



# 昼食

令和4年3月23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	金 御飯 魚の若狭焼き ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩
2	16	土 御飯 牛肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ オニオンスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ビスケット(小麦、乳)	せんべい(魚)
4	18	月 御飯 魚のフライ かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
5	19	火 菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え わか竹のすまし汁	米、こまつな、なのはな、濃口、卵、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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)】	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)】
6	20	水 御飯 ハンバーグ コーンサラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳
7	21	木 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
8	22	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 ほうれん草、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	ワッフル(卵、乳、小麦) 牛乳
9	23	土 焼きそば ブロッコリーサラダ きのこスープ	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、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、カリフラワー、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、食塩、すりごま	ゼリー 寒天ミックス、砂糖
11	25	月 御飯 豚肉のごま炒め じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚) はくさい、油揚げ、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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー 牛乳	クラッカーとチーズ クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳
12	26	火 御飯 魚の煮付け 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 わかめ、葉ねぎ、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	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
13	27	水 カレーライス 野菜サラダ 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、人参ドレ ゼリー	バナナ 牛乳	ココアパン 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳
14	28	木 御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン、食塩、薄口、がら味 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	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油
30	土	ミートスパゲティ 大根サラダ コーンスープ	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、だいこん、ごま醤油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		ポテト フレンチフライポテト、食塩、油

エネルギー:515kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)  
374kcal( " 0~2歳児 " )  
たんぱく質:22.6g(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。



# 昼食

アレルギー児用

令和4年3月23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	金 御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれんそう、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 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	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩	印	印	印	印
2	16	土 御飯 牛肉→豚肉と大豆のトマト煮 ツナ→チキンサラダ オニオンスープ	米 牛肉→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)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚)→鶏肉、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ビスケット(小麦、乳)→せんべい	せんべい(魚)→せんべい	印	印	印	印
4	18	月 御飯 魚→鶏肉のフライ かぼちゃサラダ きやべつのみそ汁	米 さけ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 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	せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	印	印	印	印
5	19	火 菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え→和え物 わか竹のすまし汁	米、こまつな、なのはな、濃口、卵→除去、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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)】→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)】→ゼリー、もも缶	印	印	印	印
6	20	水 御飯 ハンバーグ コーンサラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
7	21	木 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	フレンチトースト→ジャムパン 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
8	22	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	ワッフル(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	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
9	23	土 焼きそば ブロッコリーサラダ きのこスープ	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、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、カリフラワー、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、食塩、すりごま→塩こんぶ	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	印	印	印	印
11	25	月 御飯 豚肉のごま炒め→炒め物 じゃこサラダ→野菜サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま→除去、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚)→玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー、いちごパウダー 牛乳→豆乳	クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー(小麦)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳	印	印	印	印
12	26	火 御飯 魚→鶏肉の煮付け 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 わかめ、葉ねぎ、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	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	印	印	印	印
13	27	水 カレーライス 野菜サラダ 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、人参ドレ ゼリー	バナナ 牛乳→豆乳	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28	木 御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め 麩→さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン、食塩、薄口、がら味 焼ふ(小麦)→さつまいも、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	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油 →米粉カップケーキ	印	印	印	印
30	土	ミートスパゲティ 大根サラダ コーンスープ	スパゲティ(小麦)、合びき肉(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、コンソメ(牛肉)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉		ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	印	印	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



# 昼食

アレルギー児用(小麦)

令和4年3月23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	金 御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれんそう、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 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	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩	印	印	印	印
2	16	土 御飯 牛肉→豚肉と大豆のトマト煮 ツナ→チキンサラダ オニオンスープ	米 牛肉→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)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚)→鶏肉、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ビスケット(小麦、乳)→せんべい	せんべい(魚)→せんべい	印	印	印	印
4	18	月 御飯 魚のフライ→ソテー かぼちゃサラダ きやべつのみそ汁	米 さけ、油、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、ウスターソース→除去 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 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	せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	印	印	印	印
5	19	火 菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え わか竹のすまし汁	米、こまつな、なのはな、濃口、卵→コーン、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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)】→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)】→ゼリー、もも缶	印	印	印	印
6	20	水 御飯 ハンバーグ コーンサラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)→豆腐、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
7	21	木 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	フレンチトースト→ジャムパン 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	きな粉パン ロールパン(小麦)→米粉パン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
8	22	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー→米粉ミックス、黒糖 牛乳→豆乳	ワッフル(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	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
9	23	土 焼きそば ブロッコリーサラダ きのこスープ	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、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、カリフラワー、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、食塩、すりごま→塩こんぶ	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	印	印	印	印
11	25	月 御飯 豚肉のごま炒め→炒め物 じゃこ→野菜サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま→除去、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚)→玉ねぎドレ はくさい、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、いちごパウダー 牛乳→豆乳	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
12	26	火 御飯 魚→鶏肉の煮付け 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ラスク 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 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	印	印	印	印
13	27	水 カレーライス 野菜サラダ 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、人参ドレ ゼリー	バナナ 牛乳→豆乳	ココアパン 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28	木 御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め 麩→さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン、食塩、薄口、がら味 焼ふ(小麦)→さつまいも、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	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油 →米粉カップケーキ	印	印	印	印
30	土	ミートスパゲティ 大根サラダ コーンスープ	スパゲティ(小麦)→米粉めん、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、だいこん、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉		ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	印	印	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



# 昼食

令和4年3月23日発行  
12ヶ月～18ヶ月児用 せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	金	御飯 魚の若狭焼き ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩
2	16	土	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ オニオンスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ビスケット(小麦、乳)	せんべい
4	18	月	御飯 魚のフライ かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩 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 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
5	19	火	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え わか竹のすまし汁	米、こまつな、なのはな、濃口、卵、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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)】	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)】
6	20	水	御飯 ハンバーグ コーンサラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳
7	21	木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	フレンチトースト 食パン(小麦、乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
8	22	金	御飯 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 ほうれん草、焼ふ(小麦)、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	ワッフル(卵、乳、小麦) 牛乳
9	23	土	焼きそば ブロッコリーサラダ きのこスープ	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、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、カリフラワー、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、食塩、すりごま	ゼリー 寒天ミックス、砂糖
11	25	月	御飯 豚肉のごま炒め じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚) はくさい、油揚げ、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、ほうれん草パウダー、いちごパウダー 牛乳	ウエハース(乳) 牛乳
12	26	火	御飯 魚の煮付け 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 わかめ、葉ねぎ、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	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
13	27	水	カレーライス 野菜サラダ 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、人参ドレ ゼリー	バナナ 牛乳	ココアパン 食パン(小麦、乳)、マーガリン、砂糖、ココア 牛乳
14	28	木	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン、食塩、薄口、がら味 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	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油
30	土		ミートスパゲティ 大根サラダ コーンスープ	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、だいこん、ごま醤油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		ポテト フレンチフライポテト、食塩、油

エネルギー: 299kcal(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

移行食用

令和4年3月23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	金	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれんそう、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	おにぎり 米	じゃがいも
2	16	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	オレンジ	オレンジ
4	18	月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 さけ、油、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご
5	19	火	野菜入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 春野菜の和え物 わかめのすまし汁	米、こまつな、なのはな、濃口、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	みかん	オレンジ
6	20	水	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜サラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉)、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ、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	さつまいも	じゃがいも
7	21	木	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 きゅうりのサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 きゅうり、にんじん 緑豆もやし、食塩、薄口	パン・パンがゆ ロールパン(小麦)、粉ミルク	パン・パンがゆ ロールパン(小麦)、粉ミルク
8	22	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 切り干し大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれんそう、焼ふ(小麦)、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ
9	23	土	焼きうどん ブロッコリーサラダ きのこスープ	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、にんじん、カリフラワー しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	おにぎり 米、さけ、食塩	オレンジ
11	25	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご
12	26	火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 わかめ、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	バナナ
13	27	水	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	バナナ	パン・パンがゆ ロールパン(小麦)、粉ミルク
14	28	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜炒め 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 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	オレンジ
30	土		ミートスパゲティ 大根サラダ オニオンスープ	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、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん たまねぎ、食塩、薄口		じゃがいも

エネルギー：167kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.1g(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。



# 昼食

離乳食用

令和4年3月23日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

				1. 15日(金)	2. 16日(土)
				5倍がゆ カレー ほうれんそう にんじん だいこん	5倍がゆ 豆腐 トマト きゅうり キャベツ
4. 18日(月)	5. 19日(火)	6. 20日(水)	7. 21日(木)	8. 22日(金)	9. 23日(土)
5倍がゆ カレー かぼちゃ たまねぎ にんじん	5倍がゆ ささみ こまつな にんじん アスパラ	5倍がゆ 豆腐 キャベツ だいこん ブロッコリー	5倍がゆ カレー キャベツ にんじん きゅうり	5倍がゆ ささみ だいこん にんじん ほうれんそう	5倍がゆ 豆腐 キャベツ ブロッコリー たまねぎ
11. 25日(月)	12. 26日(火)	13. 27日(水)	14. 28日(木)	29日(金)	30日(土)
5倍がゆ ささみ たまねぎ はくさい だいこん	5倍がゆ カレー にんじん こまつな さつまいも	5倍がゆ 豆腐 じゃがいも たまねぎ にんじん	5倍がゆ ささみ ブロッコリー キャベツ たまねぎ	/	5倍がゆ 豆腐 トマト きゅうり だいこん

○ 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3月23日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 豚丼 きゅうりとささみの中華サラダ 里芋のみそ汁 ミルクデザート	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 きゅうり、鶏ささ身、ごま醤油ドレ(ごま) さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 牛乳、デザートベース
2	16	土 御飯 れんこんのはさみ焼き もやしの炒め物 白菜のみそ汁	米 れんこん、鶏ひき肉、豆腐、濃口、砂糖、酒、食塩 もやし、こまつな、豚肉、食塩、がら味 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	月 御飯 豚肉のソテー 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	火 御飯 焼肉 トマトサラダ 中華スープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、まいたけ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
6	20	水 御飯 鶏肉のカレームニエル ごぼうサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールー ごぼう、にんじん、きゅうり、卵不使用マヨドレ、すりごま たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
7	21	木 ひじき御飯 魚の塩焼き 五目豆 えのきのみそ汁	米、ひじき、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、薄口、酒、食塩 さけ、食塩 大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、本みりん えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	金 御飯 ポークケチャップ チーズサラダ コンソメスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
9	23	土 御飯 魚の中華野菜あん 海藻サラダ 青菜スープ	米 たら、片栗粉、油、にんじん、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、薄口、酒、本みりん、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) チンゲンサイ、にんじん、がら味、食塩、薄口
11	25	月 御飯 コロツケ 10品目サラダ 豆腐のみそ汁	米 じゃがいも、たまねぎ、合びき肉(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、ごま醤油ドレ(ごま) 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	火 御飯 鶏肉のクリームソース カラフルサラダ きのこスープ	米 鶏肉、小麦粉、はくさい、にんじん、しめじ、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口
13	27	水 御飯 魚のおろし煮 野菜ソテー かぼちゃのみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、ベーコン、コンソメ(牛肉) かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	木 御飯 牛肉の野菜巻き キャベツのごま酢和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、薄口、本みりん、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
30	土	御飯 豚肉の味噌焼き いんげんの白和え ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒

エネルギー：361kcal(3～5歳児 月平均)  
265kcal(1～2歳児 " )  
たんぱく質：17.5g(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3月23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	金	豚丼 きゅうりとささみの中華サラダ 里芋のみそ汁 ミルクデザート→プリン	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 きゅうり、鶏ささ身、ごま醤油ドレ(ごま) さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 牛乳、デザートベース→プリン	EP	EP
2 16	土	御飯 れんこんのはさみ焼き もやしの炒め物 白菜のみそ汁	米 れんこん、鶏ひき肉、豆腐、濃口、砂糖、酒、食塩 もやし、こまつな、豚肉、食塩、がら味 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
4 18	月	御飯 豚肉のソテー 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
5 19	火	御飯 焼肉 トマトサラダ 中華スープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、まいたけ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	EP	EP
6 20	水	御飯 鶏肉のカレームニエル ごぼうサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレーパウダー ごぼう、にんじん、きゅうり、卵不使用マヨドレ、すりごま たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
7 21	木	ひじき御飯 魚の塩焼き 五目豆 えのきのみそ汁	米、ひじき、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、薄口、酒、食塩 さけ、食塩 大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、本みりん えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
8 22	金	御飯 ポークケチャップ チーズ→野菜サラダ コンソメスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン、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
9 23	土	御飯 魚の中華野菜あん 海藻サラダ 青菜スープ	米 たら、片栗粉、油、にんじん、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、薄口、酒、本みりん、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) チンゲンサイ、にんじん、がら味、食塩、薄口	EP	EP
11 25	月	御飯 コロツケ 10品目サラダ 豆腐のみそ汁	米 じゃがいも、たまねぎ、合びき肉(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、ごま醤油ドレ(ごま) 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
12 26	火	御飯 鶏肉のクリームソース カラフルサラダ きのこスープ	米 鶏肉、小麦粉、はくさい、にんじん、しめじ、牛乳→乳不使用クリームシチュールウ、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	EP	EP
13 27	水	御飯 魚のおろし煮 野菜ソテー かぼちゃのみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、ベーコン、コンソメ(牛肉) かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
14 28	木	御飯 牛肉の野菜巻き キャベツのごま酢和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
30	土	御飯 豚肉の味噌焼き いんげんの白和え ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒	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