

昼食

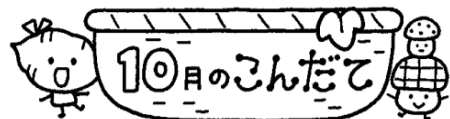
令和4年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	土	クリームスパゲティ ツナサラダ トマトスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	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(豚肉)、砂糖	
3	17月	御飯 魚のフライ ポパイサラダ 野菜スープ	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 さつまいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきもパウダー りんごジュース	ビスケット(乳) 牛乳
4	火	御飯 牛肉と野菜の炒め物 コーンサラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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(豚肉)】	
5	19水	御飯 鶏肉の照り焼き 白菜煮 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、しめじ、がら味(豚肉)、酒、本みりん、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	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
6	20木	御飯 マーボー豆腐 わかめサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳
7	21金	カレーライス 野菜サラダ ゼリー ※7日は備蓄用レトルトカレー を提供します。	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、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 備蓄用野菜カレー(アレルギー食材不使用) 詳しい原材料は10月の給食だよりに記載しています。	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	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
8	22土	御飯 魚の梅煮 かぼちゃのごま和え 具沢山みそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 かぼちゃ、すりごま、濃口、砂糖 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	せんべい(魚)	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
	24月	ビビンバ丼 ちくわの天ぷら 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 ちくわ(卵、魚)、てんぷら粉、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		バナナ 牛乳
11	25火	御飯 ポーケケチャップ きのこサラダ 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、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ビスケット(乳) 牛乳	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(豚肉)】
12	26水	さつまいも御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え 白菜のみそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、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	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	ワッフル(卵、乳) 牛乳
13	27木	御飯 魚の若狭焼き 大根と平天煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	柿	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳
14	28金	焼きそば ブロッコリーサラダ たまごスープ	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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、塩こんぶ	ふかしいも さつまいも 牛乳
15	29土	御飯 鶏肉の西京焼き じゃこの酢の物 豆腐のすまし汁	米 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、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	せんべい
	31月	ケチャップライス ツナサラダ かぼちゃのクリームシチュー	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)、コンソメ、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチュールウ		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳

エネルギー:555kcal(3~5歳児 月平均)
427kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質:22.2g(3~5歳児 月平均)
17.1g(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

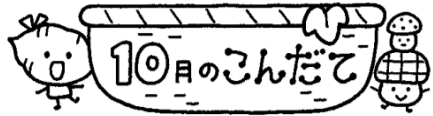
令和4年9月28日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	土	クリームイタリانسパゲティ ツナ野菜サラダ トマトスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳→鶏肉、ケチャップ、砂糖、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	野菜と果物のもちもちゼリー→野菜と果物ゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(豚肉)、砂糖→ゼラチン不使用ゼリー		◎	◎		
3	17月	御飯 魚→鶏肉のフライ ポパイサラダ 野菜スープ	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵→ツナ、卵不使用マヨドレ、食塩 さつまいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきもパウダー りんごジュース	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
4	火	御飯 牛肉と野菜炒め コーンサラダ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん、すりごま、ごま油→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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(豚肉)]→ゼリー、もも缶		◎	◎		
5	19水	御飯 鶏肉の照り焼き 白菜煮 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、しめじ、がら味(豚肉)→昆布だし汁、酒、本みりん、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	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	◎	◎	◎	◎
6	20木	御飯 マーボー豆腐 わかめサラダ はるさめスープ	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 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 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
7	21金	カレーライス 野菜サラダ ゼリー ※7日は備蓄用レトルトカレー を提供します。	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、人参ドレ ゼリー 備蓄用野菜カレー(アレルギー食材不使用)	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	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳→米粉パン、豆乳、砂糖 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
8	22土	御飯 魚→鶏肉の梅煮 かぼちゃのごま和え→和え物 具沢山みそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 かぼちゃ、すりごま→除去、濃口、砂糖 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	せんべい(魚)→せんべい	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	◎	◎	◎	◎

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	
24	月	ビビンバ丼 ちくわ→ささみの天ぷら 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、牛肉、すりごま、ごま油→除去、酒、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 ちくわ(卵、魚)→ささみ、食塩、てんぷら粉、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		バナナ 牛乳→豆乳				◎	◎
11	25火	御飯 ポークケチャップ→牛肉のケチャップ炒め きのこサラダ コーンスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	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(豚肉)]→ゼリー、みかん缶	◎	◎	◎	◎	
12	26水	さつまいも御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え→和え物 白菜のみそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 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	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎	
13	27木	御飯 魚→豚肉の若狭焼き 大根と平天煮→大根煮 小松菜のみそ汁	米 さけ→豚肉、薄口、酒、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)→除去、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	柿	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎	
14	28金	焼きそば ブロッコリー→サラダ たまご→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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)→コーン、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、塩こんぶ	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎	
15	29土	御飯 鶏肉の西京焼き じゃこ→わかめの酢の物 豆腐のすまし汁	米 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、きゅうり、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	せんべい	◎	◎	◎	◎	
31	月	ケチャップライス ツナ野菜サラダ かぼちゃのクリームシチュー	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→除去、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳→除去、乳不使用シチューールウ		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 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9月28日発行
12ヶ月～18ヶ月児用 せいしん、第二せいしん幼稚園

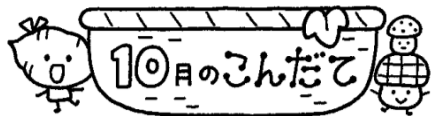
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	土	クリームスパゲティ ツナサラダ トマトスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(豚肉)、砂糖	
3	17月	御飯 魚のフライ ポパイサラダ 野菜スープ	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 さつまいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、むらさきもパウダー りんごジュース	ビスケット(乳) 牛乳
4	火	御飯 牛肉と野菜炒め コーンサラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶、ゼラチン(豚肉)	
5	19水	御飯 鶏肉の照り焼き 白菜煮 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、しめじ、がら味(豚肉)、酒、本みりん、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	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
6	20木	御飯 マーボー豆腐 わかめサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳
7	21金	カレーライス 野菜サラダ ゼリー ※7日は備蓄用レトルトカレー を提供します。	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、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 備蓄用野菜カレー(アレルギー食材不使用) 詳しい原材料は10月の給食だよりに記載しています。	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	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
8	22土	御飯 魚の梅煮 かぼちゃのごま和え 具沢山みそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 かぼちゃ、すりごま、濃口、砂糖 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	せんべい	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
	24月	ビビンバ丼 ささみの天ぷら 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 ささみ、食塩、てんぷら粉、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		バナナ 牛乳
11	25火	御飯 ポーケケチャップ きのこサラダ 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、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ビスケット(乳) 牛乳	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、ゼラチン(豚肉)
12	26水	さつまいも御飯 鶏肉の唐揚げ きゃべつのごま和え 白菜のみそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、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	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	ワッフル(卵、乳) 牛乳
13	27木	御飯 魚の若狭焼き 大根と平天煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	柿	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳
14	28金	焼きそば ブロッコリーサラダ たまごスープ	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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、塩こんぶ	ふかしいも さつまいも 牛乳
15	29土	御飯 鶏肉の西京焼き じゃこの酢の物 豆腐のすまし汁	米 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、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	せんべい
	31月	ケチャップライス ツナサラダ かぼちゃのクリームシチュー	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)、コンソメ、ケチャップ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチュールウ		ブラウニー 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、油 牛乳

エネルギー：308kcal(月平均)

たんぱく質：12.0g(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。



昼食

離乳食・移行食用

令和4年9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	土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ トマトスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり トマト、たまねぎ、食塩、薄口	オレンジ	
3	17月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ポパイサラダ 野菜スープ	米 ホキ、油、食塩 ほうれんそう、にんじん さつまいも、きゃべつ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口	りんご	りんご
4	火	軟飯・5倍がゆ 肉野菜炒め 野菜サラダ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり 緑豆もやし、食塩、薄口	オレンジ	
5	19水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 白菜煮 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	オレンジ
6	20木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 わかめサラダ にんじんスープ	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、わかめ にんじん、食塩、薄口	じゃがいも	スイートポテト さつまいも、砂糖
7	21金	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ オレンジ	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 オレンジ	りんご	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク
8	22土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け かぼちゃの和え物 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 かぼちゃ、濃口、砂糖 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
	24月	肉野菜軟飯・5倍がゆ ささみのソテー 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 ささみ、食塩、油 わかめ、食塩、薄口		バナナ
11	25火	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ きのこサラダ 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、しめじ、えのき たまねぎ、食塩、薄口	りんご	りんご
12	26水	さつまいも軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き きゃべつの和え物 白菜のみそ汁	米、さつまいも、食塩、酒 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン・パンがゆ ロールパン、きな粉、砂糖、食塩、粉ミルク	オレンジ
13	27木	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 大根煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	柿	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク
14	28金	肉野菜うどん ブロッコリーサラダ オニオンスープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、昆布だし汁、薄口、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口	おにぎり・軟飯 米	さつまいも
15	29土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の西京焼き じゃこの酢の物 豆腐のすまし汁	米 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、きゅうり、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	じゃがいも	りんご
	31月	野菜軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ ポトフ	米、たまねぎ、いんげん キャベツ、にんじん、きゅうり 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口		バナナ

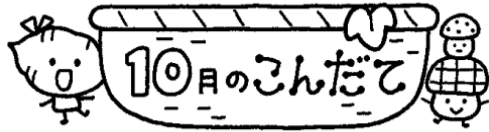
離乳食献立
5倍がゆ 豆腐 キャベツ だいこん ブロッコリー
5倍がゆ カレイ ほうれんそう にんじん さつまいも
5倍がゆ 豆腐 きゅうり トマト キャベツ
5倍がゆ ささみ はくさい だいこん ほうれんそう
5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー にんじん きゅうり
5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
5倍がゆ カレイ かぼちゃ はくさい たまねぎ
5倍がゆ ささみ ほうれんそう だいこん にんじん
5倍がゆ カレイ キャベツ きゅうり トマト
5倍がゆ 豆腐 さつまいも にんじん はくさい
5倍がゆ ささみ じゃがいも だいこん こまつな
5倍がゆ カレイ ブロッコリー にんじん か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

エネルギー：308kcal(月平均)

たんぱく質：12.0g(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。



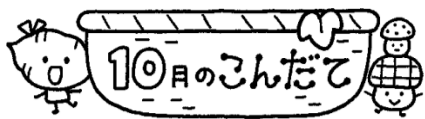
夕食

令和4年9月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	御飯 豚肉のしょうが焼き カラフルサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ しろねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め 根菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、厚揚げ、顆粒だし(魚)、食塩、濃口 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	火	御飯 魚のムニエル じゃがいもソテー オニオンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳) じゃがいも、エリンギ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、酒、食塩 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
5	19水	チャーハン シュウマイ 中華スープ プリン	米、コーン、焼豚、葉ねぎ、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) たまねぎ、にんじん、まいたけ、チンゲンサイ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 プリン
6	20木	御飯 魚の竜田揚げ 小松菜の煮浸し えのきのみそ汁	米 まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 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 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21金	御飯 豚肉のソテー ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、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
8	22土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきと大豆煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、レモン、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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
24	月	御飯 豆腐ハンバーグ 野菜のきんぴら なすのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25火	御飯 魚の香味焼き チンゲン菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、ウインナー(豚肉)、がら味(豚肉)、酒、濃口 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26水	御飯 すき焼き煮 かぼちゃのみそ汁 りんご	米 牛肉、焼き豆腐、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、糸こんにゃく、濃口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 りんご
13	27木	御飯 鶏肉のピザ焼き ツナサラダ クリームスープ	米 鶏肉、たまねぎ、パセリ、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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、牛乳、乳不使用シチュールウ
14	28金	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29土	御飯 豚肉と里芋の中華煮 もやしのナムル きのこスープ	米 豚肉、さといも、だいこん、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
31	月	御飯 魚のパン粉焼き ハムサラダ ほうれん草のスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれんそう、にんじん、コンソメ、食塩、薄口

エネルギー：382kcal(3～5歳児 月平均)
275kcal(1～2歳児 ")
たんぱく質：18.4g(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。



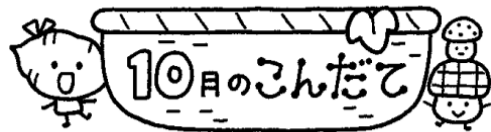
夕食

アレルギー児用 令和4年9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	土	御飯 豚肉のしょうが焼き カラフルサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ しろねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	
3	17月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め 根菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、厚揚げ、顆粒だし(魚)、食塩、濃口 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
4	火	御飯 魚のムニエル→ソテー じゃがいもソテー オニオンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳)→油 じゃがいも、エリンギ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、酒、食塩 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	EP	
5	19水	チャーハン シュウマイ 中華スープ プリン	米、コーン、焼豚、葉ねぎ、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) たまねぎ、にんじん、まいたけ、チンゲンサイ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 プリン	EP	EP
6	20木	御飯 魚の竜田揚げ 小松菜の煮浸し えのきのみそ汁	米 まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 ごまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
7	21金	御飯 豚肉のソテー ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、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	EP	EP
8	22土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきと大豆煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、レモン、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
24	月	御飯 豆腐ハンバーグ 野菜のきんぴら なすのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		EP
11	25火	御飯 魚の香味焼き チンゲン菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、ウインナー(豚肉)、がら味(豚肉)、酒、濃口 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
12	26水	御飯 すき焼き煮 かぼちゃのみそ汁 りんご	米 牛肉、焼き豆腐、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、糸こんにゃく、濃口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 りんご	EP	EP
13	27木	御飯 鶏肉のピザ焼き→ケチャップ焼き ツナサラダ クリームスープ	米 鶏肉、たまねぎ、パセリ、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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ	EP	EP
14	28金	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
15	29土	御飯 豚肉と里芋の中華煮 もやしのナムル きのこスープ	米 豚肉、さといも、だいこん、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
31	月	御飯 魚のパン粉焼き ハムサラダ ほうれん草のスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)→除去、オリーブ油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれんそう、にんじん、コンソメ、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。



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

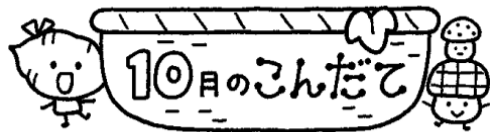
令和4年9月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	御飯 豚肉のしょうが焼き カラフルサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ しろねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜炒め 根菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、厚揚げ、顆粒だし(魚)、食塩、濃口 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	火	御飯 魚のムニエル じゃがいもソテー オニオンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、バター(乳) じゃがいも、エリンギ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、酒、食塩 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
5	19水	チャーハン シュウマイ 中華スープ プリン	米、コーン、焼豚、葉ねぎ、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) たまねぎ、にんじん、まいたけ、チンゲンサイ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 プリン
6	20木	御飯 魚の竜田揚げ 小松菜の煮浸し えのきのみそ汁	米 まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 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 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21金	御飯 豚肉のソテー ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、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
8	22土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきと大豆煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、レモン、酒、砂糖、がら味(豚肉)、ごま油、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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
24	月	御飯 豆腐ハンバーグ 野菜のきんぴら なすのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25火	御飯 魚の香味焼き チンゲン菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 ホキ、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、ウインナー(豚肉)、がら味(豚肉)、酒、濃口 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26水	御飯 すき焼き煮 かぼちゃのみそ汁 りんご	米 牛肉、焼き豆腐、たまねぎ、えのき、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 りんご
13	27木	御飯 鶏肉のピザ焼き ツナサラダ クリームスープ	米 鶏肉、たまねぎ、パセリ、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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、牛乳、乳不使用シチュールウ
14	28金	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29土	御飯 豚肉と里芋の中華煮 もやしのナムル きのこスープ	米 豚肉、さといも、だいこん、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
31	月	御飯 魚のパン粉焼き ハムサラダ ほうれん草のスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれんそう、にんじん、コンソメ、食塩、薄口

エネルギー：220kcal(月平均)

たんぱく質：10.0g(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9月28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	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー カラフルサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、本みりん、酒、濃口 キャベツ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ カレイ きゅうり ほうれんそう キャベツ
3	17月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 野菜炒め 人参のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、濃口 にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ ささみ にんじん キャベツ たまねぎ
4	火	軟飯・5倍がゆ 魚のムニエル じゃがいもソテー オニオンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉 じゃがいも、エリンギ、酒、食塩 たまねぎ、食塩、薄口	5倍がゆ カレイ じゃがいも ほうれんそう たまねぎ
5	19水	軟飯・5倍がゆ 野菜ハンバーグ 中華スープ りんご	米 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、食塩、薄口 たまねぎ、にんじん、まいたけ、チンゲンサイ、食塩、薄口 りんご	5倍がゆ 豆腐 チンゲンサイ にんじん たまねぎ
6	20木	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 小松菜の煮浸し えのきのみそ汁	米 まぐろ、濃口、酒、本みりん、片栗粉、油 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ カレイ さつまいも こまつな キャベツ
7	21金	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー ブロッコリーの和え物 きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ ブロッコリー、にんじん、しめじ、濃口 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー にんじん キャベツ
8	22土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き 野菜と大豆煮 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、レモン、酒、砂糖、食塩 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ ささみ だいこん じゃがいも さつまいも
25	月	軟飯・5倍がゆ 豆腐ハンバーグ にんじんのきんぴら なすのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ にんじん、濃口、砂糖、本みりん なす、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 キャベツ さつまいも たまねぎ
11	25火	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き チンゲン菜炒め 玉ねぎのみそ汁	米 ホキ、食塩、濃口、本みりん、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、酒、濃口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ ささみ チンゲンサイ にんじん たまねぎ
12	26水	軟飯・5倍がゆ すき焼き煮 かぼちゃのみそ汁 りんご	米 牛肉、焼き豆腐、たまねぎ、えのき、濃口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌 りんご	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ たまねぎ ブロッコリー
13	27木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップ焼き 野菜サラダ 野菜スープ	米 鶏肉、たまねぎ、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、食塩、薄口	5倍がゆ カレイ たまねぎ キャベツ きゅうり
14	28金	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 白菜の和え物 麩のみそ汁	米 カレイ、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 はくさい にんじん ほうれんそう
15	29土	軟飯・5倍がゆ 豚肉と里芋の中華煮 もやしの和え物 きのこスープ	米 豚肉、さといも、だいこん、にんじん、砂糖、酒、濃口、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 しめじ、えのき、食塩、薄口	5倍がゆ ささみ だいこん ブロッコリー きゅうり
31	月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜サラダ ほうれん草のスープ	米 さけ、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり ほうれんそう、にんじん、食塩、薄口	5倍がゆ カレイ キャベツ ほうれんそう キャベツ

エネルギー：220kcal(月平均)

たんぱく質：10.0g(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。