

# 昼食

令和4年4月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン、コンソメ(牛肉) キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	こいのぼりゼリー	
6	20 金	御飯 魚の塩焼き 野菜炒め 豆腐のみそ汁	米 さば、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン、がら味、食塩、薄口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	粉ふきもち じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳
7	21 土	御飯 チキンカツ コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油、ケチャップ、お好み焼きソース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩	せんべい	ゼリー 寒天ミックス、砂糖
9	23 月	御飯 豚肉のしょうが炒め わかめの酢の物 大根のみそ汁	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、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	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
10	24 火	御飯 魚の若狭焼き ほうれん草のソテー かぼちゃのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、卵、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	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:セラチン(牛肉)】	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:セラチン(牛肉)】
11	25 水	ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルー、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ プリン	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	かつおマヨトースト 食パン(小麦、乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳
12	26 木	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	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
13	27 金	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ かきたま汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、青じそドレ(魚) 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳、油 牛乳	バナナ 牛乳
14	28 土	御飯 魚の梅煮 切り干し大根煮 きゃべつのみそ汁	米 かわい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、こまつな、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい
16	30 月	御飯 タンドリーチキン ポテトサラダ アスパラスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、卵不使用マヨドレ、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩	せんべい 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
17	31 火	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、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
18	水	御飯 牛肉のしぐれ煮 トマトサラダ 具沢山みそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにやく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ はくさい、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳	
19	木	じゃこ御飯 かぼちゃの天ぷら 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、じゃこ、しょうが、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	

エネルギー: 509kcal(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)

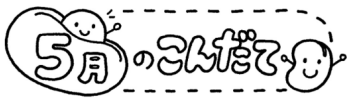
357kcal( " 0~2歳児 " )

たんぱく質: 23.0g(昼食+おやつ・3~5歳児 月平均)

15.4g( " 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

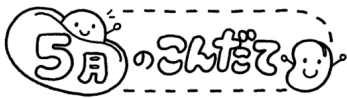
令和4年4月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン、コンソメ(牛肉)→食塩 キャベツ、たまねぎ、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	ゼリー		ⓔ	ⓔ		
6	20 金	御飯 魚→豚肉の塩焼き 野菜炒め 豆腐のみそ汁	米 さば→豚肉、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン、がら味、食塩、薄口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしいも きつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21 土	御飯 チキンカツ コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油、ケチャップ、お好み焼きソース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、薄口、食塩	せんべい	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23 月	御飯 豚肉のしょうが炒め わかめの酢の物 大根のみそ汁	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、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→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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24 火	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ほうれん草のソテー かぼちゃのみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、ベーコン、卵、コンソメ(牛肉)→コーン、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	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、もも果	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、みかん果	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25 水	ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉→豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ もやし、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ プリン	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	かつお→コーンマヨネーズ 食パン(小麦、乳)、かつお節→米粉パン、コーン、卵不使用マヨネ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26 木	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、がら味、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→除去、がら味、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー(小麦)、数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
13	27 金	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ かきたま→わかめのすまし汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 卵、片栗粉→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳、油 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28 土	御飯 魚→鶏肉の梅煮 切り干し大根煮 きゃべつのみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、こまつな、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
16	30 月	御飯 タンダーチキン→鶏肉の照り焼き ポテトサラダ アスパラスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、卵→コーン、卵不使用マヨネ、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)→除去、薄口、食塩	せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
17	31 火	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、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→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、塩こんぶ	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
18	水	御飯 牛肉のしぐれ煮 トマトサラダ 具沢山みそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ はくさい、たまねぎ、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	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ		
19	木	じゃこ→そぼろ御飯 かぼちゃの天ぷら 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、じゃこ、しょうが、昆布だし汁、酒、薄口→鶏ひき肉、砂糖、濃口 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、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→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		ⓔ	ⓔ		

- 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

小麦アレルギー用

令和4年4月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン、コンソメ(牛肉)→食塩 キャベツ、たまねぎ、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	ゼリー		ⓔ	ⓔ		
6	20 金	御飯 魚→豚肉の塩焼き 野菜炒め 豆腐のみそ汁	米 きばー豚肉、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン、がら味、食塩、薄口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしいも きつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21 土	御飯 チキンカツソテー コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油、お好み焼きソース→除去、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、薄口、食塩	せんべい	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23 月	御飯 豚肉のしょうが炒め わかめの酢の物 大根のみそ汁	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、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→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、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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24 火	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ほうれん草のソテー かぼちゃのみそ汁	米 きばー鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、ベーコン、卵、コンソメ(牛肉)→コーン、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	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、もも果]	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、みかん果]	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25 水	御飯 ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉→豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ もやし、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ プリン	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 牛乳→豆乳	かつお→コーンマヨネーズ 食パン(小麦、乳)、かつお節→米粉パン、コーン、卵不使用マヨネ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26 木	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、がら味、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→除去、がら味、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	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
13	27 金	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ かきたま→わかめのすまし汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 卵、片栗粉→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー→米粉シラス、食塩、りんご、豆乳、油 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28 土	御飯 魚→鶏肉の梅煮 切り干し大根煮 きゃべつのみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、こまつな、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
16	30 月	御飯 タンダーチキン→鶏肉の照り焼き ポテトサラダ アスパラスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、卵→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)→除去、薄口、食塩	せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
17	31 火	御飯 焼きそば ブロッコリーサラダ きのこスープ	米 焼きそばめん(小麦)→米粉めん、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、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま油ドレ(ごま)→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、塩こんぶ	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
18	水	御飯 牛肉のしぐれ煮 トマトサラダ 具沢山みそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、がら味、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ はくさい、たまねぎ、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	ドーナツ(卵、乳、小麦)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ		
19	木	御飯 じゃこ→そばろ御飯 かぼちゃの天ぷら→ソテー 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、じゃこ、しょうが、昆布だし汁、酒、薄口→鶏ひき肉、砂糖、濃口 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)→除去、食塩、油 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、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→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		ⓔ	ⓔ		

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

保護者	厨房
ⓔ	ⓔ



# 昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和4年4月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	月	御飯 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン、コンソメ(牛肉) キャベツ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ゼリー	
6	20 金	御飯 魚の塩焼き 野菜炒め 豆腐のみそ汁	米 さば、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン、がら味、食塩、薄口 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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 土	御飯 チキンカツ コーンサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉(小麦)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩	せんべい	ゼリー 寒天ミックス、砂糖
9	23 月	御飯 豚肉のしょうが炒め わかめの酢の物 大根のみそ汁	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、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	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
10	24 火	御飯 魚の若狭焼き ほうれん草のソテー かぼちゃのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、卵、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	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:セラチン(牛肉)】	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:セラチン(牛肉)】
11	25 水	ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルー、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ プリン	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳	かつおマヨトースト 食パン(小麦、乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳
12	26 木	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	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 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	ウエハース(乳) 牛乳	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳
13	27 金	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ かきたま汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、青じそドレ(魚) 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳、油 牛乳	バナナ 牛乳
14	28 土	御飯 魚の梅煮 切り干し大根煮 きゃべつのみそ汁	米 かわい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、こまつな、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	せんべい
16	30 月	御飯 タンドリーチキン ポテトサラダ アスパラスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ(小麦)、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、卵不使用マヨドレ、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩	せんべい 牛乳	ビスケット(小麦、乳) 牛乳
17	31 火	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、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) しめじ、えのき、たまねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	きな粉パン ロールパン(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
18	水	御飯 牛肉のしぐれ煮 トマトサラダ 具沢山みそ汁	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、トマト、人参ドレ はくさい、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳、小麦) 牛乳	
19	木	じゃこ御飯 かぼちゃの天ぷら 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、じゃこ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 かぼちゃ、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	

エネルギー: 285kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質: 12.3g(昼食+おやつ・月平均)

延長保育のおやつはビスケット・せんべいなどの乳児用市販菓子を提供しています。ご質問などあればお気軽にお尋ねください。

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



# 昼食

移行食・離乳食用

令和4年4月26日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーソテー 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん キャベツ、たまねぎ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	
6	20 金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜炒め 豆腐のみそ汁	米 タラ、食塩 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、食塩、薄口 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	じゃがいも
7	21 土	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、コンソメ(牛肉)、薄口、食塩	オレンジ	オレンジ
9	23 月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 わかめの酢の物 大根のみそ汁	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、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	りんご	りんご
10	24 火	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き ほうれん草のソテー かぼちゃのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	みかん みかん缶
11	25 水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが きのこサラダ オレンジ	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき オレンジ	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 木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 はくさい、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも
13	27 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ わかめのすまし汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口	りんご	バナナ
14	28 土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 切り干し大根煮 きやべつのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、こまつな、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも
16	30 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ アスパラスープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 アスパラガス、たまねぎ、にんじん、薄口、食塩	りんご	りんご
17	31 火	焼うどん 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、カリフラワー、にんじん しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	おにぎり・軟飯 米	パン・パンがゆ ロールパン(小麦)、粉ミルク
18	水	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 トマトサラダ 具沢山みそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト はくさい、たまねぎ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	
19	木	じゃこ軟飯・5倍がゆ かぼちゃ 小松菜煮 わかめのみそ汁	米、じゃこ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 かぼちゃ こまつな、にんじん、しめじ、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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	

離乳食献立
5倍がゆ ささみ だいこん ブロッコリー にんじん
5倍がゆ タラ きやべつ たまねぎ にんじん
5倍がゆ ささみ トマト こまつな きゅうり
5倍がゆ 豆腐 たまねぎ きゅうり だいこん
5倍がゆ タラ ほうれん草 かぼちゃ トマト
5倍がゆ ささみ たまねぎ じゃがいも にんじん
5倍がゆ 豆腐 にんじん きゅうり はくさい
5倍がゆ ささみ かぼちゃ ブロッコリー きやべつ
5倍がゆ タラ こまつな だいこん きやべつ
5倍がゆ ささみ じゃがいも きゅうり アスパラ
5倍がゆ 豆腐 さつまいも ブロッコリー だいこん
5倍がゆ タラ トマト はくさい にんじん
5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ にんじん こまつな

エネルギー：163kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.2g(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4月26日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	月	御飯 魚の野菜あん きやべつサラダ じゃがいものみそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 金	ビーフストロガノフ ツナサラダ トマトスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
7	21 土	御飯 魚の漬け焼き もやしの和え物 白菜のみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖、ごま油 もやし、きゅうり、にんじん、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 彩り野菜サラダ 麩のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
10	24 火	御飯 豚肉のオニオンソース トマトサラダ ミルクスープ	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、トマト、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩
11	25 水	御飯 魚の香味ダレ ブロッコリーのごま和え なすのみそ汁	米 たら、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 ブロッコリー、にんじん、すりごま、濃口、砂糖 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 木	ミニおにぎり 小松菜の煮浸し きつねうどん	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、しめじ、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 こまつな、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 うどん(小麦)、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖
13	27 金	御飯 焼肉 豆サラダ わかめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、油、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
14	28 土	御飯 豆腐ハンバーグ 春野菜炒め えのきのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ アスパラガス、キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、顆粒だし(魚)、薄口 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 月	御飯 豚肉の甘酢炒め 海藻サラダ 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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、青じそドレ(魚) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
17	31 火	御飯 鶏肉のおろし煮 カラフルサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
18	水	御飯 魚のピザ焼き ポパイソテー コンソメスープ	米 さけ、たまねぎ、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) ほうれんそう、にんじん、コーン、油、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、ベーコン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
19	木	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 ひじきサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 350kcal(3~5歳児 月平均)  
255kcal(1~2歳児 " )  
たんぱく質: 17.5g(3~5歳児 月平均)  
12.1g(1~2歳児 " )

- 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。



# 夕食

アレルギー児用

令和4年4月26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
2	月	御飯 魚の野菜あん きゃべつサラダ じゃがいものみそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
6	20 金	ビーフストロガノフ→カレーライス ツナサラダ トマトスープ	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→カレールウ(小麦) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
7	21 土	御飯 魚の漬け焼き もやしの和え物 白菜のみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖、ごま油 もやし、きゅうり、にんじん、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 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
9	23 月	御飯 鶏肉の味噌焼き 彩り野菜サラダ 麩のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	EP	EP
10	24 火	御飯 豚肉のオニオンソース トマトサラダ ミルク→コンソメスープ	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、トマト、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳→除去、コンソメ(牛肉)、食塩	EP	EP
11	25 水	御飯 魚の香味ダレ ブロッコリーのごま和え なすのみそ汁	米 たら、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 ブロッコリー、にんじん、すりごま、濃口、砂糖 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
12	26 木	ミニおにぎり 小松菜の煮浸し きつねうどん	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、しめじ、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 こまつな、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 うどん(小麦)、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
13	27 金	御飯 焼肉 豆サラダ わかめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、油、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ミックス豆、ごま醤油ドレ(ごま) わかめ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	EP	EP
14	28 土	御飯 豆腐ハンバーグ 春野菜炒め えのきのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉(小麦)、食塩、ケチャップ アスパラガス、キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、顆粒だし(魚)、薄口 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
16	30 月	御飯 豚肉の甘酢炒め 海藻サラダ 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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、青じそドレ(魚) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	EP	EP
17	31 火	御飯 鶏肉のおろし煮 カラフルサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
18	水	御飯 魚のピザ→ケチャップ焼き ポパイソテー コンソメスープ	米 さけ、たまねぎ、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳)→除去 ほうれんそう、にんじん、コーン、油、コンソメ(牛肉)、食塩 キャベツ、ベーコン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
19	木	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 ひじきサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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