



# 昼食

令和4年8月29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	木	チーズと野菜丼 春巻 たまごスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮、油 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	
2	金	御飯 魚の西京焼き ひじきと大豆煮 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 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳	
3	17 土	焼きそば 大根サラダ コンソメスープ	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 だいこん、にんじん、きゅうり、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	おにぎり 米、塩こんぶ
5	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜ソテー なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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) なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳	
6	20 火	御飯 魚の中華野菜あん わかめサラダ 白菜スープ	米 たら、片栗粉、油、にんじん、たまねぎ、しめじ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	かつおマヨトースト 食パン(乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳	カップケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵 牛乳
7	21 水	御飯 豚肉のしょうが炒め トマトサラダ かぼちゃのみそ汁	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、トマト、玉ねぎドレ かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	グラタントースト 食パン(乳)、ホワイトソース(乳)、コーン、シュレッドチーズ(乳) 牛乳
8	22 木	御飯 魚の煮付け 高野豆腐煮 大根のみそ汁	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 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
9	金	カレーライス ツナサラダ お月見ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳	
10	24 土	御飯 コロツケ 豆腐サラダ オニオンスープ	米 コロツケ(豚肉)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい(魚)
12	26 月	きのこ御飯 魚の塩焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さけ、食塩 ほうれんそう、にんじん、卵、コンソメ(牛肉) 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	梨	梨
13	27 火	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ 麩のみそ汁	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(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) 焼ふ、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、豚肉)】	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：ゼラチン(牛肉、豚肉)】
14	28 水	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 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)、砂糖、食塩 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) たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
15	29 木	他人丼 じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、牛肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 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 こまつな、油揚げ、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	ふかしもち さつまいも 牛乳
16	30 金	御飯 鶏肉の味噌焼き 厚揚げの野菜あん わかめのみそ汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 厚揚げ、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 わかめ、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 牛乳	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳

エネルギー：519kcal(3～5歳児 月平均)  
379kcal(1～2歳児 " )  
たんぱく質：22.1g(3～5歳児 月平均)  
15.7g(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8月29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	木	チーズと野菜丼 →野菜丼 春巻 たまご→オニオンスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、シュレッドチーズ(乳)→除去、 かつおだし汁→昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 ツナ→鶏ひき肉、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮、油 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、片栗粉→たまねぎ、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース		EP	EP		
2	金	御飯 魚→鶏肉の西京焼き ひじきと大豆煮 麩のすまし汁	米 さわら→鶏肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳		EP	EP		
3	17 土	焼きそば 大根サラダ コーンスープ	焼きそばめん、豚肉→鶏ひき肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、お好み焼きソース(豚肉)→除去、ウスターソース だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、片栗粉→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	おにぎり 米、塩こんぶ	EP	EP	EP	EP
5	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜ソテー なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油→除去 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)→食塩 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	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳		EP	EP		
6	20 火	御飯 魚の中華野菜あん→鶏肉の野菜あん わかめサラダ 白菜スープ	米 たら→鶏肉、片栗粉、油、にんじん、たまねぎ、しめじ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→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、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	かつお→チキンマヨトースト 食パン(乳)、かつお節→米粉パン、鶏ひき肉、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	カップケーキ→米粉カップケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
7	21 水	御飯 豚肉→鶏肉のしょうが焼き トマトサラダ かぼちゃのみそ汁	米 豚肉→鶏肉、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、トマト、玉ねぎドレ 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	バナナ 牛乳→豆乳	グラタントースト→コーンマヨトースト 食パン(乳)、ホワイトソース(乳)、シュレッドチーズ(乳) →米粉パン、卵不使用マヨドレ、コーン 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
8	22 木	御飯 魚→鶏肉の煮付け 高野豆腐煮 大根のみそ汁	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、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、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	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 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	金	カレーライス ツナ→野菜サラダ お月見ゼリー	米、牛肉→鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→除去、人参ドレ ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→豆乳		EP	EP		
10	24 土	御飯 コロッケ 豆腐サラダ オニオンスープ	米 コロッケ(豚肉)→じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖→玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい(魚)→せんべい	EP	EP	EP	EP
12	26 月	きのご御飯 魚→豚肉の塩焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さけ→豚肉、食塩 ほうれんそう、にんじん、卵、コンソメ(牛肉)→コーン、食塩 さつまいも、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	梨	梨	EP	EP	EP	EP
13	27 火	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ 麩のみそ汁	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(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉)→ごま醤油ドレ 焼ふ、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、豚肉)】→ゼリー、もも缶	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、豚肉)】→ゼリー、みかん缶	EP	EP	EP	EP
14	28 水	御飯 豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ コンソメ→野菜スープ	米 豚肉→鶏肉、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、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	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	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	EP	EP	EP	EP
15	29 木	他人丼→鶏肉と野菜丼 じゃこ→わかめの酢の物 小松菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、牛肉、卵→鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 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 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
16	30 金	御飯 鶏肉の味噌焼き 厚揚げの野菜あん わかめのみそ汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 厚揚げ、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 わかめ、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→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	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 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

令和4年8月29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	木	チーズと野菜丼 春巻 たまごスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 ツナ、はるさめ、ピーマン、にんじん、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉、春巻きの皮、油 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	
2	金	御飯 魚の西京焼き ひじきと大豆煮 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 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳	
3	17 土	焼きそば 大根サラダ コーンスープ	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 だいこん、にんじん、きゅうり、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	おにぎり 米、塩こんぶ
5	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜ソテー なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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) なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳	
6	20 火	御飯 魚の中華野菜あん わかめサラダ 白菜スープ	米 たら、片栗粉、油、にんじん、たまねぎ、しめじ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	かつおマヨトースト 食パン(乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳	カップケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵 牛乳
7	21 水	御飯 豚肉のしょうが炒め トマトサラダ かぼちゃのみそ汁	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、トマト、玉ねぎドレ かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	グラタントースト 食パン(乳)、ホワイトソース(乳)、コーン、シュレッドチーズ(乳) 牛乳
8	22 木	御飯 魚の煮付け 高野豆腐煮 大根のみそ汁	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 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
9	金	カレーライス ツナサラダ お月見ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ ゼリー	お月見まんじゅう 小麦粉、しろあん、さつまいも、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳	
10	24 土	御飯 コロツケ 豆腐サラダ オニオンスープ	米 コロツケ(豚肉)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ(ごま)、砂糖 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい
12	26 月	きのご御飯 魚の塩焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さけ、食塩 ほうれんそう、にんじん、卵、コンソメ(牛肉) 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	梨	梨
13	27 火	御飯 鶏肉の唐揚げ はるさめサラダ 麩のみそ汁	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(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) 焼ふ、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、ゼラチン(牛肉、豚肉)	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、ゼラチン(牛肉、豚肉)
14	28 水	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ コンソメスープ	米 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)、砂糖、食塩 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) たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
15	29 木	他人丼 じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、牛肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 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 こまつな、油揚げ、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	ふかしもち さつまいも 牛乳
16	30 金	御飯 鶏肉の味噌焼き 厚揚げの野菜あん わかめのみそ汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 厚揚げ、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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳

エネルギー：309kcal(月平均)

たんぱく質：12.7g(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8月29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	木	野菜軟飯・5倍がゆ ピーマン炒め オニオンスープ	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれんそう、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩 ピーマン、にんじん、薄口、油 たまねぎ、食塩、薄口	りんご		5倍がゆ タラ トマト じゃがいも ほうれんそう
2	金	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き 野菜と大豆煮 麩のすまし汁	米 たら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク		5倍がゆ ささみ キャベツ にんじん だいこん
3	17 土	焼うどん 大根サラダ 豆腐スープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、濃口 だいこん、にんじん、きゅうり 豆腐、食塩、薄口	じゃがいも	おにぎり・軟飯 米	5倍がゆ 豆腐 きゅうり だいこん たまねぎ
5	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き 野菜ソテー なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん なす、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ		5倍がゆ ささみ かぼちゃ ブロッコリー にんじん
6	20 火	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん わかめサラダ 白菜スープ	米 たら、片栗粉、油、にんじん、たまねぎ、しめじ、薄口、酒、本みりん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ はくさい、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	バナナ	5倍がゆ タラ キャベツ はくさい さつまいも
7	21 水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 トマトサラダ かぼちゃのみそ汁	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、トマト かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ トマト かぼちゃ
8	22 木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 高野豆腐煮 大根のみそ汁	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 だいこん、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	さつまいも	5倍がゆ カレー こまつな だいこん はくさい
9	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	さつまいも		5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
10	24 土	軟飯・5倍がゆ じゃがいものおやき 豆腐サラダ オニオンスープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐 たまねぎ、食塩、薄口	オレンジ	オレンジ	5倍がゆ 豆腐 キャベツ きゅうり じゃがいも
12	26 月	きのご軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さけ、食塩 ほうれんそう、にんじん さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	梨	梨	5倍がゆ タラ にんじん ほうれんそう さつまいも
13	27 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ	みかん みかん缶	5倍がゆ ささみ じゃがいも かぼちゃ きゅうり
14	28 水	軟飯・5倍がゆ 豚肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ やさいスープ	米 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、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	バナナ	5倍がゆ 豆腐 トマト ブロッコリー はくさい
15	29 木	肉野菜軟飯・5倍がゆ じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米、たまねぎ、牛肉、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒 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 こまつな、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	さつまいも	5倍がゆ タラ キャベツ にんじん こまつな
16	30 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 豆腐の野菜あん わかめのみそ汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 豆腐、にんじん、しめじ、えのき、さといも、グリンピース、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ にんじん さつまいも ブロッコリー

エネルギー：181kcal(月平均)

たんぱく質：7.4g(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。



# 夕食

令和4年8月29日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	木	御飯 豚肉のソテー マセドアンサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖 じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれんそう、にんじん、だいこん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
2	金	御飯 鶏肉の香味ソース ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、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、しめじ、かつお節、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
3	17 土	御飯 焼肉 トマトサラダ なめこのみそ汁	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、青じそドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	月	御飯 肉団子の甘酢炒め 野菜サラダ 青菜スープ	米 肉団子、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ チンゲンサイ、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口
6	20 火	御飯 チキンソテー 五目サラダ ポタージュスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、ごま油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩
7	21 水	いなり寿司 きゃべつのごま和え 肉うどん プリン	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし うどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつおだし汁、薄口、本みりん、酒、食塩 プリン
8	22 木	御飯 とんかつ きのこサラダ 白ねぎと麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 白ねぎ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	金	御飯 魚のマヨネーズ焼き ラタトゥイユ キャベツとベーコンスープ	米 さば、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 トマト、トマト缶、たまねぎ、なす、パプリカ、油、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
10	24 土	御飯 鶏肉と大根の煮物 ピーマンとじゃこ炒め 根菜のみそ汁	米 鶏肉、だいこん、いんげん、にんじん、砂糖、酒、濃口 ピーマン、じゃこ、濃口、酒 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 月	御飯 豆腐の中華煮 もやしのナムル ワンタンスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、葉ねぎ、豚肉、から味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、から味(豚肉)、薄口、食塩 ワンタンの皮、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口
13	27 火	御飯 牛肉の野菜巻き 白菜煮 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 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 水	コーンライス ベーコンサラダ クリームシチュー オレンジ	米、コーン、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ベーコン(豚肉)、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンピース、牛乳、乳不使用シチュールウ オレンジ
15	29 木	御飯 なすのはさみ揚げ いんげんの白和え にゅうめん	米 なす、片栗粉、鶏ひき肉、たまねぎ、濃口、てんぷら粉、油 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 そうめん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
16	30 金	御飯 魚のおろし煮 れんこんのソテー 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 れんこん、ピーマン、ベーコン(豚肉)、薄口、酒 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：407kcal(3～5歳児 月平均)  
295kcal(1～2歳児 月平均)  
たんぱく質：17.0g(3～5歳児 月平均)  
11.6g(1～2歳児 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。



# 夕食

アレルギー児用

令和4年8月29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	木	御飯 豚肉のソテー マセドアンサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖 じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれんそう、にんじん、だいこん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	
2	金	御飯 鶏肉の香味ソース ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、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、しめじ、かつお節、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	
3	17 土	御飯 焼肉 トマトサラダ なめこのみそ汁	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、青じそドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
5	月	御飯 肉団子の甘酢炒め 野菜サラダ 青菜スープ	米 肉団子、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	
6	20 火	御飯 チキンソテー 五目サラダ ポタージュスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)ー除去、ごま油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、牛乳→乳不使用シチュールウ、コンソメ(牛肉)、食塩	EP	EP
7	21 水	いなり寿司 きゃべつのごま和え 肉うどん プリン	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし うどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつおだし汁、薄口、本みりん、酒、食塩 プリン	EP	EP
8	22 木	御飯 とんかつ きのこサラダ 白ねぎと麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 白ねぎ、焼ふ、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
9	金	御飯 魚のマヨネーズ焼き ラタトゥイユ キャベツとベーコンスープ	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 トマト、トマト缶、たまねぎ、なす、パプリカ、油、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	
10	24 土	御飯 鶏肉と大根の煮物 ピーマンとじゃこ炒め 根菜のみそ汁	米 鶏肉、だいこん、いんげん、にんじん、砂糖、酒、濃口 ピーマン、じゃこ、濃口、酒 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
12	26 月	御飯 豆腐の中華煮 もやしのナムル ワンタンスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 ワンタンの皮、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
13	27 火	御飯 牛肉の野菜巻き 白菜煮 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 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん 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
14	28 水	コーンライス ベーコンサラダ クリーム→ブラウンシチュー オレンジ	米、コーン、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ベーコン(豚肉)、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンピース、牛乳、乳不使用シチュールウ→ハヤシルウ、ケチャップ オレンジ	EP	EP
15	29 木	御飯 なすのはさみ揚げ いんげんの白和え にゅうめん	米 なす、片栗粉、鶏ひき肉、たまねぎ、濃口、てんぷら粉、油 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 そうめん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	EP	EP
16	30 金	御飯 魚のおろし煮 れんこんのソテー 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 れんこん、ピーマン、ベーコン(豚肉)、薄口、酒 かぼちゃ、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



# 夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和4年8月29日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	木	御飯 豚肉のソテー マセドアンサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖 じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 ほうれんそう、にんじん、だいこん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
2	金	御飯 鶏肉の香味ソース ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、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、しめじ、かつお節、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
3	17 土	御飯 焼肉 トマトサラダ なめこのみそ汁	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、青じそドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	月	御飯 肉団子の甘酢炒め 野菜サラダ 青菜スープ	米 肉団子、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
6	20 火	御飯 チキンソテー 五目サラダ ポタージュスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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、ごま醤油ドレ(ごま) じゃがいも、たまねぎ、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩
7	21 水	いなり寿司 きゃべつのごま和え 肉うどん プリン	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、濃口、砂糖、昆布だし うどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつおだし汁、薄口、本みりん、酒、食塩 プリン
8	22 木	御飯 とんかつ きのこサラダ 白ねぎと麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 白ねぎ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	金	御飯 魚のマヨネーズ焼き ラタトゥイユ キャベツとベーコンスープ	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 トマト、トマト缶、たまねぎ、なす、パプリカ、油、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
10	24 土	御飯 鶏肉と大根の煮物 ピーマンとじゃこ炒め 根菜のみそ汁	米 鶏肉、だいこん、いんげん、にんじん、砂糖、酒、濃口 ピーマン、じゃこ、濃口、酒 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 月	御飯 豆腐の中華煮 もやしのナムル ワンタンスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 ワンタンの皮、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
13	27 火	御飯 牛肉の野菜巻き 白菜煮 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 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 水	コーンライス ベーコンサラダ クリームシチュー オレンジ	米、コーン、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ベーコン(豚肉)、玉ねぎドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンピース、牛乳、乳不使用シチュールウ オレンジ
15	29 木	御飯 なすのはさみ揚げ いんげんの白和え にゅうめん	米 なす、片栗粉、鶏ひき肉、たまねぎ、濃口、てんぷら粉、油 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 そうめん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
16	30 金	御飯 魚のおろし煮 れんこんのソテー 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 れんこん、ピーマン、ベーコン(豚肉)、薄口、酒 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー:234kcal(月平均)

たんぱく質:9.2g(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。



# 夕食

移行食・離乳食用

令和4年8月29日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	離乳食献立
1	木	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー マセドアンサラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩 ほうれんそう、にんじん、だいこん、食塩、薄口	5倍がゆ ささみ じゃがいも きゅうり だいこん
2	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー ブロッコリーの和え物 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、食塩 ブロッコリー、にんじん、しめじ、濃口 キャベツ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー ほうれんそう キャベツ
3	17 土	軟飯・5倍がゆ 焼肉 トマトサラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ タラ たまねぎ きゅうり トマト
5	月	軟飯・5倍がゆ 肉団子の甘酢炒め 野菜サラダ 青菜スープ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、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 チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口	5倍がゆ 豆腐 きゅうり チンゲンサイ にんじん
6	20 火	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 五目サラダ じゃがいものスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、油 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり じゃがいも、たまねぎ、食塩	5倍がゆ ささみ だいこん ブロッコリー トマト
7	21 水	軟飯・5倍がゆ きゃべつの和え物 肉うどん りんご	米 キャベツ、にんじん、いんげん、濃口、砂糖、昆布だし うどん、牛肉、たまねぎ、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、食塩 りんご	5倍がゆ タラ にんじん ブロッコリー だいこん
8	22 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー きのこサラダ 麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ キャベツ じゃがいも
9	金	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ラタトゥイユ キャベツスープ	米 たら、食塩、小麦粉 トマト、トマト缶、たまねぎ、なす、パプリカ、油、食塩 キャベツ、食塩、薄口	5倍がゆ タラ こまつな トマト にんじん
10	24 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と大根の煮物 ピーマンとじゃこ炒め 人参のみそ汁	米 鶏肉、だいこん、いんげん、にんじん、砂糖、酒、濃口 ピーマン、じゃこ、濃口、酒 にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ ささみ だいこん ブロッコリー さつまいも
12	26 月	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 もやしの和え物 ワンタンスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 ワンタンの皮、食塩、薄口	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ たまねぎ にんじん
13	27 火	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き 白菜煮 玉ねぎのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ ささみ はくさい ほうれんそう だいこん
14	28 水	軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ ポトフ オレンジ	米 キャベツ、にんじん、きゅうり 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンピース、食塩 オレンジ	5倍がゆ タラ キャベツ じゃがいも ブロッコリー
15	29 木	軟飯・5倍がゆ なすのはさみ焼き いんげんの白和え にゅうめん	米 なす、片栗粉、鶏ひき肉、たまねぎ、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 そうめん、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	5倍がゆ ささみ にんじん はくさい こまつな
16	30 金	軟飯・5倍がゆ 魚のおろし煮 ピーマンのソテー かぼちゃのみそ汁	米 たら、だいこん、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ピーマン、薄口 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 だいこん かぼちゃ ほうれんそう

エネルギー：156kcal(月平均)

たんぱく質：6.2g(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。