



昼食

令和4年7月28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	御飯 魚の漬け焼き 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 しめじ、えのき、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
2	16	親子丼 かぼちゃの天ぷら 野菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 はくさい、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	とうもろこし【2～5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
3	17	ミートスパゲティ ハムサラダ オクラスープ	スパゲティ、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、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ココアクリームサンド 食パン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳	おにぎり 米、塩こんぶ
4	18	御飯 チキンカツ 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ(ごま) 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
5	19	御飯 ホイコーロー 玉子焼き わかめスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ツナ、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	すいか	すいか
6	20	御飯 魚の煮付け うの花 さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、板こんにやく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい(魚)	みかん寒天 粉かんでん、砂糖、みかん缶
8	22	トマトのハヤシライス ブロッコリーソテー プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマト、グリーンピース、ハヤシルウ、ケチャップ、トマトジュース 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) プリン	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
9	23	御飯 魚の南蛮漬け きゃべつのごま和え なすのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、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	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、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)】
10	24	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(豚肉)、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(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	コーンマヨトースト 食パン(乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳	ラスク【3～5歳児クラス】 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0～2歳児クラス】 食パン(乳)、砂糖 牛乳
25	木	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 大根のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		バナナ 牛乳
12	26	御飯 ひじき御飯 魚の塩焼き ほうれん草のおかか和え 麩のみそ汁	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 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、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	ドーナツ(卵、乳) 牛乳
13	27	御飯 タンドリーチキン トマトサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩
29	月	御飯 豚肉のごま炒め きのこサラダ 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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
30	火	御飯 ハンバーグ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま) だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		クラッカーとチーズ クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳
31	水	御飯 鶏肉の照り焼き わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、油揚げ、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

エネルギー: 494kcal(3～5歳児 月平均)
346kcal(1～2歳児 //)
たんぱく質: 21.7g(3～5歳児 月平均)
14.5g(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7月28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 魚→鶏肉の漬け焼き 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さわら、ごま油→鶏肉、濃口、砂糖 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 しめじ、えのき、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
2	16	火 親子→鶏肉と野菜あんかけ丼 かぼちやの天ぷら 野菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちや、てんぷら粉、食塩、油 はくさい、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	とうもろこし【2～5歳児クラス】 とうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳→豆乳	スティックパイ パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
3	17	水 ミートスパゲティ ハムツナサラダ オクラスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、豚肉)→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、ハム(豚肉)→ツナ、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ココアクリームサンド 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳→豆乳	おにぎり 米、塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18	木 御飯 チキンカツ 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉)→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 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	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19	金 御飯 ホイコーロー→野菜の味噌炒め 玉子焼き→野菜入りつくね わかめスープ	米 豚肉→除去、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)→除去、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ツナ、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、豆腐、薄口、にんじん、たまねぎ、食塩 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	すいか	すいか	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	土 御飯 魚→鶏肉の煮付け うの花 さつまいものみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 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	せんべい(魚)→せんべい	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	月 トマトのハヤシライス→チキンハヤシライス ブロッコリーソテー プリン	米、牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマト、グリーンピース、ハヤシルウ、ケチャップ、トマトジュース 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)→除去 プリン	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	火 御飯 魚→鶏肉の南蛮漬け きゃべつのごま和え→和え物 なすのみそ汁	米 たら→鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	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、豚肉)】→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、豚肉)】→ゼリー、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

10	24	水 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→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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	コーンマヨトースト 食パン(乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	ラスク【3～5歳児クラス】 食パン(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(乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	25	木 御飯 牛肉→鶏肉のしぐれ煮 じゃこ→野菜サラダ 大根のみそ汁	米 牛肉→鶏肉、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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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		バナナ 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ
12	26	金 ひじき御飯 魚→豚肉の塩焼き ほうれん草のおかか和え→和え物 麩のみそ汁	米、ひじき、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、薄口、酒、食塩 さけ→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 焼ふ、葉ねぎ、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	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	土 御飯 タンドリー→照り焼きチキン トマトサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
	29	月 御飯 豚肉のごま炒め→鶏肉の炒め物 きのこサラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉→鶏肉、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、しめじ、えのき、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		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ
	30	火 御飯 ハンバーグ ブロッコリーサラダ コンソメ→野菜スープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		クラッカーとチーズ→いちごジャム クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ
	31	水 御飯 鶏肉の照り焼き わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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		みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 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

12ヶ月～18ヶ月児用 令和4年7月28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 魚の漬け焼き 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 しめじ、えのき、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
2	16	火 親子丼 かぼちゃの天ぷら 野菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 はくさい、にんじん、こまつな、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
3	17	水 ミートスパゲティ ハムサラダ オクラスープ	スパゲティ、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、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ココアクリームサンド 食パン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳	おにぎり 米、塩こんぶ
4	18	木 御飯 チキンカツ 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ(ごま) 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
5	19	金 御飯 ホイコーロー 玉子焼き わかめスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、がら味(豚肉)、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 卵、ツナ、にんじん、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	すいか	すいか
6	20	土 御飯 魚の煮付け うの花 さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 さつまいも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶
8	22	月 トマトのハヤシライス ブロッコリーソテー プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマト、グリーンピース、ハヤシルウ、ケチャップ、トマトジュース 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) プリン	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
9	23	火 御飯 魚の南蛮漬け きゃべつのごま和え なすのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、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	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、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)】
10	24	水 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(豚肉)、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(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	コーンマヨトースト 食パン(乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳
25	木	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 大根のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		バナナ 牛乳
12	26	金 ひじき御飯 魚の塩焼き ほうれん草のおかか和え 麩のみそ汁	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 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、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	ドーナツ(卵、乳) 牛乳
13	27	土 御飯 タンドリーチキン トマトサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、濃口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩
29	月	御飯 豚肉のごま炒め きのこサラダ 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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
30	火	御飯 ハンバーグ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま) だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		ウエハース(乳) 牛乳
31	水	御飯 鶏肉の照り焼き わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) たまねぎ、油揚げ、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

エネルギー: 278kcal(月平均)

たんぱく質: 11.6g(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7月28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	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 切り干し大根煮 きのこのみそ汁	米 カレー、濃口、砂糖 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	じゃがいも
2	16	火	肉野菜軟飯・5倍がゆ かぼちゃ 野菜のみそ汁	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、濃口、砂糖 かぼちゃ はくさい、にんじん、こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ
3	17	水	ミートスパゲティ 野菜サラダ オクラスープ	スパゲティ、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 オクラ、にんじん、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	おにぎり・軟飯 米
4	18	木	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	きな粉パン・パンがゆ ロールパン、きな粉、粉ミルク
5	19	金	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー 野菜入り鶏つくね わかめスープ	米 豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、酒、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 鶏ひき肉、豆腐、薄口、にんじん、たまねぎ、食塩 わかめ、食塩、薄口	すいか	すいか
6	20	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け うの花 さつまいものみそ汁	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 さつまいも、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶	みかん みかん缶
8	22	月	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ブロッコリーソテー みかん	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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん みかん缶	バナナ	バナナ
9	23	火	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け きやべつの和え物 なすのみそ汁	米 たら、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 なす、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご
10	24	水	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 緑豆もやし、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク
	25	木	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 野菜サラダ 大根のみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌		バナナ
12	26	金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き ほうれん草の和え物 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、濃口、砂糖 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶	みかん みかん缶
13	27	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き トマトサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも
	29	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒めもの きのこサラダ 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、しめじ、えのき はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
	30	火	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー だいこん、にんじん、しめじ、食塩、薄口		りんご
	31	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き わかめサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌		さつまいも

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

エネルギー: 171kcal(月平均)

たんぱく質: 7.1g(月平均)

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。

- 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

令和4年7月28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 豚肉の野菜巻き ツナサラダ コンソメスープ	米 豚肉、オクラ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、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
2	16	火 御飯 魚の西京焼き ほうれん草のごま和え わかめのすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
3	17	水 御飯 豚肉のソテー ブロッコリーサラダ 具沢山みそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、野菜ドレ 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) じゃがいも、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	木 ビーフストロガノフ トマトときゅうりのサラダ キャベツスープ 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 きゅうり、トマト、人参ドレ キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口 オレンジ
5	19	金 御飯 鶏肉のさっぱり煮 青菜と平天煮 なめこのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	土 冷やしきつねうどん 春巻 きのごサラダ	うどん、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 はるさめ、ピーマン、にんじん、豚ひき肉、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ
8	22	月 御飯 豚肉と夏野菜炒め 豆腐サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、濃口、本みりん、顆粒だし(魚) キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 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	火 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	水 御飯 魚のしょうが煮 野菜炒め えのきのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	25	木 ミニおにぎり 焼きそば 唐揚げとポテト わかめスープ カラフル寒天	米、かつお節、濃口 焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉)、ウスターソース 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油、フレンチフライポテト、食塩 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、薄口、食塩 寒天ミックス、砂糖
12	26	金 御飯 ポークケチャップ チーズサラダ コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ(牛肉)、砂糖 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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
13	27	土 御飯 魚の磯辺揚げ かぼちゃ煮 きやべつのみそ汁	米 ホキ、あおのり、食塩、てんぷら粉、油 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	29	月 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
30		火 御飯 魚のマヨネーズ焼き 三色炒め かぼちゃのみそ汁	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 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	31	水 チャーハン シューマイ チンゲン菜炒め はるさめスープ	米、たまねぎ、焼豚、葉ねぎ、コーン、ごま油、がら味(豚肉)、濃口、食塩、油 シューマイ(豚肉) チンゲンサイ、にんじん、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)、酒、濃口 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー: 351kcal(3~5歳児 月平均)

257kcal(1~2歳児 ")

たんぱく質: 16.7g(3~5歳児 月平均)

11.7g(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。



夕食

アレルギー児用

令和4年7月28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 豚肉の野菜巻き ツナサラダ コンソメスープ	米 豚肉、オクラ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、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	EP	EP
2	16 火	御飯 魚の西京焼き ほうれん草のごま和え わかめのすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	EP	EP
3	17 水	御飯 豚肉のソテー ブロッコリーサラダ 具沢山みそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、野菜ドレ 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) じゃがいも、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
4	18 木	ビーフストロガノフ→カレーライス トマトときゅうりのサラダ キャベツスープ 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→カレールウ きゅうり、トマト、人参ドレ キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 オレンジ	EP	EP
5	19 金	御飯 鶏肉のさっぱり煮 青菜と平天煮 なめこのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
6	20 土	冷やしきつねうどん 春巻 きのこサラダ	うどん、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 はるさめ、ピーマン、にんじん、豚ひき肉、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ	EP	EP
8	22 月	御飯 豚肉と夏野菜炒め 豆腐サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、濃口、本みりん、顆粒だし(魚) キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 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 火	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
10	24 水	御飯 魚のしょうが煮 野菜炒め えのきのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、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
25	木	ミニおにぎり 焼きそば 唐揚げとポテト わかめスープ カラフル寒天	米、かつお節、濃口 焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉)、ウスターソース 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油、フレンチフライポテト、食塩 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、薄口、食塩 寒天ミックス、砂糖		EP
12	26 金	御飯 ポークケチャップ チーズ→野菜サラダ コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ(牛肉)、砂糖 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 コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	EP	EP
13	27 土	御飯 魚の磯辺揚げ かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 ホキ、あおのり、食塩、てんぷら粉、油 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
29	月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		EP
30	火	御飯 魚のマヨネーズ焼き 三色炒め かぼちゃのみそ汁	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 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		EP
31	水	チャーハン シューマイ チンゲン菜炒め はるさめスープ	米、たまねぎ、焼豚、葉ねぎ、コーン、ごま油、がら味(豚肉)、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) チンゲンサイ、にんじん、ベーコン、がら味(豚肉)、酒、濃口 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、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



夕食

移行食・離乳食用

令和4年7月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15 月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の野菜巻き 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、オクラ、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
2	16 火	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き ほうれん草の和え物 わかめのすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
3	17 水	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー ブロッコリーサラダ 具沢山みそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、 じゃがいも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 木	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ トマトときゅうりのサラダ キャベツスープ オレンジ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム きゅうり、トマト キャベツ、食塩、薄口 オレンジ
5	19 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 青菜煮 なめこのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 土	冷やしうどん 肉野菜炒め きのこサラダ	うどん、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ピーマン、にんじん、豚ひき肉、薄口、食塩、 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき
8	22 月	軟飯・5倍がゆ 豚肉と夏野菜炒め 豆腐サラダ 白菜のみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、濃口、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き きゃべつサラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、きゅうり ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 水	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め えのきのみそ汁	米 カレイ、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
25	木	軟飯・5倍がゆ 焼きうどん 鶏肉の塩焼き わかめスープ	米、 うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、薄口、食塩 鶏肉、食塩 わかめ、薄口、食塩
12	26 金	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 野菜サラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口
13	27 土	軟飯・5倍がゆ 魚の磯辺焼き かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 ホキ、あおのり、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、昆布だし汁、あわせ味噌
29	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、酒 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
30	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 三色炒め かぼちゃのみそ汁	米 カレイ、食塩 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌
31	水	軟飯・5倍がゆ つくね焼き チンゲン菜炒め にんじんスープ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 チンゲンサイ、にんじん、酒、濃口 にんじん、食塩、薄口

離乳食献立
5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー きゅうり たまねぎ
5倍がゆ カレイ ほうれん草 にんじん だいこん
5倍がゆ ささみ ブロッコリー じゃがいも はくさい
5倍がゆ 豆腐 トマト きゅうり たまねぎ
5倍がゆ カレイ こまつな だいこん じゃがいも
5倍がゆ ささみ キャベツ にんじん きゅうり
5倍がゆ 豆腐 はくさい にんじん さつまいも
5倍がゆ ささみ ほうれん草 きゅうり だいこん
5倍がゆ カレイ たまねぎ にんじん トマト
5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー じゃがいも キャベツ
5倍がゆ ささみ にんじん きゅうり トマト
5倍がゆ カレイ かぼちゃ キャベツ だいこん
5倍がゆ ささみ こまつな にんじん ブロッコリー
5倍がゆ カレイ じゃがいも かぼちゃ はくさい
5倍がゆ 豆腐 チンゲンサイ だいこん にんじん

エネルギー：139kcal(月平均)

たんぱく質：6.4g(月平均)

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。

- 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。