



# 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 豚肉のごま炒め 大根サラダ 小松菜のみそ汁	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、だいこん、ごま醤油ドレ こまつな、油揚げ、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、ココア りんごジュース	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
2	16	火	チーズと野菜丼 春巻 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 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 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 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 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 魚の梅煮 うの花 白菜のみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 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 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳
4	18	木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ 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 マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	りんご
5	19	金	御飯 魚の西京焼き ひじきの和え物 きのこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳
6	20	土	ミートスパゲティ コーンサラダ 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) キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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 フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ
8	22	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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 クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
9		火	御飯 牛肉と野菜炒め 玉子焼き はるさめスープ	米 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 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口 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 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳	
10	24	水	御飯 魚のフライ ほうれん草のごま和え 豚汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 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 牛乳、デザートベース	バナナ 牛乳
11	25	木	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ かぼちゃスープ	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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) 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) 牛乳	きな粉ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、きな粉 きなこパン【0~2歳児】 食パン(小麦、乳)、砂糖、きな粉 牛乳
12	26	金	そぼろごはん 魚の塩焼き 切り干し大根煮 麩のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 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 じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
13	27	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 中華風コンソメスープ	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 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 鶏肉の南蛮漬け 野菜ソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳) 牛乳
	30	火	カレーライス ハムサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ 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 豚肉→牛肉のごま炒め 大根サラダ 小松菜のみそ汁	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、だいこん、ごま醤油ドレ 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
2	16	火	チーズ→鶏肉と野菜丼 春巻 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 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 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 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 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 魚→鶏肉の梅煮 うの花 白菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 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 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳			◎	◎
4	18	木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ 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 マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	りんご	◎	◎	◎	◎
5	19	金	御飯 魚→豚肉の西京焼き ひじきの和え物 きのこのすまし汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
6	20	土	ミートスパゲティ コーンサラダ コンソメスープ	スパゲティ(小麦)、含ひき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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 フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
8	22	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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 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	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	◎	◎	◎	◎

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 牛肉→豚肉と野菜炒め 玉子→つくね焼き はるさめスープ	米 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 卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 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 食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳		◎	◎		
10	24	水	御飯 魚→鶏肉のフライ ほうれん草のごま和え 豚汁→具沢山みそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 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 牛乳、デザートベースプリン	バナナ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
11	25	木	御飯 豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ かぼちゃスープ	米 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 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 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 牛乳→豆乳	きな粉ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、きな粉 きなこパン【0~2歳児】 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖、きな粉 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26	金	そぼろごはん 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 麩→豆腐のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 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 じゃがいも、パセリ粉、食塩 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	◎	◎	◎	◎
13	27	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 中華風コーンスープ	米 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 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 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 鶏肉の南蛮漬け 野菜ソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 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 牛乳→豆乳			◎	◎
	30	火	カレーライス ハム→ツナサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ 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 豚肉のごま炒めーしょうが焼き 大根サラダ 小松菜のみそ汁	米 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 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 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 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ビスケット(小麦、乳)ーせんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
2	16	火	チーズー鶏肉と野菜丼 春巻 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 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 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 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 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 魚ー鶏肉の梅煮 うの花 白菜のみそ汁	米 かれいー鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 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 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳			◎	◎
4	18	木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ 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 マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	りんご	◎	◎	◎	◎
5	19	金	御飯 魚ー豚肉の西京焼き ひじきの和え物 きのこのすまし汁	米 さわらー豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 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 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	◎	◎	◎	◎
6	20	土	ミートスパゲティ コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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 フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
8	22	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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 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 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)ー米粉、マーガリン、食塩、砂糖 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 牛肉→豚肉と野菜炒め 玉子→つくね焼き はるさめスープ	米 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 卵、葉ねぎ、じゃこー鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 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 食パン(小麦、乳)ー米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳		◎	◎		
10	24	水	御飯 魚→鶏肉のフライ ほうれん草のごまー和え物 豚汁→具沢山みそ汁	米 ホキー鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 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 牛乳、デザートベースプリン	バナナ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
11	25	木	御飯 豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ かぼちゃスープ	米 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 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 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 牛乳→豆乳	きな粉ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(小麦、乳)ー米粉パン、マーガリン、砂糖、きな粉 きなこパン【0~2歳児】 食パン(小麦、乳)ー米粉パン、砂糖、きな粉 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26	金	そぼろごはん 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 麩→豆腐のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん さけー豚肉、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 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 じゃがいも、パセリ粉、食塩 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	◎	◎	◎	◎
13	27	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 中華風コーンスープ	米 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 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 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 鶏肉の南蛮漬け 野菜ソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 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 牛乳→豆乳			◎	◎
	30	火	カレーライス ハムサラダ 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 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 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 豚肉→牛肉のごま炒め 大根サラダ 小松菜のみそ汁	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、だいこん、ごま醤油ドレ 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	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	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
2	16	火	チーズ→鶏肉と野菜丼 春巻 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 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 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 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 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 魚→鶏肉の梅煮 うの花 白菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 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 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 牛乳→豆乳			◎	◎
4	18	木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ 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 マカロニ(小麦)→米粉マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	りんご	◎	◎	◎	◎
5	19	金	御飯 魚→豚肉の西京焼き ひじきの和え物 きのこのすまし汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎
6	20	土	ミートスパゲティ コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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 フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
8	22	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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 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	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	◎	◎	◎	◎

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 牛肉と野菜炒め 玉子→つくね焼き はるさめスープ	米 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 卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 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 食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳		◎	◎		
10	24	水	御飯 魚のフライソテー ほうれん草のごま和え 豚汁→具沢山みそ汁	米 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 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 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 牛乳、デザートベースプリン	バナナ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
11	25	木	御飯 豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ かぼちゃスープ	米 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 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 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 牛乳→豆乳	きな粉ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、きな粉 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26	金	そぼろごはん 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 麩→豆腐のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 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 じゃがいも、パセリ粉、食塩 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	◎	◎	◎	◎
13	27	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 中華風コーンスープ	米 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 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 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 鶏肉の南蛮漬け 野菜ソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 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 牛乳→豆乳			◎	◎
	30	火	カレーライス ハム→ツナサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ 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 豚肉のごま炒め 大根サラダ 小松菜のみそ汁	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、だいこん、ごま醤油ドレ こまつな、油揚げ、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、ココア りんごジュース	たまごボーロ(卵、乳) 牛乳
2	16	火	チーズと野菜丼 春巻 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 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 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 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 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 魚の梅煮 うの花 白菜のみそ汁	米 かれい、うめ干し、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 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 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳
4	18	木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ 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 マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	りんご
5	19	金	御飯 魚の西京焼き ひじきの和え物 きのこのすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 食パン(小麦、乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳
6	20	土	ミートスパゲティ コーンサラダ 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) キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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 フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ
8	22	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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) 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
9		火	御飯 牛肉と野菜炒め 玉子焼き はるさめスープ	米 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 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口 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 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳	
10	24	水	御飯 魚のフライ ほうれん草のごま和え 豚汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩 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 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 牛乳、デザートベース	バナナ 牛乳
11	25	木	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ かぼちゃスープ	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、海藻ミックス、青じそドレ(魚、豚肉) 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) 牛乳	きなこパン 食パン(小麦、乳)、砂糖、きな粉 牛乳
12	26	金	そぼろごはん 魚の塩焼き 切り干し大根煮 麩のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 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 じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
13	27	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 中華風コンソメスープ	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 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 鶏肉の南蛮漬け 野菜ソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ビスケット(小麦、乳) 牛乳
	30	火	カレーライス ハムサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ 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 豚肉→牛肉のごま炒め 大根サラダ 小松菜のみそ汁	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、だいこん、ごま醤油ドレ 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	たまごボーロ(卵、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
2	16火	チーズ→鶏肉と野菜丼 春巻 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 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 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 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 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 魚→鶏肉の梅煮 うの花 白菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、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 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 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳			◎	◎
4	18木	御飯 鶏肉のケチャップ照り焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、濃口、酒、ケチャップ、ウスターソース ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、玉ねぎドレ 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 マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	りんご	◎	◎	◎	◎
5	19金	御飯 魚→豚肉の西京焼き ひじきの和え物 きのこのすまし汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 食パン(小麦、乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
6	20土	ミートスパゲティ コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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 フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ	◎	◎	◎	◎
8	22月	御飯 鶏肉の唐揚げ 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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 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	◎	◎	◎	◎

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 牛肉→豚肉と野菜炒め 玉子→つくね焼き はるさめスープ	米 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 卵、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 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 食パン(小麦、乳)→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳		◎	◎		
10	24水	御飯 魚→鶏肉のフライ ほうれん草のごま和え 豚汁→具沢山みそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩 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 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 牛乳、デザートベースプリン	バナナ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
11	25木	御飯 豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮 海藻サラダ かぼちゃスープ	米 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 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 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 牛乳→豆乳	きなこパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、砂糖、きな粉 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26金	そぼろごはん 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 麩→豆腐のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 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 じゃがいも、パセリ粉、食塩 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	◎	◎	◎	◎
13	27土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 中華風コーンスープ	米 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 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 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 鶏肉の南蛮漬け 野菜ソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 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 牛乳→豆乳			◎	◎
	30火	カレーライス ハム→ツナサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ 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 豚肉の炒め物 大根サラダ 小松菜のみそ汁	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、だいこん こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ ささみ きゅうり だいこん こまつな
2	16	火	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ ピーマンのソテー 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 ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、油 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	みかん	5倍がゆ 豆腐 トマト じゃがいも ほうれんそう
	17	水	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け うの花 白菜のみそ汁	米 かれい、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 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 タラ だいこん にんじん はくさい
4	18	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップ焼き ブロッコリーサラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん トマト、たまねぎ、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	りんご	5倍がゆ ささみ かぼちゃ ブロッコリー トマト
5	19	金	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き キャベツの和え物 きのこのすまし汁	米 たら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 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 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 豆腐 キャベツ にんじん ほうれんそう
6	20	土	ミートスパゲティ 野菜サラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり 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 米	5倍がゆ タラ トマト キャベツ きゅうり
8	22	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 白菜煮 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 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 ささみ はくさい にんじん こまつな
9		火	軟飯・5倍がゆ 牛肉と野菜炒め つくね焼き にんじんスープ	米 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 鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 にんじん、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク		5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん ブロッコリー
10	24	水	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ほうれん草の和え物 豚汁	米 ホキ、油、食塩 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 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 タラ ほうれんそう だいこん トマト
11	25	木	軟飯・5倍がゆ 豚肉と大豆のトマト煮 わかめサラダ かぼちゃスープ	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、わかめ かぼちゃ、食塩、薄口	みかん	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ たまねぎ きゅうり かぼちゃ
12	26	金	そぼろ軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 切り干し大根煮 豆腐のみそ汁	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん 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 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 タラ ブロッコリー にんじん はくさい
13	27	土	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 もやしの和え物 オニオンスープ	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 たまねぎ、片栗粉、薄口、食塩	バナナ	バナナ	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ きゅうり チンゲンサイ
	29	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 野菜サラダ きのこのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 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 ささみ ブロッコリー こまつな にんじん
	30	火	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ 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 りんご		みかん	5倍がゆ 豆腐 じゃがいも たまねぎ 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 御飯 魚の照り焼き かぼちゃ煮 野菜のみそ汁	米 ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 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 鶏肉の甘辛煮 青菜とじゃこ炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	17	水 御飯 酢豚 野菜サラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ 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 シュウマイ 根菜のきんぴら 野菜うどん	米、かつお節、濃口 しゅうまい(豚肉、小麦) ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 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 豚肉ロールフライ カラフルサラダ オニオンスープ	米 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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
6	20	土 牛丼 いんげんの白和え さつまいものみそ汁 みかん	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 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 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 みかん
8	22	月 御飯 魚の南蛮漬け 三色炒め なめこのみそ汁	米 さば、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 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 ハムサラダ クリームシチュー ゼリー	米、コーン、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 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 ゼリー
10	24	水 御飯 ハンバーグ 10品目サラダ キャベツスープ	米 合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ 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) 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 鶏肉の味噌焼き れんこんサラダ きのこスープ	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
12	26	金 御飯 豚肉のソテー チーズサラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 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 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め チンゲン菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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) 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 豚肉と里芋煮 キャベツのごま酢和え 大根のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、砂糖、濃口、本みりん 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 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 魚の漬け焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 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 魚の照り焼き かぼちゃ煮 野菜のみそ汁	米 ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 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 鶏肉の甘辛煮 青菜とじゃこ炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん 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 酢豚 野菜サラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ 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 シュウマイ 根菜のきんぴら 野菜うどん	米、かつお節、濃口 しゅうまい(豚肉、小麦) ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 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 豚肉ロールフライ カラフルサラダ オニオンスープ	米 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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
6	20 土	牛丼 いんげんの白和え さつまいものみそ汁 みかん	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 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 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 みかん	印	印
8	22 月	御飯 魚の南蛮漬け 三色炒め なめこのみそ汁	米 さば、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 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 ハムサラダ クリームシチュー ゼリー	米、コーン、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 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 ゼリー	印	
10	24 水	御飯 ハンバーグ 10品目サラダ キャベツスープ	米 合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ 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) 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 鶏肉の味噌焼き れんこんサラダ きのこスープ	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	印	印
12	26 金	御飯 豚肉のソテー チーズ→野菜サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 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 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め チンゲン菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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) 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 豚肉と里芋煮 キャベツのごま酢和え 大根のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、砂糖、濃口、本みりん 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 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 魚の漬け焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 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 魚の照り焼き かぼちゃ煮 野菜のみそ汁	米 ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 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 鶏肉の甘辛煮 青菜とじゃこ炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	17 水	御飯 酢豚 野菜サラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ 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 シューマイ 根菜のきんぴら 野菜うどん	米、かつお節、濃口 しゅうまい(豚肉、小麦) ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 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 豚肉ロールフライ カラフルサラダ オニオンスープ	米 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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
6	20 土	牛丼 いんげんの白和え さつまいものみそ汁 みかん	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 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 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 みかん
8	22 月	御飯 魚の南蛮漬け 三色炒め なめこのみそ汁	米 さば、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 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 ハムサラダ クリームシチュー ゼリー	米、コーン、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチューールウ ゼリー
10	24 水	御飯 ハンバーグ 10品目サラダ キャベツスープ	米 合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ 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、青じそドレ(魚、豚肉) 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 鶏肉の味噌焼き れんこんのサラダ きのこスープ	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 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 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
12	26 金	御飯 豚肉のソテー 野菜サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 土	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め チンゲン菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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) 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 豚肉と里芋煮 キャベツのごま酢和え 大根のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、砂糖、濃口、本みりん 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 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 魚の漬け焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 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 魚の煮付 かぼちゃ煮 野菜のみそ汁	米 タラ、濃口、本みりん、砂糖、酒 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 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 鶏肉の甘辛煮 青菜とじゃこ炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、薄口、本みりん 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌
	17 水	軟飯 酢豚 野菜サラダ もやしスープ	米 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 キャベツ、にんじん、きゅうり 緑豆もやし、食塩、薄口
4	18 木	ミニおにぎり 鶏肉のソテー 人参ソテー 野菜うどん	米 鶏肉、食塩 にんじん、濃口、砂糖、本みりん 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 豚肉ソテー カラフルサラダ オニオンスープ	米 豚肉、食塩、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、食塩、薄口
6	20 土	牛丼 いんげんの白和え さつまいものみそ汁 みかん	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、酒 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、砂糖、薄口、濃口 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌 みかん
8	22 月	軟飯 魚の南蛮漬け 三色炒め なめこのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、薄口、砂糖、酢 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	火	軟飯 野菜サラダ ポトフ りんご	米 キャベツ、にんじん、きゅうり 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩 りんご
10	24 水	軟飯 ハンバーグ 野菜サラダ キャベツスープ	米 合びき肉(豚肉、牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
11	25 木	軟飯 鶏肉の味噌焼き きゅうりの和え物 きのこスープ	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 にんじん、きゅうり、濃口、砂糖 しめじ、えのき、食塩、薄口
12	26 金	軟飯 豚肉のソテー 野菜サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ キャベツ、にんじん、きゅうり はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 土	軟飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め チンゲン菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、薄口 チンゲンサイ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
	29 月	軟飯 豚肉と里芋煮 キャベツの酢の物 大根のみそ汁	米 豚肉、さといも、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、にんじん、いんげん、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
	30 火	軟飯 魚の漬け焼き 小松菜煮 わかめのみそ汁	米 タラ、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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。