



昼食

令和4年5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	水 豆ごはん 魚の塩焼き ほうれん草のおかか和え じゃがいものみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ、食塩 ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草パウダー りんごジュース	きな粉クリームサンド 食パン(小麦、乳)、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳
2	16	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け コーンサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖	カップケーキ ホットケーキミックス(小麦)、卵、砂糖、マーガリン、牛乳、いちごパウダー 牛乳
3	17	金 御飯 ハンバーグ 野菜サラダ コンソメスープ	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、ごま醤油ドレ(ごま) 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 牛乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン、食塩、油 牛乳
4	18	土 御飯 牛肉炒め じゃこの酢の物 豆腐のみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、すりごま、濃口、砂糖、本みりん、ごま油、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい(魚)	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉)、砂糖
6	20	月 御飯 魚のフライ 海藻サラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、海藻ミックス、青じそドレ(魚) こまつな、油揚げ、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
7	21	火 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、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	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)】	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)】
8	22	水 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン、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	バナナ 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳
9	23	木 御飯 ポークケチャップ 大根サラダ コーンスープ	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、だいこん、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳	ココアドーナツ(小麦、卵、乳) 牛乳
10	24	金 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、人参ドレ ゼリー	チーズトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 【5歳児クラス ピザトースト】 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ、たまねぎ、ピーマン、コーン、ウインナー 牛乳	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳
11	25	土 御飯 魚の西京焼き きゃべつのごま和え 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	ビスケット(小麦、乳)	せんべい
13	27	月 御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、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	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
14	28	火 焼きそば カリフォルニアサラダ たまごスープ	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、ごま醤油ドレ(ごま) 卵、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、塩こんぶ	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
29	水	御飯 魚の煮付け ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		フルーツポンチ 粉かんてん、砂糖、もも缶、みかん缶【3~5歳児クラス パイン缶】
30	木	びびんば井 さつまいもの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、あずき 牛乳

エネルギー: 515kcal(3~5歳児 月平均)
361kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 21.4g(3~5歳児 月平均)
14.3g(1~2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5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	水 豆ごはん 魚→豚肉の塩焼き ほうれん草のおかか和え→和え物 じゃがいものみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ→豚肉、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節→除去、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、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、ほうれん草パウダー りんごジュース	きな粉クリームサンド 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け コーンサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖	カップケーキ→米粉カップケーキ カップケーキミックス(小麦)、卵、砂糖、マーガリン、牛乳、いちごパウダー→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	金 御飯 ハンバーグ 野菜サラダ コンソメスープ	米 合いき肉(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、ごま醤油ドレ(ごま)→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 牛乳→豆乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン、食塩、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	土 御飯 牛肉炒め じゃこ→わかめの酢の物 豆腐のみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん、油、すりごま、ごま油→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ→わかめ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、油揚げ、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(魚)→せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉)、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	月 御飯 魚→鶏肉のフライ 海藻サラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉(小麦)、油、食塩、ウスターソース 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 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	せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	火 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、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま)→ハム、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	水 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん、卵→コーン、ベーコン、コンソメ(牛肉) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 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	23	木 御飯 ポークケチャップ 大根サラダ コーンスープ	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、だいこん、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	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	ココアドーナツ(小麦、卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	金 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、カレーパウダー(小麦)、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、人参ドレ ゼリー	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 【5歳児クラス ビザトースト】 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ、たまねぎ、ピーマン、コンソメ、ウインナー 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	土 御飯 魚→鶏肉の西京焼き きゃべつのごま和え→和え物 麩→わかめのすまし汁	米 さわら→鶏肉、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、いんげん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 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	ビスケット(小麦、乳)→せんべい	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	月 御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、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)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	火 焼きそば カリフォルニアサラダ たまご→豆腐スープ	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、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 卵、片栗粉→豆腐、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	水	御飯 魚→鶏肉の煮付け ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶【3~5歳児クラス バイン缶】			ⓔ	ⓔ
30	木	ビビンバ丼 さつまいもの天ぷら わかめスープ	米、ほうれん草、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、すりごま、ごま油→除去、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、あずき 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

小麦アレルギー児用

令和4年5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	水 豆ごはん 魚→豚肉の塩焼き ほうれん草のおかか和え→和え物 じゃがいものみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ→豚肉、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節→除去、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、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、ほうれん草パウダー りんごジュース	きな粉クリームサンド 食パン(小麦、乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け コーンサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖	カップケーキ→米粉カップケーキ カップケーキミックス(小麦)、卵、砂糖、マーガリン、牛乳、いちごパウダー→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	金 御飯 ハンバーグ 野菜サラダ コンソメスープ	米 合いき肉(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、ごま醤油ドレ(ごま)→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 牛乳→豆乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン、食塩、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	土 御飯 牛肉炒め じゃこ→わかめの酢の物 豆腐のみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん、油、すりごま、ごま油→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ→わかめ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、油揚げ、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(魚)→せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉)、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	月 御飯 魚のフライ→ソテー 海藻サラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、ウスターソース→除去、油、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)→玉ねぎドレ 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	せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(小麦、乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	火 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、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま)→ハム、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	りんごヨーグルト 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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	水 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん、卵→コーン、ベーコン、コンソメ(牛肉) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 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	23	木 御飯 ポークケチャップ 大根サラダ コーンスープ	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、だいこん、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	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	ココアドーナツ(小麦、卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
10	24	金 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(小麦)→小麦不使用カレー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、人参ドレ ゼリー	チーズトースト→ケチャマヨトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、ケチャップ 【5歳児クラス ビザトースト】 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ、たまねぎ、ピーマン、コンソメ、ウインナー 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	土 御飯 魚→鶏肉の西京焼き きゃべつのごま和え→和え物 麩→わかめのすまし汁	米 さわら→鶏肉、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、いんげん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 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	ビスケット(小麦、乳)→せんべい	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	月 御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、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	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	火 焼きそば カリフォルニアサラダ たまご→豆腐スープ	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、カリフラワー、にんじん、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 卵、片栗粉→豆腐、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
29	水	御飯 魚→鶏肉の煮付け ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶【3~5歳児クラス バイン缶】			ⓔ	ⓔ
30	木	ビビンバ丼 さつまいものつぶら→ソテー わかめスープ	米、ほうれん草、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、すりごま、ごま油→除去、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも、てんぷら粉(小麦)→除去、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口		水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー→米粉ミックス、あずき、砂糖 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

令和4年5月27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	水 豆ごはん 魚の塩焼き ほうれん草のおかか和え じゃがいものみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ、食塩 ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草パウダー りんごジュース	きな粉クリームサンド 食パン(小麦、乳)、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳
2	16	木 御飯 鶏肉の南蛮漬け コーンサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖	カップケーキ ホットケーキミックス(小麦)、卵、砂糖、マーガリン、牛乳、いちごパウダー 牛乳
3	17	金 御飯 ハンバーグ 野菜サラダ コンソメスープ	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、ごま醤油ドレ(ごま) 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 牛乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン、食塩、油 牛乳
4	18	土 御飯 牛肉炒め じゃこの酢の物 豆腐のみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、すりごま、濃口、砂糖、本みりん、ごま油、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛肉)、砂糖
6	20	月 御飯 魚のフライ 海藻サラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉(小麦)、油、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) こまつな、油揚げ、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
7	21	火 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、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶、ゼラチン(牛肉)	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶、ゼラチン(牛肉)
8	22	水 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン、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	バナナ 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳
9	23	木 御飯 ポークケチャップ 大根サラダ コーンスープ	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、だいこん、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	スティックパイ パイシート(小麦、乳)、砂糖 牛乳	ココアドーナツ(小麦、卵、乳) 牛乳
10	24	金 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、人参ドレ ゼリー	チーズトースト 食パン(小麦、乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳	ジャムサンド 食パン(小麦、乳)、いちごジャム 牛乳
11	25	土 御飯 魚の西京焼き きゃべつのごま和え 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	ビスケット(小麦、乳)	せんべい
13	27	月 御飯 鶏肉と夏野菜のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、トマト缶 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ウエハース(乳) 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
14	28	火 焼きそば カリフォルニアサラダ たまごスープ	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、ごま醤油ドレ(ごま) 卵、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、塩こんぶ	シュガーパン 食パン(小麦、乳)、砂糖 牛乳
29	水	御飯 魚の煮付け ひじきと大豆煮 白菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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	/	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、みかん缶
30	木	びびんぱ井 さつまいもの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも、てんぷら粉(小麦)、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口	/	水無月風蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、あずき 牛乳

エネルギー：286kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：11.5g(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5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	水	豆軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き ほうれん草の和え物 じゃがいものみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ、食塩 ほうれんそう、えのき、にんじん、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	きなこパン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、きな粉、粉ミルク	5倍がゆ カレイ だいこん じゃがいも ほうれんそう
2	16	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 野菜サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、きゅうり わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ ささみ にんじん きゅうり キャベツ
3	17	金	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 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	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー かぼちゃ トマト
4	18	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉炒め じゃこの酢の物 豆腐のみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ カレイ にんじん きゅうり キャベツ
6	20	月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー わかめサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ ささみ だいこん きゅうり こまつな
7	21	火	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	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー きゅうり トマト
8	22	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイソテー きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	じゃがいも	5倍がゆ カレイ かぼちゃ にんじん ほうれんそう
9	23	木	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 大根サラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、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	バナナ	5倍がゆ ささみ だいこん たまねぎ こまつな
10	24	金	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	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 じゃがいも にんじん たまねぎ
11	25	土	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き きゃべつの和え物 わかめのすまし汁	米 カレイ、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、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ カレイ ブロッコリー にんじん キャベツ
13	27	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と夏野菜のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、油、ケチャップ、砂糖、食塩、トマト缶 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき たまねぎ、食塩、薄口	バナナ	きな粉マカロニ マカロニ(小麦)、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ かぼちゃ たまねぎ トマト
14	28	火	焼きうどん カリフォルニアサラダ 豆腐スープ	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 豆腐、食塩、薄口	おにぎり・5倍がゆ 米、塩こんぶ	パン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー じゃがいも キャベツ
29	水	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜と大豆煮 白菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		みかん みかん缶	5倍がゆ カレイ だいこん にんじん はくさい	
30	木	肉野菜軟飯・5倍がゆ さつまいも わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも わかめ、食塩、薄口		きなこパン・パンがゆ 食パン(小麦、乳)、きな粉、粉ミルク	5倍がゆ ささみ さつまいも だいこん ほうれんそう	

エネルギー：170kcal(昼食+おやつ・月平均)

たんぱく質：7.0g(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5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	水 御飯 牛肉の野菜巻き はるさめサラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、青じそドレ(魚) 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木 豚丼 いんげんのごま和え かぼちゃのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	金 御飯 鶏肉の味噌焼き 10品目サラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 だいこん、にんじん、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)、玉ねぎドレ ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒
4	18	土 御飯 魚のしょうが煮 三色炒め なめこのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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
6	20	月 御飯 鶏肉のピザ焼き ツナサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、パセリ粉、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
7	21	火 御飯 牛肉のしぐれ煮 きゃべつサラダ さつまいものみそ汁	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、玉ねぎドレ 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
8	22	水 チャーハン ミートボール ブロッコリーサラダ 中華スープ	米、コーン、チャーシュー、葉ねぎ、がら味、ごま油、濃口、食塩、油 肉団子、がら味、砂糖、濃口、酢、片栗粉 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) チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、がら味、食塩、薄口
9	23	木 御飯 魚の竜田揚げ かぼちゃサラダ 白菜のみそ汁	米 まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 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 はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜の煮浸し えのきのみそ汁	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 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	土 御飯 とんかつ トマトサラダ なすのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(魚) なす、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月 鮭のちらし寿司 厚揚げの野菜あん きゃべつのみそ汁 プリン	米、さけ、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、食塩 厚揚げ、にんじん、たまねぎ、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、片栗粉 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン
14	28	火 御飯 鶏肉のカレームニエル カラフルサラダ ミルクスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、小麦不使用カレールウ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳、コンソメ、食塩
29	水	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め いんげんの白和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん いんげん、にんじん、しめじ、板こんにゃく、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、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
30	木	御飯 魚のマヨネーズ焼き コーンサラダ トマトスープ	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー：379kcal(3～5歳児 月平均)

275kcal(1～2歳児 ")

たんぱく質：18.0g(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4年5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	水 御飯 牛肉の野菜巻き はるさめサラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、青じそドレ(魚) 焼ふ(小麦)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
2	16	木 豚丼 いんげんのごま和え かぼちゃのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
3	17	金 御飯 鶏肉の味噌焼き 10品目サラダ ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 だいこん、にんじん、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、玉ねぎドレ ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒	EP	EP
4	18	土 御飯 魚のしょうが煮 三色炒め なめこのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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	EP	EP
6	20	月 御飯 鶏肉のピザケチャップ焼き ツナサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、たまねぎ、パセリ粉、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ(乳)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
7	21	火 御飯 牛肉のしぐれ煮 きゃべつサラダ さつまいものみそ汁	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、玉ねぎドレ 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	EP	EP
8	22	水 チャーハン ミートボール ブロッコリーサラダ 中華スープ	米、コーン、チャーシュー、葉ねぎ、から味、ごま油、濃口、食塩、油 肉団子、から味、砂糖、濃口、酢、片栗粉 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) チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、から味、食塩、薄口	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	木 御飯 魚の竜田揚げ かぼちゃサラダ 白菜のみそ汁	米 まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 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 はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
10	24	金 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜の煮浸し えのきのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、から味、ごま油、食塩、レモン果汁 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 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
11	25	土 御飯 とんかつ トマトサラダ なすのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(魚) なす、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
13	27	月 鮭のちらし寿司 厚揚げの野菜あん きゃべつのみそ汁 プリン	米、さけ、きゅうり、すりごま、酢、砂糖、食塩 厚揚げ、にんじん、たまねぎ、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、片栗粉 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン	EP	EP
14	28	火 御飯 鶏肉のカレームニエル カラフルサラダ ミルク→コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、小麦不使用カレールウ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳→除去、コンソメ、食塩	EP	EP
29	水	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め いんげんの白和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん いんげん、にんじん、しめじ、板こんにゃく、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、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		EP
30	木	御飯 魚のマヨネーズ焼き コーンサラダ トマトスープ	米 さわか、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		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