



昼食

令和4年2月24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	火	御飯 鶏肉のトマト煮 ハムサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、大豆、油、トマト缶、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、ハム、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース	
2	水	焼きそば カリフォルニアサラダ 中華風コンソスープ	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(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、玉ねぎドレ クリームコーン、がら味、片栗粉、薄口、食塩	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳	
3	木	ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩のすまし汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん 三色ゼリー	ひなあられ 牛乳	
4	18 金	御飯 魚の南蛮漬け ポパイソテー 大根のみそ汁	米 ホキ、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、ベーコン、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	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳	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
5	19 土	御飯 牛肉のしぐれ煮 海藻サラダ 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、海藻ミックス、青じそドレ(魚) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
7	月	御飯 魚の漬け焼き ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、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	きなこボーロ(卵、乳) 牛乳	
8	22 火	御飯 鶏肉の味噌焼き 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳	ボンデポテト じゃがいも、ベーコン、米粉、片栗粉、食塩、油 牛乳
9	23 水	たけのこ御飯 ちくわの天ぷら ほうれん草のごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)、油 ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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)】	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶、【0~2歳児クラス:ゼラチン(牛肉)】
10	24 木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、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、青じそドレ(魚) もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス(小麦)、豆乳、油 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
11	25 金	御飯 魚の塩焼き 肉じゃが 小松菜のみそ汁	米 さば、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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歳児クラス】 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳
12	26 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)、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	おにぎり 米、かつお節、濃口	ビスケット(小麦、乳)
14	28 月	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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 キャベツ、にんじん、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	せんべい 牛乳
15	29 火	御飯 魚の煮付け 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ 牛乳
16	30 水	カレーライス ブロッコリーサラダ 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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま) ゼリー	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳	カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵 牛乳
17	31 木	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳

エネルギー: 530kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
427kcal(" 1~2歳児 ")
たんぱく質: 22.6g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)
15.7g(" 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。

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。



昼食

アレルギー児用

令和4年2月24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	火	御飯 鶏肉のトマト煮 ハムサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、大豆、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース		EP	EP		
2	水	焼きそば カリフォルニアサラダ 中華風コンスープ	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(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、玉ねぎドレ クリームコーン、がら味、片栗粉、薄口、食塩	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳→豆乳		EP	EP		
3	木	ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩→わかめのすまし汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵→コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 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 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 三色ゼリー	ひなあられ 牛乳→豆乳		EP	EP		
4	18 金	御飯 魚→鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー 大根のみそ汁	米 ホキ→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、ベーコン、コンソメ(牛肉)→除去 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	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	セサミトースト→シュガートースト 食パン(小麦、乳)、すりごま→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19 土	御飯 牛肉→豚肉のしぐれ煮 海藻サラダ きのこのみそ汁	米 牛肉→豚肉、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、海藻ミックス、青じそドレ(魚)→玉ねぎドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	EP	EP	EP	EP
7	月	御飯 魚→豚肉の漬け焼き ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 さわら→豚肉、濃口、砂糖、ごま油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	きなこボーロ(卵、乳)→お野菜ボーロ 牛乳→豆乳		EP	EP		
8	22 火	御飯 鶏肉の味噌焼き 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 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 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	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ボンデポテト じゃがいも、ベーコン、米粉、片栗粉、食塩、油 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
9	23 水	たけのご御飯 ちくわ→鶏肉の天ぷら ほうれん草の和え物 玉ねぎとあげのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)→鶏肉、てんぷら粉(小麦)、油 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし汁 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	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)】→ゼリー、もも缶	りんごヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス・ゼラチン(牛肉)】→ゼリー、りんご缶	EP	EP	EP	EP
10	24 木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、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、青じそドレ(魚)→玉ねぎドレ もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス(小麦)、豆乳、油 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25 金	御飯 魚→鶏肉の塩焼き 肉じゃが 小松菜のみそ汁	米 さば→鶏肉、食塩 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	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	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	EP	EP	EP	EP
12	26 土	御飯 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)→鶏肉、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)→除去 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	おにぎり 米、かつお節、濃口→塩こんぶ	ビスケット(小麦、乳)→せんべい	EP	EP	EP	EP
14	28 月	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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 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	クラッカーとチーズ→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	せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
15	29 火	御飯 魚→鶏肉の煮付け 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	りんご	バナナ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
16	30 水	御飯 カレーライス ブロッコリーサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ゼリー	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	カップケーキ→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
17	31 木	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 麩→豆腐のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、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	EP	EP	EP	EP

- 食材横の()は含まれるアレルギーを表示しています。
- 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
EP	EP



昼食

アレルギー児用(小麦)

令和4年2月24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	火	御飯 鶏肉のトマト煮 ハムサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、大豆、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉→米粉、食塩、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース		EP	EP		
2	水	焼きそば カリフォルニアサラダ 中華風コンスープ	焼きそばめん(小麦)→米粉類、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(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、玉ねぎドレ クリームコーン、がら味、片栗粉、薄口、食塩	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳→豆乳		EP	EP		
3	木	ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩→わかめのすまし汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵→コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 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 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 三色ゼリー	ひなあられ 牛乳→豆乳		EP	EP		
4	18 金	御飯 魚→鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー 大根のみそ汁	米 ホキ→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、ベーコン、コンソメ(牛肉)→除去 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	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	セサミトースト→シュガートースト 食パン(小麦、乳)、すりごま→米粉パン、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
5	19 土	御飯 牛肉→豚肉のしぐれ煮 海藻サラダ きのこのみそ汁	米 牛肉→豚肉、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、海藻ミックス、青じそドレ(魚)→玉ねぎドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	EP	EP	EP	EP
7	月	御飯 魚→豚肉の漬け焼き ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 さわら→豚肉、濃口、砂糖、ごま油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	きなこボーロ(卵、乳)→お野菜ボーロ 牛乳→豆乳		EP	EP		
8	22 火	御飯 鶏肉の味噌焼き 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 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 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	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ボンデポテト じゃがいも、ベーコン、米粉、片栗粉、食塩、油 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
9	23 水	たけのご御飯 ちくわ→鶏肉のソテー ほうれん草の和え物 玉ねぎとあげのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚、小麦)、てんぷら粉(小麦)→鶏肉、食塩、油 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	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)】→ゼリー、もも缶	りんごヨーグルト→ゼリー ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス・ゼラチン(牛肉)】→ゼリー、りんご缶	EP	EP	EP	EP
10	24 木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、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、青じそドレ(魚)→玉ねぎドレ もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	バナナケーキ ホットケーキミックス、豆乳、米粉ミックス、油、バナナ 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)→米粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25 金	御飯 魚→鶏肉の塩焼き 肉じゃが 小松菜のみそ汁	米 さば→鶏肉、食塩 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	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	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	EP	EP	EP	EP
12	26 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)→米粉類、合びき肉(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、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)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口→塩こんぶ	ビスケット(小麦、乳)→せんべい	EP	EP	EP	EP
14	28 月	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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 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	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	せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
15	29 火	御飯 魚→鶏肉の煮付け 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	りんご	バナナ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
16	30 水	カレーライス ブロッコリーサラダ 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)→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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ ゼリー	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	カップケーキ→米粉カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
17	31 木	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこ→わかめの酢の物 麩→豆腐のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 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	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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP

○ 食材横の()は含まれるアレルギーを表示しています。
○ 給食の材料等の都合により、献立内容が変更される場合がありますが、ご了承ください。

保護者	厨房
EP	EP



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和4年2月24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	火	御飯 鶏肉のトマト煮 ハムサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、大豆、油、トマト缶、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、ハム、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース	
2	水	焼きそば カリフォルニアサラダ 中華風コーンスープ	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(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、玉ねぎドレ クリームコーン、がら味、片栗粉、薄口、食塩	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳	
3	木	ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩のすまし汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん 三色ゼリー	ひなあられ 牛乳	
4	18 金	御飯 魚の南蛮漬け ポパイソテー 大根のみそ汁	米 ホキ、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、ベーコン、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	ココアパン ロールパン(小麦)、砂糖、ココア 牛乳	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
5	19 土	御飯 牛肉のしぐれ煮 海藻サラダ 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、海藻ミックス、青じそドレ(魚) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
7	月	御飯 魚の漬け焼き ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、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	きなこボーロ(卵、乳) 牛乳	
8	22 火	御飯 鶏肉の味噌焼き 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳	ボンデポテト じゃがいも、ベーコン、米粉、片栗粉、食塩、油 牛乳
9	23 水	たけのご御飯 鶏肉の天ぷら ほうれん草のごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ささみ、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 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 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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)】	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶、【0～2歳児クラス:ゼラチン(牛肉)】
10	24 木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、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、青じそドレ(魚) もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス(小麦)、豆乳、油 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
11	25 金	御飯 魚の塩焼き 肉じゃが 小松菜のみそ汁	米 さば、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳
12	26 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)、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	おにぎり 米、かつお節、濃口	ビスケット(小麦、乳)
14	28 月	御飯 鶏肉の唐揚げ 高野豆腐煮 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	せんべい 牛乳
15	29 火	御飯 魚の煮付け 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ 牛乳
16	30 水	カレーライス ブロッコリーサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーパウダー(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま) ゼリー	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳	カップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵 牛乳
17	31 木	御飯 豚肉のしょうが焼き じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳

エネルギー: 304kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 12.6g(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

移行食用

令和4年2月24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	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、大豆、油、トマト缶、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	りんご	
2	水	焼きうどん カリフォルニアサラダ わかめスープ	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 わかめ、薄口、食塩	じゃがいも	
3	木	野菜入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の野菜あん 麩のすまし汁 りんご	米、にんじん、高野豆腐、じゃこ、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 鶏肉、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリーンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん りんご	オレンジ	
4	18 金	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け ポパイソテー 大根のみそ汁	米 ホキ、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ ロールパン(小麦)、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク
5	19 土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 わかめサラダ 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 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	じゃがいも
7	月	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 野菜と大豆煮 白菜のみそ汁	米 たら、濃口、砂糖 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	
8	22 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 切り干し大根のサラダ わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 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	さつまいも	じゃがいも
9	23 水	にんじん軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー ほうれん草の和え物 玉ねぎのみそ汁	米、にんじん、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 ささみ、食塩、油 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 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご
10	24 木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ もやしスープ	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 もやし、食塩、薄口	バナナ	バナナ
11	25 金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 肉じゃが 小松菜のみそ汁	米 たら、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク
12	26 土	ミートスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(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 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	おにぎり・5倍がゆ 米	オレンジ
14	28 月	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 鶏肉、濃口、酒 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 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	オレンジ
15	29 火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	バナナ
16	30 水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ブロッコリーサラダ オレンジ	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、ブロッコリー オレンジ	バナナ	りんご
17	31 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉と野菜炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	さつまいも

エネルギー：176kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.4g(昼食+おやつ・月平均)

- 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。

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4年2月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	火	御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	水	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 ピーマンとじゃこ炒め 具沢山みそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、昆布だし汁、あわせ味噌
3	木	御飯 豚肉と大根の炒め煮 白菜の和え物 なめこのみそ汁	米 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、みりん はくさい、にんじん、ツナ、濃口、薄口、砂糖、昆布だし なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 金	御飯 ハンバーグ コーンサラダ トマトスープ	米 合びき肉(牛肉)、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、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
5	19 土	御飯 ささみチーズフライ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ 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
7	月	御飯 豚肉のソテー 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 火	ビーフストロガノフ かぼちゃサラダ オレンジ	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 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン、卵不使用マヨドレ、食塩、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) オレンジ
9	23 水	御飯 魚のパン粉焼き 10品目サラダ コーンスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ミックス豆、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
10	24 木	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン、食塩、薄口、がら味 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 金	御飯 豚肉の甘酢炒め わかめサラダ 白菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、わかめ、青じそドレ(魚) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
12	26 土	御飯 魚の磯辺揚げ 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、あおのり、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、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
14	28 月	チャーハン シューマイ カラフルサラダ はるさめスープ	米、たまねぎ、ベーコン、葉ねぎ、ごま油、がら味、濃口、食塩、油 しゅうまい(小麦) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
15	29 火	御飯 豚肉と里芋の味噌炒め れんこんのごまマヨ和え ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、さといも、たまねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 れんこん、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
16	30 水	御飯 魚のかば焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 木	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き きんぴらごぼう 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味、ごま油、食塩、レモン果汁 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 374kcal(3~5歳児 月平均)

276kcal(1~2歳児 ")

たんぱく質: 17.2g(3~5歳児 月平均)

12.3g(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4年2月24日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	火	御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	/
2	水	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 ピーマンとじゃこ炒め 具沢山みそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	/
3	木	御飯 豚肉と大根の炒め煮 白菜の和え物 なめこのみそ汁	米 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、みりん はくさい、にんじん、ツナ、濃口、薄口、砂糖、昆布だし なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	/
4	18 金	御飯 ハンバーグ コーンサラダ トマトスープ	米 合びき肉(牛肉)、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、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(印)	(印)
5	19 土	御飯 ささみチーズフライーささみフライ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)ー除去、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ 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	(印)	(印)
7	月	御飯 豚肉のソテー 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	/
8	22 火	ビーフストロガノフーハヤシライス かぼちゃサラダ オレンジ	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)、小麦粉ーハヤシシルウ、ケチャップ かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン、卵不使用マヨドレ、食塩、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)ー除去 オレンジ	(印)	(印)

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23 水	御飯 魚のパン粉焼き 10品目サラダ コーンスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)ー除去、オリーブ油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、ミックス豆、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	(印)	(印)
10	24 木	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン、食塩、薄口、がら味 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
11	25 金	御飯 豚肉の甘酢炒め わかめサラダ 白菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、わかめ、青じそドレ(魚) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	(印)	(印)
12	26 土	御飯 魚の磯辺揚げ 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、あおりのり、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、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)	(印)
14	28 月	チャーハン シュウマイ カラフルサラダ はるさめスープ	米、たまねぎ、ベーコン、葉ねぎ、ごま油、がら味、濃口、食塩、油 しゅうまい(小麦) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	(印)	(印)
15	29 火	御飯 豚肉と里芋の味噌炒め れんこんのごまヨ和え ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、さといも、たまねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 れんこん、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	(印)	(印)
16	30 水	御飯 魚のかば焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
17	31 木	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き きんぴらごぼう 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味、ごま油、食塩、レモン果汁 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(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

12~18ヶ月児用

令和4年2月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	火	御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	水	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 ピーマンとじゃこ炒め 具沢山みそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、昆布だし汁、あわせ味噌
3	木	御飯 豚肉と大根の炒め煮 白菜の和え物 なめこのみそ汁	米 豚肉、だいこん、濃口、砂糖、みりん はくさい、にんじん、ツナ、濃口、薄口、砂糖、昆布だし なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 金	御飯 ハンバーグ コーンサラダ トマトスープ	米 合びき肉(牛肉)、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、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
5	19 土	御飯 ささみチーズフライ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ 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
7	月	御飯 豚肉のソテー 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 火	ビーフストロガノフ かぼちゃサラダ オレンジ	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 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン、卵不使用マヨドレ、食塩 オレンジ
9	23 水	御飯 魚のパン粉焼き 10品目サラダ コーンスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
10	24 木	御飯 鶏肉の照り焼き 野菜炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン、食塩、薄口、がら味 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 金	御飯 豚肉の甘酢炒め わかめサラダ 白菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、わかめ、青じそドレ(魚) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
12	26 土	御飯 魚の磯辺揚げ 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、あおのり、食塩、てんぷら粉(小麦)、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、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
14	28 月	チャーハン シューマイ カラフルサラダ はるさめスープ	米、たまねぎ、ベーコン、葉ねぎ、ごま油、がら味、濃口、食塩、油 しゅうまい(小麦) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
15	29 火	御飯 豚肉と里芋の味噌炒め れんこんのごまマヨ和え ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、さといも、たまねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 れんこん、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ ほうれん草、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
16	30 水	御飯 魚のかば焼き 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚、小麦)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 木	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き きんぴらごぼう 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味、ごま油、食塩、レモン果汁 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：225kcal(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。