



昼食

令和4年10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	火 御飯 牛肉のしぐれ煮 コーンサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、コーン、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	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)】
2	16	水 きのご御飯 魚の塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば、食塩 こまつな、厚揚げ、にんじん、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ドーナツ(卵、乳) 牛乳
	17	木 御飯 ホイコーロー 玉子焼き もやしスープ	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、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		みかん
4	18	金 御飯 魚の南蛮漬け 白菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 はくさい、にんじん、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、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	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
5	19	土 御飯 鶏肉の漬け焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 ほうれんそう、にんじん、コーン、油、コンソメ(牛肉)、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	せんべい	パイ
7	21	月 ハヤシライス ハムサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ ゼリー	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
8	22	火 御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜ソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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) 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	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	ココアクリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳
9	30	水 御飯 魚の煮付け 筑前煮 白菜のみそ汁	米 かれない、酒、本みりん、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、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	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
10	24	木 御飯 タンダーチキン きのごサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールー、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、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	りんご	りんご
11	25	金 中華丼 かぼちゃの天ぷら わかめスープ	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
12	26	土 クリームスパゲティ ツナサラダ 野菜スープ	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(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) だいこん、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	おにぎり 米、かつお節、濃口
14	28	月 御飯 鶏肉の味噌焼き ひじきと大豆煮 のっぺい汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、豆腐、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	バナナカップケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
	29	火 御飯 豚肉のごま炒め ブロッコリーサラダ きのこのみそ汁	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、ブロッコリー、人参ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		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)】

エネルギー:529cal(3~5歳児 月平均)
392kcal(1~2歳児 月平均)
たんぱく質:21.9g(3~5歳児 月平均)
15.8g(1~2歳児 月平均)

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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。(30日は9日と同じです。)



昼食

アレルギー児用

令和4年10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	火	御飯 牛肉のしぐれ煮 コーンサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、コーン、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	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	印	印	印	印
2	16	水	きのご御飯 魚→豚肉の塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば→豚肉、食塩 こまつな、厚揚げ、にんじん、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
17	木	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→つくね焼き もやしスープ	米 豚肉→牛肉、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、じゃがいも、ベーコン(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、薄口、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		みかん			印	印	
4	18	金	御飯 魚→鶏肉の南蛮漬け 白菜のごま和え→和え物 かぼちゃのみそ汁	米 たら→鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 はくさい、にんじん、すりごま→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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	印	印	印	印
5	19	土	御飯 鶏肉の漬け焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油→除去 ほうれんそう、にんじん、コーン、油、コンソメ(牛肉)、食塩 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→除去、あわせ味噌	せんべい	パイ	印	印	印	印
7	21	月	ハヤシライス ハム→野菜サラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシシルウ、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、玉ねぎドレ ゼリー	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	印	印	印	印

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	
8	22	火	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜ソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、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→昆布だし汁、あわせ味噌	セサミ→きなこトースト 食パン(乳)、すりごま→米粉パン、きな粉、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ココアクリームサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
9	30	水	御飯 魚→鶏肉の煮付け 筑前煮 白菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 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	ヨーグルトケーキ→米粉カップケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油→米粉カップケーキ	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
10	24	木	御飯 タンンドリー→照り焼きチキン きのこサラダ 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、しめじ、えのき、焙煎ごまドレ(卵、ごま)→玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	りんご	りんご	印	印	印	印
11	25	金	中華→鶏肉と野菜のあんかけ丼 かぼちゃの天ぷら わかめスープ	米、豚肉→鶏肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
12	26	土	クリーム→イタリアンスパゲティ ツナ→野菜サラダ 野菜スープ	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(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ だいこん、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	おにぎり 米、かつお節、濃口→塩こんぶ	印	印	印	印
14	28	月	御飯 鶏肉の味噌焼き ひじきと大豆煮 のっぺい汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、豆腐、平天(魚)、がら味(豚肉)→除去、 かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	バナナカップケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	印	印	印	印
29	火	御飯 豚肉のごま炒め→牛肉の炒め物 ブロッコリー→サラダ きのこのみそ汁	米 豚肉→牛肉、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、ブロッコリー、人参ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		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			印	印	

- 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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。(30日は9日と同じです。)

保護者	厨房
印	印



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和4年10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	火	御飯 牛肉のしぐれ煮 コーンサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、コーン、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	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)
2	16	水	きのこ御飯 魚の塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし さば、食塩 こまつな、厚揚げ、にんじん、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ドーナツ(卵、乳) 牛乳
	17	木	御飯 ホイコーロー 玉子焼き もやしスープ	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、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		みかん
4	18	金	御飯 魚の南蛮漬け 白菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 はくさい、にんじん、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、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	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳
5	19	土	御飯 鶏肉の漬け焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 ほうれんそう、にんじん、コーン、油、コンソメ(牛肉)、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	せんべい	パイ
7	21	月	ハヤシライス ハムサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ ゼリー	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
8	22	火	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜ソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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) 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	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	ココアクリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳
9	30	水	御飯 魚の煮付け 筑前煮 白菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、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	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
10	24	木	御飯 タンダーチキン きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレーウ、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、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	りんご	りんご
11	25	金	中華丼 かぼちゃの天ぷら わかめスープ	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
12	26	土	クリームスパゲティ ツナサラダ 野菜スープ	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(牛肉)、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) だいこん、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	おにぎり 米、かつお節、濃口
14	28	月	御飯 鶏肉の味噌焼き ひじきと大豆煮 のっぺい汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、豆腐、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、がら味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	バナナカップケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
	29	火	御飯 豚肉のごま炒め ブロッコリーサラダ きのこのみそ汁	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、ブロッコリー、人参ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		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)

エネルギー: 314cal(月平均)

たんぱく質: 12.6g(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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。(30日は9日と同じです。)

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

移行食・離乳食

令和4年10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	火	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 野菜サラダ 玉ねぎのみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 キャベツ きゅうり たまねぎ
2	16	水	きこの軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 小松菜煮 わかめのみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし たら、食塩 こまつな、にんじん、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	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ たら こまつな にんじん ブロッコリー
	17	木	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー つくね焼き もやしスープ	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、たまねぎ、食塩、薄口 緑豆もやし、食塩、薄口		みかん	5倍がゆ 豆腐 キャベツ じゃがいも だいこん
4	18	金	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け 白菜の和え物 かぼちゃのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 はくさい、にんじん、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ たら たまねぎ はくさい かぼちゃ
5	19	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 ほうれんそう、にんじん、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ ささみ ほうれんそう にんじん だいこん
7	21	月	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ りんご	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 りんご	みかん	みかん	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ じゃがいも トマト
8	22	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ ブロッコリー さつまいも たまねぎ
9	30	水	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 筑前煮 白菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、さといも、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	きなこパン・パンがゆ ロールパン、きな粉、粉ミルク 牛乳	5倍がゆ たら だいこん じゃがいも はくさい
10	24	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き きのこサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 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	5倍がゆ ささみ キャベツ にんじん きゅうり
11	25	金	肉野菜軟飯・5倍がゆ かぼちゃ わかめスープ	米、豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 かぼちゃ わかめ、食塩、薄口	バナナ	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ たら はくさい にんじん かぼちゃ
12	26	土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、鶏ひき肉、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり だいこん、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	じゃがいも	おにぎり・5倍がゆ 米	5倍がゆ 豆腐 キャベツ だいこん ブロッコリー
14	28	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 大豆と野菜煮 のっぺい汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 大豆、にんじん、だいこん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 だいこん、にんじん、さといも、豆腐、昆布だし汁、薄口、食塩、酒	バナナ	さつまいも	5倍がゆ ささみ こまつな かぼちゃ だいこん
	29	火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 ブロッコリーサラダ きのこのみそ汁	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、ブロッコリー しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌		みかん みかん缶	5倍がゆ 豆腐 きゅうり ブロッコリー じゃがいも

エネルギー：186cal(月平均)

たんぱく質：7.3g(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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。(30日は9日と同じです。)

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10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	火 御飯 鶏肉の香味ソース 野菜炒め コーンスープ	米 鶏肉、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口、がら味(豚肉) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
2	16	水 御飯 豚肉のソテー 大根煮 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 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
	17	木 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 チーズサラダ クリームスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、人参ドレ たまねぎ、しめじ、にんじん、牛乳、乳不使用シチュールウ、コンソメ(牛肉)
4	18	金 御飯 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土 御飯 魚のマヨネーズ焼き カラフルサラダ なめこのみそ汁	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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	月 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん 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
8	22	火 御飯 ハンバーグ 蒸し野菜 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 かぼちゃ、にんじん、コーン、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
9	30	水 焼きそば マセドアンサラダ 豆腐スープ プリン	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 じゃがいも、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)、卵不使用マヨドレ、食塩 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 プリン
10	24	木 御飯 魚の塩焼き チンゲン菜炒め 白ねぎと麩のみそ汁	米 さけ、食塩 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 白ねぎ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	金 御飯 焼肉 もやしのナムル はるさめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
12	26	土 御飯 チキンカツ ブロッコリーサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ 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	月 御飯 魚のかば焼き 青菜ときのこの煮浸し 根菜のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、本みりん こまつな、にんじん、しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 ごぼう、れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	29	火 コーンライス 鶏肉のピザ焼き 野菜サラダ かぼちゃスープ	米、コーン、食塩 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、ごま醤油ドレ(ごま) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー: 386kcal(3~5歳児 月平均)

247kcal(1~2歳児 ")

たんぱく質: 17.7g(3~5歳児 月平均)

10.8g(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10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	火 御飯 鶏肉の香味ソース 野菜炒め コンソメスープ	米 鶏肉、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口、がら味(豚肉) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	印	印
2	16	水 御飯 豚肉のソテー 大根煮 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 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	印	印
	17	木 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 チーズ野菜サラダ クリームスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、人参ドレ たまねぎ、しめじ、にんじん、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ、コンソメ(牛肉)		印
4	18	金 御飯 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそ(魚、豚肉) 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
5	19	土 御飯 魚のマヨネーズ焼き カラフルサラダ なめこのみそ汁	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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
7	21	月 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん 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	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
8	22	火 御飯 ハンバーグ 蒸し野菜 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 かぼちゃ、にんじん、コーン、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
9	30	水 焼きそば マセドアンサラダ 豆腐スープ プリン	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 じゃがいも、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、卵不使用マヨドレ、食塩 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 プリン	印	印
10	24	木 御飯 魚の塩焼き チンゲン菜炒め 白ねぎと麩のみそ汁	米 さけ、食塩 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 白ねぎ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
11	25	金 御飯 焼肉 もやしのナムル はるさめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	印	印
12	26	土 御飯 チキンカツ ブロッコリーサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、ブロッコリー、玉ねぎドレ たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
14	28	月 御飯 魚のかば焼き 青菜ときのこの煮浸し 根菜のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、本みりん こまつな、にんじん、しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 ごぼう、れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
	29	火 コーンライス 鶏肉のピザケチャップ焼き 野菜サラダ かぼちゃスープ	米、コーン、食塩 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)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま油ドレ(ごま) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口		印

- 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
印	印



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和4年10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	火 御飯 鶏肉の香味ソース 野菜炒め コーンスープ	米 鶏肉、食塩、酒、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口、がら味(豚肉) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
2	16	水 御飯 豚肉のソテー 大根煮 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 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
	17	木 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ クリームスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、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、人参ドレ たまねぎ、しめじ、にんじん、牛乳、乳不使用シチュールウ、コンソメ(牛肉)
4	18	金 御飯 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土 御飯 魚のマヨネーズ焼き カラフルサラダ なめこのみそ汁	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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	月 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん 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
8	22	火 御飯 ハンバーグ 蒸し野菜 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 かぼちゃ、にんじん、コーン、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
9	30	水 焼きそば マセドアンサラダ 豆腐スープ プリン	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 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 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口 プリン
10	24	木 御飯 魚の塩焼き チンゲン菜炒め 白ねぎと麩のみそ汁	米 さけ、食塩 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 白ねぎ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	金 御飯 焼肉 もやしのナムル はるさめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
12	26	土 御飯 チキンカツ ブロッコリーサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 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	月 御飯 魚のかば焼き 青菜ときのこの煮浸し 根菜のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、片栗粉、油、濃口、本みりん こまつな、にんじん、しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 ごぼう、れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	29	火 コーンライス 鶏肉のピザ焼き 野菜サラダ かぼちゃスープ	米、コーン、食塩 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、ごま醤油ドレ(ごま) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口

エネルギー: 223kcal(月平均)

たんぱく質: 9.6g(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10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	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 野菜炒め オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、酒、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 たまねぎ、食塩、薄口
2	16	水	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー 大根煮 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
	17	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、じめじ、にんじん、食塩、薄口
4	18	金	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー カラフルサラダ なめこのみそ汁	米 たら、食塩、小麦粉 キャベツ、きゅうり、パプリカ なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘辛炒め じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米 豚肉、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん 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
8	22	火	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 蒸し野菜 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 かぼちゃ、にんじん、食塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口
9	30	水	焼きうどん マセドアンサラダ 豆腐スープ みかん	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩 豆腐、にんじん、食塩、薄口 みかん
10	24	木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き チンゲン菜炒め 麩のみそ汁	米 さけ、食塩 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、酒、濃口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 焼肉 もやしの和え物 にんじんスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 にんじん、食塩、薄口
12	26	土	軟飯・5倍がゆ チキンソテー ブロッコリーサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	月	軟飯・5倍がゆ 魚の照り焼き 青菜ときのこの煮浸し にんじのみそ汁	米 たら、濃口、本みりん、砂糖 こまつな、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
	29	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 野菜サラダ かぼちゃスープ	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり かぼちゃ、食塩、薄口

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

エネルギー: 150kcal(月平均)

たんぱく質: 6.9g(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。