカロニ、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳               | りんご   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 5  | 19 | 金   | 御飯<br>魚→豚肉の西京焼き<br>ひじきの和え物<br>きのこのすまし汁    | 米<br>さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>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   | セサミトースト<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖<br>牛乳→豆乳            | ココアパン<br>ロールパン(小麦)→米粉パン、砂糖、ココア<br>牛乳→豆乳                   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ             | スパゲティ(小麦)→米粉麺、合びき肉(牛肉、豚肉)、コンソメ(牛肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口   | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油                                      | おにぎり<br>米、塩こんぶ  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 8  | 22 | 月   | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>白菜煮<br>玉ねぎとあげのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>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   | クラッカー→せんべいとチーズ<br>クラッカー(小麦)→せんべい、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)<br>牛乳→豆乳   | スティックパイ<br>パイシート(小麦、乳)→米粉、マーガリン、食塩、砂糖<br>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  |    | 火   | 御飯<br>牛肉と野菜炒め<br>玉子→つくね焼き<br>はるさめスープ      | 米<br>牛肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口                                 | ジャムサンド<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム<br>牛乳→豆乳 |  | ◎   | ◎  |     |   |
| 10 | 24 | 水   | 御飯<br>魚のフライソテー<br>ほうれん草のごま和え<br>豚汁→具沢山みそ汁 | 米<br>ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)→除去、油、食塩、ウスターソース→除去<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、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→プリン<br>牛乳、デザートベースプリン         | バナナ<br>牛乳→豆乳                                   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 11 | 25 | 木   | 御飯<br>豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮<br>海藻サラダ<br>かぼちゃスープ   | 米<br>豚肉、コンソメ(牛肉)→鶏肉、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<br>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)→ごま醤油ドレ<br>かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口     | ドーナツ(小麦、卵、乳)→米粉カップケーキ<br>牛乳→豆乳           | きな粉ラスク<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、きな粉<br>牛乳→豆乳 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 12 | 26 | 金   | そぼろごはん<br>魚→豚肉の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>麩→豆腐のみそ汁 | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけ→豚肉、食塩<br>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<br>焼ふ(小麦)→豆腐、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<br>じゃがいも、パセリ粉、食塩<br>牛乳→豆乳          | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳→豆乳             | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 13 | 27 | 土   | 御飯<br>マーボー豆腐<br>もやしのナムル<br>中華風コーンスープ      | 米<br>豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉<br>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<br>クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩            | せんべい(魚)→せんべい                             | せんべい   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 29 | 月   | 御飯<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜ソテー<br>きのこのみそ汁         | 米<br>鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>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)→食塩<br>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)→せんべい<br>牛乳→豆乳                      |     |    | ◎   | ◎ |
|    | 30 | 火   | カレーライス<br>ハム→ツナサラダ<br>ゼリー                 | 米、牛肉→鶏肉、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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ<br>ゼリー  |  | みかん  |     |    | ◎   | ◎ |

- 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10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 | 月   | 御飯<br>豚肉のごま炒め<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁         | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ<br>こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア<br>りんごジュース                 | たまごボーロ(卵、乳)<br>牛乳                                 |
| 2  | 16 | 火   | チーズと野菜丼<br>春巻<br>わかめのみそ汁                  | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉<br>ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)、油<br>わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 | みかんヨーグルト<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、【0～2歳児クラス:ゼラチン(牛肉、豚肉)】 | ももヨーグルト<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶、【0～2歳児クラス:ゼラチン(牛肉、豚肉)】 |
|    | 17 | 水   | 御飯<br>魚の梅煮<br>うの花<br>白菜のみそ汁               | 米<br>かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>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<br>はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  |   | さつまいも蒸しパン<br>小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖<br>牛乳         |
| 4  | 18 | 木   | 御飯<br>鶏肉のケチャップ照り焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ<br>トマト、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口   | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳                 | りんご   |
| 5  | 19 | 金   | 御飯<br>魚の西京焼き<br>ひじきの和え物<br>きのこのすまし汁       | 米<br>さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>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                                 | セサミトースト<br>食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖<br>牛乳            | ココアパン<br>ロールパン(小麦)、砂糖、ココア<br>牛乳                   |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ             | 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)<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口                     | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油                              | おにぎり<br>米、塩こんぶ                                    |
| 8  | 22 | 月   | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>白菜煮<br>玉ねぎとあげのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  | たまごボーロ(卵、乳)<br>牛乳                                   | スティックパイ<br>パイシート(小麦、乳)、砂糖<br>牛乳                   |
| 9  |    | 火   | 御飯<br>牛肉と野菜炒め<br>玉子焼き<br>はるさめスープ          | 米<br>牛肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口  | ジャムサンド<br>食パン(小麦、乳)、いちごジャム<br>牛乳                    |   |
| 10 | 24 | 水   | 御飯<br>魚のフライ<br>ほうれん草のごま和え<br>豚汁           | 米<br>ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                           | いちごのミルクデザート<br>牛乳、デザートベース                           | バナナ<br>牛乳   |
| 11 | 25 | 木   | 御飯<br>豚肉と大豆のトマト煮<br>海藻サラダ<br>かぼちゃスープ      | 米<br>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<br>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)<br>かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口                     | ドーナツ(小麦、卵、乳)<br>牛乳                                  | きなこパン<br>食パン(小麦、乳)、砂糖、きな粉<br>牛乳                   |
| 12 | 26 | 金   | そぼろごはん<br>魚の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>麩のみそ汁       | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけ、食塩<br>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<br>焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  | 粉ふきいも<br>じゃがいも、バセリ粉、食塩<br>牛乳                        | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳                   |
| 13 | 27 | 土   | 御飯<br>マーボー豆腐<br>もやしのナムル<br>中華風コンソメスープ     | 米<br>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<br>もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩<br>クリームコーン、がら味(豚肉)、片栗粉、薄口、食塩                             | せんべい  | せんべい  |
|    | 29 | 月   | 御飯<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜ソテー<br>きのこのみそ汁         | 米<br>鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>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)<br>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)<br>牛乳                                 |
|    | 30 | 火   | カレーライス<br>ハムサラダ<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ<br>ゼリー  |   | みかん   |

エネルギー:293kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質:12.4g(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。

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。



# 昼食

12ヶ月～18ヶ月 アレルギー児用

令和3年10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 | 月   | 御飯<br>豚肉→牛肉のごま炒め<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁      | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ<br>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  | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア<br>りんごジュース                         | たまごボーロ(卵、乳)→せんべい<br>牛乳→豆乳                                 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 2  | 16 | 火   | チーズ→鶏肉と野菜丼<br>春巻<br>わかめのみそ汁               | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁→鶏肉、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>ツナ→鶏ひき肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮(小麦)→ライスベーパー、油<br>わかめ、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<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0～2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、みかん缶 | ももヨーグルト→ゼリー<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0～2歳児クラス、ゼラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、もも缶 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 17 | 水   | 御飯<br>魚→鶏肉の梅煮<br>うの花<br>白菜のみそ汁            | 米<br>かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>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<br>はくさい、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  |   | さつまいも蒸しパン<br>小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖<br>牛乳→豆乳              |     |    | ◎   | ◎ |
| 4  | 18 | 木   | 御飯<br>鶏肉のケチャップ照り焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ<br>トマト、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口   | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳                      | りんご   | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 5  | 19 | 金   | 御飯<br>魚→豚肉の西京焼き<br>ひじきの和え物<br>きのこのすまし汁    | 米<br>さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>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   | セサミトースト<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖<br>牛乳→豆乳            | ココアパン<br>ロールパン(小麦)、砂糖、ココア<br>牛乳→豆乳                        | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ             | スパゲティ(小麦)、含びき肉(牛肉、豚肉)、コンソメ(牛肉)→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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口  | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油                                      | おにぎり<br>米、塩こんぶ  | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 8  | 22 | 月   | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>白菜煮<br>玉ねぎとあげのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>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   | たまごボーロ(卵、乳)→せんべい<br>牛乳→豆乳                                   | スティックパイ<br>パイシート(小麦、乳)→米粉、マーガリン、食塩、砂糖<br>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  |    | 火   | 御飯<br>牛肉→豚肉と野菜炒め<br>玉子→つくね焼き<br>はるさめスープ   | 米<br>牛肉→豚肉、キャベツ、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口                          | ジャムサンド<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム<br>牛乳→豆乳 |   | ◎   | ◎  |     |   |
| 10 | 24 | 水   | 御飯<br>魚→鶏肉のフライ<br>ほうれん草のごま和え<br>豚汁→具沢山みそ汁 | 米<br>ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、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→プリン<br>牛乳、デザートベースプリン         | バナナ<br>牛乳→豆乳                            | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 11 | 25 | 木   | 御飯<br>豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮<br>海藻サラダ<br>かぼちゃスープ   | 米<br>豚肉、コンソメ(牛肉)→鶏肉、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<br>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)→ごま醤油ドレ<br>かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口 | ドーナツ(小麦、卵、乳)→米粉カップケーキ<br>牛乳→豆乳           | きなこパン<br>食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖、きな粉<br>牛乳→豆乳 | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 12 | 26 | 金   | そぼろごはん<br>魚→豚肉の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>麩→豆腐のみそ汁 | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけ→豚肉、食塩<br>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<br>焼ふ(小麦)→豆腐、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<br>じゃがいも、パセリ粉、食塩<br>牛乳→豆乳          | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳→豆乳      | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
| 13 | 27 | 土   | 御飯<br>マーボー豆腐<br>もやしのナムル<br>中華風コーンスープ      | 米<br>豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉<br>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<br>クリームコーン、がら味(豚肉)→除去、片栗粉、薄口、食塩        | せんべい(魚)→せんべい                             | せんべい                                    | ◎   | ◎  | ◎   | ◎ |
|    | 29 | 月   | 御飯<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜ソテー<br>きのこのみそ汁         | 米<br>鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>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)→食塩<br>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)→せんべい<br>牛乳→豆乳               |     |    | ◎   | ◎ |
|    | 30 | 火   | カレーライス<br>ハム→ツナサラダ<br>ゼリー                 | 米、牛肉→鶏肉、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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ<br>ゼリー  |  | みかん                                     |     |    | ◎   | ◎ |

- 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10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 | 月   | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉の炒め物<br>大根サラダ<br>小松菜のみそ汁        | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、濃口、酒、本みりん、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん<br>こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌                                | りんご                           | りんご                       | 5倍がゆ<br>ささみ<br>きゅうり<br>だいこん<br>こまつな   |
| 2  | 16 | 火   | 肉野菜入り軟飯・5倍がゆ<br>ピーマンのソテー<br>わかめのみそ汁          | 米、鶏肉、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、油<br>わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌 | みかん                           | みかん                       | 5倍がゆ<br>豆腐<br>トマト<br>じゃがいも<br>ほうれんそう  |
|    | 17 | 水   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の煮付け<br>うの花<br>白菜のみそ汁            | 米<br>かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌                        |                               | さつまいも                     | 5倍がゆ<br>たら<br>だいこん<br>にんじん<br>はくさい    |
| 4  | 18 | 木   | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉のケチャップ焼き<br>ブロッコリーサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鶏肉、食塩、ケチャップ<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん<br>トマト、たまねぎ、食塩、薄口  | きな粉マカロニ<br>マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 | りんご                       | 5倍がゆ<br>ささみ<br>かぼちゃ<br>ブロッコリー<br>トマト  |
| 5  | 19 | 金   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の西京焼き<br>キャベツの和え物<br>きのこのすまし汁    | 米<br>たら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口<br>しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん       | パン・パンがゆ<br>食パン(小麦、乳)、粉ミルク     | パン・パンがゆ<br>食パン(小麦、乳)、粉ミルク | 5倍がゆ<br>豆腐<br>キャベツ<br>にんじん<br>ほうれんそう  |
| 6  | 20 | 土   | ミートスパゲティ<br>野菜サラダ<br>コンソメスープ                 | 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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口         | じゃがいも                         | おにぎり・5倍がゆ<br>米            | 5倍がゆ<br>たら<br>トマト<br>キャベツ<br>きゅうり     |
| 8  | 22 | 月   | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の照り焼き<br>白菜煮<br>玉ねぎのみそ汁         | 米<br>鶏肉、濃口、砂糖、本みりん<br>はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩<br>たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌                         | さつまいも                         | りんご                       | 5倍がゆ<br>ささみ<br>はくさい<br>にんじん<br>こまつな   |
| 9  |    | 火   | 軟飯・5倍がゆ<br>牛肉と野菜炒め<br>つくね焼き<br>にんじんスープ       | 米<br>牛肉、キャベツ、ピーマン、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油<br>鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口<br>にんじん、食塩、薄口                                | パン・パンがゆ<br>食パン(小麦、乳)、粉ミルク     |                           | 5倍がゆ<br>豆腐<br>キャベツ<br>にんじん<br>ブロッコリー  |
| 10 | 24 | 水   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚のソテー<br>ほうれん草の和え物<br>豚汁          | 米<br>ホキ、油、食塩<br>ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、濃口、薄口、砂糖、昆布だし<br>にんじん、だいこん、さといも、はくさい、豚肉、昆布だし汁、あわせ味噌                 | バナナ                           | バナナ                       | 5倍がゆ<br>たら<br>ほうれんそう<br>だいこん<br>トマト   |
| 11 | 25 | 木   | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉と大豆のトマト煮<br>わかめサラダ<br>かぼちゃスープ   | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ<br>かぼちゃ、食塩、薄口                        | みかん                           | パン・パンがゆ<br>食パン(小麦、乳)、粉ミルク | 5倍がゆ<br>ささみ<br>たまねぎ<br>きゅうり<br>かぼちゃ   |
| 12 | 26 | 金   | そぼろ軟飯・5倍がゆ<br>魚の塩焼き<br>切り干し大根煮<br>豆腐のみそ汁     | 米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん<br>さけ、食塩<br>切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口<br>豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌                         | じゃがいも                         | さつまいも                     | 5倍がゆ<br>たら<br>ブロッコリー<br>にんじん<br>はくさい  |
| 13 | 27 | 土   | 軟飯・5倍がゆ<br>マーボー豆腐<br>もやしの和え物<br>オニオンスープ      | 米<br>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<br>もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩<br>たまねぎ、片栗粉、薄口、食塩                         | バナナ                           | バナナ                       | 5倍がゆ<br>豆腐<br>たまねぎ<br>きゅうり<br>チンゲンサイ  |
|    | 29 | 月   | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の南蛮漬け<br>野菜サラダ<br>きのこのみそ汁       | 米<br>鶏肉、片栗粉、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん<br>しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌                              |                               | さつまいも                     | 5倍がゆ<br>ささみ<br>ブロッコリー<br>こまつな<br>にんじん |
|    | 30 | 火   | 軟飯・5倍がゆ<br>肉じゃが<br>野菜サラダ<br>りんご              | 米<br>牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>りんご  |                               | みかん                       | 5倍がゆ<br>豆腐<br>じゃがいも<br>たまねぎ<br>にんじん   |

エネルギー：172kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.3g(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。



# 夕食

令和3年10月27日発行  
第二せいしん幼児園

| 日付 | 曜日 | 献立名                                       | 材料   |
|----|----|---|--|
| 1  | 15 | 月<br>御飯<br>魚の照り焼き<br>かぼちゃ煮<br>野菜のみそ汁      | 米<br>ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  |
| 2  | 16 | 火<br>御飯<br>鶏肉の甘辛煮<br>青菜とじゃこ炒め<br>麩のみそ汁    | 米<br>鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん<br>こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん<br>焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                      |
|    | 17 | 水<br>御飯<br>酢豚<br>野菜サラダ<br>もやしスープ          | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口                         |
| 4  | 18 | 木<br>ミニおにぎり<br>シュウマイ<br>根菜のきんぴら<br>野菜うどん  | 米、かつお節、濃口<br>しゅうまい(豚肉、小麦)<br>ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま<br>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             |
| 5  | 19 | 金<br>御飯<br>豚肉ロールフライ<br>カラフルサラダ<br>オニオンスープ | 米<br>豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ<br>たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口   |
| 6  | 20 | 土<br>牛丼<br>いんげんの白和え<br>さつまいものみそ汁<br>みかん   | 米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>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、濃口、すりごま<br>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<br>みかん              |
| 8  | 22 | 月<br>御飯<br>魚の南蛮漬け<br>三色炒め<br>なめこのみそ汁      | 米<br>さば、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩<br>なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  |
| 9  |    | 火<br>コーンライス<br>ハムサラダ<br>クリームシチュー<br>ゼリー   | 米、コーン、食塩<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ<br>鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチュールー<br>ゼリー                                      |
| 10 | 24 | 水<br>御飯<br>ハンバーグ<br>10品目サラダ<br>キャベツスープ    | 米<br>合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ<br>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、青じそドレ(魚、豚肉)<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 |
| 11 | 25 | 木<br>御飯<br>鶏肉の味噌焼き<br>れんこんサラダ<br>きのこスープ   | 米<br>鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口<br>れんこん、にんじん、きゅうり、ツナ、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ、すりごま<br>しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口                                   |
| 12 | 26 | 金<br>御飯<br>豚肉のソテー<br>チーズサラダ<br>白菜のみそ汁     | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、人参ドレ<br>はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                             |
| 13 | 27 | 土<br>御飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>野菜炒め<br>チンゲン菜のみそ汁   | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、薄口、がら味(豚肉)<br>チンゲンサイ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   |
|    | 29 | 月<br>御飯<br>豚肉と里芋煮<br>キャベツのごま酢和え<br>大根のみそ汁 | 米<br>豚肉、さといも、葉ねぎ、砂糖、濃口、本みりん<br>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<br>だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                             |
|    | 30 | 火<br>御飯<br>魚の漬け焼き<br>小松菜と厚揚げ煮<br>わかめのみそ汁  | 米<br>さわら、濃口、砂糖、ごま油<br>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<br>わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   |

エネルギー: 380kcal(3~5歳児 月平均)

280kcal(1~2歳児 " )

たんぱく質: 17.3g(3~5歳児 月平均)

12.5g(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10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 月 | 御飯<br>魚の照り焼き<br>かぼちゃ煮<br>野菜のみそ汁      | 米<br>ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                | 印  | 印  |
| 2  | 16 火 | 御飯<br>鶏肉の甘辛煮<br>青菜とじゃこ炒め<br>麩のみそ汁    | 米<br>鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん<br>こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん<br>焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                          | 印  | 印  |
|    | 17 水 | 御飯<br>酢豚<br>野菜サラダ<br>もやしスープ          | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口             | /  | 印  |
| 4  | 18 木 | ミニおにぎり<br>シュウマイ<br>根菜のきんぴら<br>野菜うどん  | 米、かつお節、濃口<br>しゅうまい(豚肉、小麦)<br>ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま<br>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 | 印  | 印  |
| 5  | 19 金 | 御飯<br>豚肉ロールフライ<br>カラフルサラダ<br>オニオンスープ | 米<br>豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ<br>たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口                          | 印  | 印  |
| 6  | 20 土 | 牛丼<br>いんげんの白和え<br>さつまいものみそ汁<br>みかん   | 米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>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、濃口、すりごま<br>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<br>みかん  | 印  | 印  |
| 8  | 22 月 | 御飯<br>魚の南蛮漬け<br>三色炒め<br>なめこのみそ汁      | 米<br>さば、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩<br>なめこ、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  | 火    | コーンライス<br>ハムサラダ<br>クリームシチュー<br>ゼリー   | 米、コーン、食塩<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ<br>鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳→除去、乳不使用シチュールー<br>ゼリー                                   | 印  | /  |
| 10 | 24 水 | 御飯<br>ハンバーグ<br>10品目サラダ<br>キャベツスープ    | 米<br>合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ<br>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、青じそドレ(魚、豚肉)<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 | 印  | 印  |
| 11 | 25 木 | 御飯<br>鶏肉の味噌焼き<br>れんこんサラダ<br>きのこスープ   | 米<br>鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口<br>れんこん、にんじん、きゅうり、ツナ、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ、すりごま<br>しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口                                   | 印  | 印  |
| 12 | 26 金 | 御飯<br>豚肉のソテー<br>チーズ→野菜サラダ<br>白菜のみそ汁  | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、人参ドレ<br>はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                          | 印  | 印  |
| 13 | 27 土 | 御飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>野菜炒め<br>チンゲン菜のみそ汁   | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、薄口、がら味(豚肉)<br>チンゲンサイ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   | 印  | 印  |
|    | 29 月 | 御飯<br>豚肉と里芋煮<br>キャベツのごま酢和え<br>大根のみそ汁 | 米<br>豚肉、さといも、葉ねぎ、砂糖、濃口、本みりん<br>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<br>だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                             | /  | 印  |
|    | 30 火 | 御飯<br>魚の漬け焼き<br>小松菜と厚揚げ煮<br>わかめのみそ汁  | 米<br>さわら、濃口、砂糖、ごま油<br>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<br>わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   | /  | 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

12～18ヶ月児用

令和3年10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 月 | 御飯<br>魚の照り焼き<br>かぼちゃ煮<br>野菜のみそ汁      | 米<br>ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                      |
| 2  | 16 火 | 御飯<br>鶏肉の甘辛煮<br>青菜とじゃこ炒め<br>麩のみそ汁    | 米<br>鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん<br>こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん<br>焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                |
|    | 17 水 | 御飯<br>酢豚<br>野菜サラダ<br>もやしスープ          | 米<br>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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口                   |
| 4  | 18 木 | ミニおにぎり<br>シューマイ<br>根菜のきんぴら<br>野菜うどん  | 米、かつお節、濃口<br>しゅうまい(豚肉、小麦)<br>ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま<br>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       |
| 5  | 19 金 | 御飯<br>豚肉ロールフライ<br>カラフルサラダ<br>オニオンスープ | 米<br>豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ<br>たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口                                   |
| 6  | 20 土 | 牛丼<br>いんげんの白和え<br>さつまいものみそ汁<br>みかん   | 米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>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、濃口、すりごま<br>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<br>みかん        |
| 8  | 22 月 | 御飯<br>魚の南蛮漬け<br>三色炒め<br>なめこのみそ汁      | 米<br>さば、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩<br>なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                    |
| 9  | 火    | コーンライス<br>ハムサラダ<br>クリームシチュー<br>ゼリー   | 米、コーン、食塩<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ<br>鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、プロックロー、牛乳、乳不使用シチュールウ<br>ゼリー                                |
| 10 | 24 水 | 御飯<br>ハンバーグ<br>10品目サラダ<br>キャベツスープ    | 米<br>合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ<br>だいこん、にんじん、プロックロー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、青じそドレ(魚、豚肉)<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 |
| 11 | 25 木 | 御飯<br>鶏肉の味噌焼き<br>れんこんのサラダ<br>きのこスープ  | 米<br>鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口<br>れんこん、にんじん、きゅうり、ツナ、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ、すりごま<br>しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口                             |
| 12 | 26 金 | 御飯<br>豚肉のソテー<br>野菜サラダ<br>白菜のみそ汁      | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ<br>はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                       |
| 13 | 27 土 | 御飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>野菜炒め<br>チンゲン菜のみそ汁   | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、薄口、がら味(豚肉)<br>チンゲンサイ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                   |
|    | 29 月 | 御飯<br>豚肉と里芋煮<br>キャベツのごま酢和え<br>大根のみそ汁 | 米<br>豚肉、さといも、葉ねぎ、砂糖、濃口、本みりん<br>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<br>だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                       |
|    | 30 火 | 御飯<br>魚の漬け焼き<br>小松菜と厚揚げ煮<br>わかめのみそ汁  | 米<br>さわら、濃口、砂糖、ごま油<br>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<br>わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                       |

エネルギー：223kcal(月平均)

たんぱく質：10.0g(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10月27日発行  
第二せいしん幼児園

| 日付 | 曜日   | 献立名                                 | 材料  |
|----|------|-------------------------------------|---|
| 1  | 15 月 | 軟飯<br>魚の煮付<br>かぼちゃ煮<br>野菜のみそ汁       | 米<br>タラ、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌                 |
| 2  | 16 火 | 軟飯<br>鶏肉の甘辛煮<br>青菜とじゃこ炒め<br>麩のみそ汁   | 米<br>鶏肉、片栗粉、たまねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん<br>こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん<br>焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌               |
|    | 17 水 | 軟飯<br>酢豚<br>野菜サラダ<br>もやしスープ         | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>緑豆もやし、食塩、薄口             |
| 4  | 18 木 | ミニおにぎり<br>鶏肉のソテー<br>人参ソテー<br>野菜うどん  | 米<br>鶏肉、食塩<br>にんじん、濃口、砂糖、本みりん<br>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               |
| 5  | 19 金 | 軟飯<br>豚肉ソテー<br>カラフルサラダ<br>オニオンスープ   | 米<br>豚肉、食塩、油<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ<br>たまねぎ、食塩、薄口  |
| 6  | 20 土 | 牛丼<br>いんげんの白和え<br>さつまいものみそ汁<br>みかん  | 米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒<br>いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、砂糖、薄口、濃口<br>さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌<br>みかん        |
| 8  | 22 月 | 軟飯<br>魚の南蛮漬け<br>三色炒め<br>なめこのみそ汁     | 米<br>たら、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩<br>なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌                       |
| 9  | 火    | 軟飯<br>野菜サラダ<br>ポトフ<br>りんご           | 米<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩<br>りんご                                  |
| 10 | 24 水 | 軟飯<br>ハンバーグ<br>野菜サラダ<br>キャベツスープ     | 米<br>合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ<br>だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 |
| 11 | 25 木 | 軟飯<br>鶏肉の味噌焼き<br>きゅうりの和え物<br>きのこスープ | 米<br>鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口<br>にんじん、きゅうり、濃口、砂糖<br>しめじ、えのき、食塩、薄口                              |
| 12 | 26 金 | 軟飯<br>豚肉のソテー<br>野菜サラダ<br>白菜のみそ汁     | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌                                 |
| 13 | 27 土 | 軟飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>野菜炒め<br>チンゲン菜のみそ汁  | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、薄口<br>チンゲンサイ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌                           |
|    | 29 月 | 軟飯<br>豚肉と里芋煮<br>キャベツの酢の物<br>大根のみそ汁  | 米<br>豚肉、さといも、砂糖、濃口、本みりん<br>キャベツ、にんじん、いんげん、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩<br>だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌               |
|    | 30 火 | 軟飯<br>魚の漬け焼き<br>小松菜煮<br>わかめのみそ汁     | 米<br>タラ、濃口、砂糖<br>こまつな、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩<br>わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌                           |

エネルギー：153kcal(月平均)

たんぱく質：7.0g(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。