

# 昼食

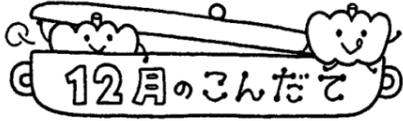
令和4年11月28日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	木	カレーライス ごぼうサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、焙煎ごまドレ(卵、ごま) ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	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
2	16	金	御飯 魚の野菜あん ほうれん草のおかか和え きゃべつのみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ほうれん草、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
3	17	土	御飯 鶏肉の漬け焼き 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	パイ	せんべい(魚)
5	19	月	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ きのこスープ	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、コーン、玉ねぎドレ しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ビスケット(乳) 牛乳	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
6	20	火	親子丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	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 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、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	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
7	21	木	御飯 チンジャオロース はるさめサラダ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、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(豚肉、魚) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ワッフル(卵、乳) 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
8	22	水	御飯 魚の西京焼き かぼちゃ煮 けんちん汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 にんじん、さといも、ごぼう、はくさい、だいこん、れんこん、豆腐、板こんにやく、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	みかん	みかん
9	23	金	【9日】御飯 【23日】ケチャップライス タンドリーチキン ポテトサラダ コンソメスープ	米 米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、キャベツ、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	クリスマスケーキ 米粉カップケーキ、いちご、豆乳、砂糖、レモン果汁、油、いちごジャム、小麦粉、マーガリン
10	24	土	鮭のクリームスパゲティ ハムサラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、さけ、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	クリスマスプリン
12	26	月	御飯 チキンカツ 切り干し大根のサラダ 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) 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ(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	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、油 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
13	27	火	御飯 魚の塩焼き 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 さば、食塩 はくさい、にんじん、ほうれん草、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、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(豚肉、牛肉)】	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(豚肉、牛肉)】
14	28	水	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、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、コーン、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	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:525cal(3~5歳児 月平均)  
375kcal(1~2歳児 " )  
たんぱく質:21.7g(3~5歳児 月平均)  
14.9g(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

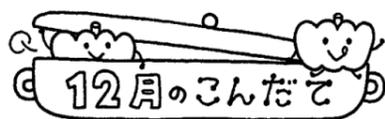
令和4年11月28日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	木	カレーライス ごぼうサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、 <b>培煎ごまドレ(卵、ごま)→卵不使用マヨドレ</b> ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	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 <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎
2	16	金	御飯 魚→鶏肉の野菜あん ほうれん草のおかか和え+和え物 きゃべつのみそ汁	米 ホキ→鶏肉、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ほうれん草、にんじん、かつお節 <b>→除去</b> 、濃口、砂糖 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	バナナ <b>牛乳→豆乳</b>	ふかしいも さつまいも <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎
3	17	土	御飯 鶏肉の漬け焼き 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、 <b>ごま油→除去</b> 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 わかめ、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	パイ	せんべい(魚) <b>→せんべい</b>	◎	◎	◎	◎
5	19	月	御飯 豚→牛肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ きのこスープ	米 豚肉→牛肉、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、コーン、玉ねぎドレ しめじ、えのき、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、食塩、薄口	ビスケット(乳) <b>→せんべい</b> <b>牛乳→豆乳</b>	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) <b>→いちごジャム</b> <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎
6	20	火	親子丼→鶏肉と野菜のあんかけ丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、 <b>卵→除去</b> 、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、油揚げ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 <b>牛乳→豆乳</b>	かつお→ごまマヨトースト 食パン(乳)、かつお節 <b>→米粉パン</b> 、ごま、 <b>卵不使用マヨドレ</b> <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎
7	21	水	御飯 チンジャオロース はるさめサラダ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、 <b>ハム(豚肉)</b> 、 <b>青じそドレ(豚肉、魚)→玉ねぎドレ</b> 緑豆もやし、葉ねぎ、 <b>がら味(豚肉)→除去</b> 、食塩、薄口	ワッフル(卵、乳) <b>→米粉カップケーキ</b> <b>牛乳→豆乳</b>	スティックパイ パイシート(乳) <b>→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖</b> <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎

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	木	御飯 魚→豚肉の西京焼き かぼちゃ煮 けんちん汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 にんじん、さといも、ごぼう、はくさい、だいこん、れんこん、豆腐、 <b>椎こんにゃく</b> 、葉ねぎ、鶏肉、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、酒、食塩、薄口、本みりん	みかん	みかん	◎	◎	◎	◎
9	23	金	【9日】御飯 【23日】ケチャップライス タンダーチキン→鶏肉の照り焼き ポテトサラダ コンソメスープ	米 米、たまねぎ、いんげん、 <b>ベーコン(豚肉)→除去</b> 、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、 <b>食塩→砂糖</b> 、本みりん、濃口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、 <b>卵→コーン</b> 、 <b>卵不使用マヨドレ</b> 、食塩 だいこん、にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ラスク【3~5歳児クラス】 食パン(乳) <b>→米粉パン</b> 、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0~2歳児クラス】 食パン(乳) <b>→米粉パン</b> 、砂糖 <b>牛乳→豆乳</b>	クリスマスケーキ 米粉カップケーキ、いちご、豆乳、砂糖、レモン果汁、 <b>いちごジャム</b> 、小麦粉、マーガリン	◎	◎	◎	◎
10	24	土	鮭のクリーム→イタリانسパゲティ ハム→ツナサラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、さけ、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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、 <b>ハム(豚肉)→ツナ</b> 、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	クリスマスプリン	◎	◎	◎	◎
12	26	月	御飯 チキンカツ 切り干し大根のサラダ 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、 <b>お好み焼きソース(豚肉)→除去</b> 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、 <b>ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ</b> たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、あわせ味噌	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、 <b>ベーコン(豚肉)→鉄分カルシウム入りチーズ</b> 、食塩、油 <b>牛乳→豆乳</b>	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎
13	27	火	御飯 魚→鶏肉の塩焼き 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 さば→鶏肉、食塩 はくさい、にんじん、ほうれん草、しめじ、 <b>豚肉→鶏肉</b> 、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、葉ねぎ、 <b>かつお・昆布だし汁→昆布だし汁</b> 、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	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(豚肉、牛肉)】→ゼリー、りんご缶	◎	◎	◎	◎
14	28	水	焼きそば カリフォルニアサラダ たまご→オニオンスープ	焼きそばめん、豚肉→鶏肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、 <b>お好み焼きソース(豚肉)→除去</b> 、ウスターソース プロックリー、カリフラワー、にんじん、コーン、人参ドレ <b>卵</b> 、葉ねぎ、 <b>がら味(豚肉)</b> 、片栗粉→たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳) <b>→米粉パン</b> 、マーガリン、きな粉、砂糖 <b>牛乳→豆乳</b>	◎	◎	◎	◎

○ 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11月28日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

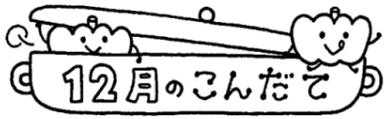
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	木	カレーライス ごぼうサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳、油 牛乳
2	16	金	御飯 魚の野菜あん ほうれん草のおかか和え きゃべつのみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ほうれん草、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 キャベツ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	ふかしいも さつまいも 牛乳
3	17	土	御飯 鶏肉の漬け焼き 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 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)	せんべい
5	19	月	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ きのこスープ	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、コーン、玉ねぎドレ しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ビスケット(乳) 牛乳	ウエハース(乳) 牛乳
6	20	火	親子丼 さつまいもの天ぷら 小松菜のみそ汁	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 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 こまつな、にんじん、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	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
7	21	木	御飯 チンジャオロース はるさめサラダ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、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(豚肉、魚) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ワッフル(卵、乳) 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
8	22	水	御飯 魚の西京焼き かぼちゃ煮 けんちん汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 にんじん、さといも、ごぼう、はくさい、だいこん、れんこん、豆腐、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	みかん	みかん
9	23	金	【9日】御飯 【23日】ケチャップライス タンドリーチキン ポテトサラダ コンソメスープ	米 米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 だいこん、にんじん、キャベツ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳	クリスマスケーキ 米粉カップケーキ、いちご、砂糖
10	24	土	鮭のクリームスパゲティ ハムサラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、さけ、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	せんべい	クリスマスプリン
12	26	月	御飯 チキンカツ 切り干し大根のサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ(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	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、油 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
13	27	火	御飯 魚の塩焼き 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 さば、食塩 はくさい、にんじん、ほうれん草、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、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(豚肉、牛肉)	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、りんご缶、ゼラチン(豚肉、牛肉)
14	28	水	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、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、コーン、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	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: 301cal(月平均)

たんぱく質: 12.0g(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。



# 昼食

移行食・離乳食

令和4年11月28日発行  
せいしん、第二せいしん幼稚園

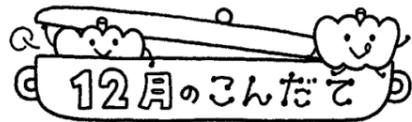
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立	
1	15	木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ みかん	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり みかん	りんご	りんご	5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
2	16	金	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん ほうれん草の和え物 きゃべつのみそ汁	米 カレイ、片栗粉、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ほうれん草、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	さつまいも	5倍がゆ カレイ ほうれん草 にんじん キャベツ
3	17	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き 高野豆腐煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 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 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	みかん	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー だいこん こまつな
5	19	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ きのこスープ	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 しめじ、えのき、食塩、薄口	さつまいも	りんご	5倍がゆ ささみ たまねぎ トマト きゅうり
6	20	火	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ さつまいも 小松菜のみそ汁	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも こまつな、にんじん、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	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ さつまいも こまつな
7	21	水	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース 野菜サラダ もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり 緑豆もやし、食塩、薄口	バナナ	バナナ	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん さつまいも
8	22	木	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き かぼちゃ煮 けんちん汁	米 カレイ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 にんじん、さといも、はくさい、だいこん、豆腐、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	みかん	みかん	5倍がゆ カレイ かぼちゃ はくさい だいこん
9	23	金	【9日】軟飯・5倍がゆ 【23日】野菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ 野菜スープ	米 米、たまねぎ、いんげん 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 だいこん、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	いちご	5倍がゆ ささみ じゃがいも トマト きゅうり
10	24	土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、鶏肉、ケチャップ、砂糖、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	みかん	みかん	5倍がゆ カレイ キャベツ にんじん ブロッコリー
12	26	月	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 切り干し大根のサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、食塩 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	おやき じゃがいも、食塩	さつまいも	5倍がゆ ささみ だいこん きゅうり たまねぎ
13	27	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 白菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 カレイ、食塩 はくさい、にんじん、ほうれん草、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ カレイ はくさい ほうれん草 かぼちゃ
14	28	水	焼きうどん カリフォルニアサラダ 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、食塩、薄口 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	パン・パンがゆ サンドイッチパン、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー トマト かぼちゃ

エネルギー：170cal(月平均)

たんぱく質：6.8g(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。



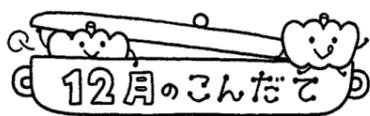
# 夕食

令和4年11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	木 御飯 鶏肉のおろしソース わかめサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、小麦粉、砂糖、食塩、濃口、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) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	金 御飯 牛肉の野菜巻き れんこん炒め 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、濃口、酒 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	土 御飯 豚肉の中華煮 もやしのナムル わかめスープ	米 豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、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 わかめ、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口
5	19	月 御飯 魚の香味ソース 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、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
6	20	火 御飯 ポークソテー チーズサラダ クリームスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳、クリームシチュールウ(アレルゲン不使用)、コンソメ(牛肉)
7	21	水 御飯 鶏肉の唐揚げ じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	木 御飯 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 白ねぎ、厚揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9		金 御飯 ハンバーグ 野菜ソテー トマトスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ(牛肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
23		金 コーンライス ハンバーグ 野菜ソテー ビーフシチュー カラフル寒天	米、コーン、食塩 ハンバーグ(豚肉)、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ(牛肉) 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ケチャップ、ブラウンルウ 寒天ミックス、砂糖
10	24	土 ピラフ かぼちゃコロッケ カラフルサラダ コーンスープ	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、合びき肉(牛肉、豚肉)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
12	26	月 牛しぐれ丼 きゃべつのごま和え ほうれん草のみそ汁 みかん	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、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 みかん
13	27	火 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、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
14	28	水 御飯 ぶり大根 小松菜の煮浸し 里芋のみそ汁	米 ぶり、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、酒、砂糖、みりん こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 383kcal(3~5歳児 月平均)  
284kcal(1~2歳児 " )  
たんぱく質: 17.2g(3~5歳児 月平均)  
12.4g(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

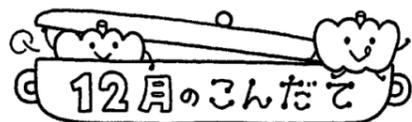
令和4年11月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	15	木 御飯 鶏肉のおろしソース わかめサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、小麦粉、砂糖、食塩、濃口、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) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
2	16	金 御飯 牛肉の野菜巻き れんこん炒め 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、濃口、酒 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
3	17	土 御飯 豚肉の中華煮 もやしのナムル わかめスープ	米 豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、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 わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ⓔ	ⓔ
5	19	月 御飯 魚の香味ソース 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、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	ⓔ	ⓔ
6	20	火 御飯 ポークソテー チーズ→野菜サラダ クリームスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳→除去、クリームシチュールウ(アレルゲン不使用)、コンソメ(牛肉)	ⓔ	ⓔ
7	21	水 御飯 鶏肉の唐揚げ じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ
8	22	木 御飯 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 白ねぎ、厚揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	金	御飯 ハンバーグ 野菜ソテー トマトスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ(牛肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ⓔ	/
23	金	コーンライス ハンバーグ 野菜ソテー ビーフシチュー カラフル寒天	米、コーン、食塩 ハンバーグ(豚肉)、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ(牛肉) 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ケチャップ、ブラウンルウ 寒天ミックス、砂糖	/	ⓔ
10	24	土 ピラフ かぼちゃコロケ カラフルサラダ コーンスープ	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、合びき肉(牛肉、豚肉)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	ⓔ	ⓔ
12	26	月 牛しぐれ丼 きゃべつのごま和え ほうれん草のみそ汁 みかん	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、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 みかん	ⓔ	ⓔ
13	27	火 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、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	ⓔ	ⓔ
14	28	水 御飯 ぶり大根 小松菜の煮浸し 里芋のみそ汁	米 ぶり、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、酒、砂糖、みりん こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ⓔ	ⓔ

- 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。

保護者	厨房
ⓔ	ⓔ



# 夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

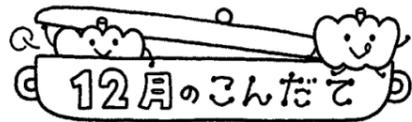
令和4年11月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	木 御飯 鶏肉のおろしソース わかめサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、小麦粉、砂糖、食塩、濃口、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) なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	金 御飯 牛肉の野菜巻き れんこん炒め 麩のみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、濃口、酒 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	土 御飯 豚肉の中華煮 もやしのナムル わかめスープ	米 豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、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 わかめ、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口
5	19	月 御飯 魚の香味ソース 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、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
6	20	火 御飯 ポークソテー 野菜サラダ クリームスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、牛乳、クリームシチュールウ(アレルギー不使用)、コンソメ(牛肉)
7	21	水 御飯 鶏肉の唐揚げ じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	木 御飯 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ 白ねぎ、厚揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9		金 御飯 ハンバーグ 野菜ソテー トマトスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ(牛肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
23		金 コーンライス ハンバーグ 野菜ソテー ビーフシチュー カラフル寒天	米、コーン、食塩 ハンバーグ(豚肉)、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ(牛肉) 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ケチャップ、ブラウンルウ 寒天ミックス、砂糖
10	24	土 ピラフ かぼちゃコロッケ カラフルサラダ コーンスープ	米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、合びき肉(牛肉、豚肉)、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
12	26	月 牛しぐれ丼 きゃべつのごま和え ほうれん草のみそ汁 みかん	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、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 みかん
13	27	火 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、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
14	28	水 御飯 ぶり大根 小松菜の煮浸し 里芋のみそ汁	米 ぶり、だいこん、かつお・昆布だし汁、濃口、酒、砂糖、みりん こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 226kcal(月平均)

たんぱく質: 9.8g(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

移行食用

令和4年11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	木 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー わかめサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	金 軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き にんじん炒め 麩のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 にんじん、濃口、酒 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
3	17	土 軟飯・5倍がゆ 豚肉の中華煮 もやしの和え物 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 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 わかめ、食塩、薄口
5	19	月 軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、食塩 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	火 軟飯・5倍がゆ ポークソテー 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
7	21	水 軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、油 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 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	木 軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘酢炒め きのこサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、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、しめじ、えのき たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	金	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜ソテー トマトスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん トマト、たまねぎ、食塩、薄口
23	金	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜ソテー ポトフ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、食塩、薄口
10	24	土 野菜軟飯・5倍がゆ かぼちゃのおやき カラフルサラダ オニオンスープ	米、たまねぎ、にんじん、いんげん かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、合びき肉(牛肉、豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、食塩、薄口
12	26	月 肉入り軟飯・5倍がゆ きゃべつの和え物 ほうれん草のみそ汁	米、牛肉、酒、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 ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	火 軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 野菜サラダ 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	水 軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 小松菜の煮浸し 里芋のみそ汁	米 カレイ、濃口、酒、砂糖、みりん こまつな、にんじん、じゃこ、昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 160kcal(月平均)

たんぱく質: 7.2g(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。