



昼食

令和4年12月26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	
4	18	水	ハヤシライス ポパイサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、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 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、卵、卵不使用マヨドレ ゼリー	ビスケット(乳)	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳
5		木	御飯 鶏肉のまつかぜ風 紅白なます・黒豆 沢煮椀	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、あわせ味噌、砂糖、すりごま だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩、黒豆 はくさい、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、鶏肉、油揚げ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩	
19		木	御飯 鶏肉の味噌焼き 大根の酢の物 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
6	20	金	御飯 豚肉の炒め物 はるさめサラダ 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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) 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 りんごジュース	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
7	21	土	【7日】七草御飯 【21日】御飯 魚の煮付け 野菜煮 わかめのみそ汁	米、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい(魚)
23		月	御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ 白菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口		ビスケット(乳)→せんべい 【5歳児クラス クッキー】 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー 牛乳
10	24	火	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、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	りんご	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)】
11	25	水	炊き込み御飯 魚の塩焼き 大根と平天煮 麩のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ、食塩 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 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
12	26	木	御飯 ポークケチャップ ハムサラダ 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
13	27	金	御飯 魚のフライ ブロッコリーソーテー れんこんのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) れんこん、にんじん、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	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
14	28	土	クリームスパゲティ 野菜サラダ コンソメスープ	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、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口	おにぎり 米、塩こんぶ
16	30	月	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、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	みかん	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
17	31	火	焼きそば カリフォルニアサラダ オニオンスープ	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 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) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳

エネルギー: 541cal(3~5歳児 月平均)
393kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 23.5g(3~5歳児 月平均)
16.5g(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

アレルギー児用

令和4年12月26日発行
せいしん、第二せいしん幼児園

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
4	18	水 ハヤシライス ポパイサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、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 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、卵→コーン、食塩、卵不使用マヨドレ ゼリー	ビスケット(乳)→せんべい	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	木	御飯 鶏肉のまつかぜ風 紅白なます・黒豆 沢煮椀	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、あわせ味噌、砂糖、すりごま→除去 だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩、黒豆 はくさい、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、鶏肉、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩		ⓔ	ⓔ		
19	木	御飯 鶏肉の味噌焼き 大根の酢の物 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		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	金 御飯 豚肉→牛肉の炒め物 はるさめサラダ きのこのみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、濃口、酒、本みりん、油 はるさめ、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 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 りんごジュース	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	土 【7日】七草御飯 【21日】御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜煮 わかめのみそ汁	米、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 わかめ、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	せんべい(魚)→せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
23	月	御飯 マーボー豆腐 じゃこ→わかめサラダ 白菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(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、じゃこ→わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口		ビスケット(乳)→せんべい 【5歳児クラス クッキー】 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ

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
10	24	火 御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 じゃがいも、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	りんご	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:セラチン(牛肉、豚肉)】→ゼリー、もも缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	水 炊き込み御飯 魚→鶏肉の塩焼き 大根と平天煮→大根煮 麩のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ→鶏肉、食塩 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 焼ふ、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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	木 御飯 ポークケチャップ→牛肉のケチャップ炒め ハムサラダ→野菜サラダ 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	金 御飯 魚→鶏肉のフライ ブロッコリーソテー れんこんのみそ汁	米 ホキー鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉) れんこん、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	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	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、牛乳→米粉パン、豆乳、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	土 クリーム→イタリアンスパゲティ 野菜サラダ コンソメスープ	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、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口→塩こんぶ	おにぎり 米、塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
16	30	月 御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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	みかん	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
17	31	火 焼きそば カリフォルニアサラダ オニオンスープ	焼きそばめん、豚肉→牛肉、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、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、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12月26日発行
12ヶ月～18ヶ月児用 せいしん、第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
4	18	水	ハヤシライス ポパイサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、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 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、卵、卵不使用マヨドレ ゼリー	ビスケット(乳)	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳
5		木	御飯 鶏肉のまつかぜ風 紅白なます・黒豆 沢煮椀	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、あわせ味噌、砂糖、すりごま だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩、黒豆 はくさい、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、鶏肉、油揚げ、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩	
19		木	御飯 鶏肉の味噌焼き 大根の酢の物 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
6	20	金	御飯 豚肉の炒め物 はるさめサラダ 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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) 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 りんごジュース	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
7	21	土	【7日】七草御飯 【21日】御飯 魚の煮付け 野菜煮 わかめのみそ汁	米、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
23		月	御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ 白菜スープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口		ビスケット(乳)→せんべい 牛乳
10	24	火	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、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	りんご	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)
11	25	水	炊き込み御飯 魚の塩焼き 大根と平天煮 麩のみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ、食塩 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 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
12	26	木	御飯 ポークケチャップ ハムサラダ 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(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
13	27	金	御飯 魚のフライ ブロッコリーソーテー れんこんのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) れんこん、にんじん、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	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
14	28	土	クリームスパゲティ 野菜サラダ コンソメスープ	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、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口	おにぎり 米、塩こんぶ
16	30	月	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜と厚揚げ煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、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	みかん	ウエハース(乳) 牛乳
17	31	火	焼きそば カリフォルニアサラダ オニオンスープ	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 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) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳

エネルギー: 318cal(月平均)

たんぱく質: 13.5g(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12月26日発行
せいしん、第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立	
4	18	水	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め ポパイサラダ りんご	米 米、牛肉、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖 ほうれんそう、にんじん りんご	さつまいも	スイートポテト さつまいも、砂糖	5倍がゆ タラ たまねぎ ほうれんそう にんじん
5	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のまつかぜ風 紅白なます 沢煮椀	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、あわせ味噌、砂糖 だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 はくさい、にんじん、鶏肉、昆布だし汁、酒、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 だいこん にんじん たまねぎ	
19	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 大根の酢の物 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 豆腐、ほうれんそう、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		バナナ	5倍がゆ ささみ だいこん にんじん たまねぎ	
6	20	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 野菜サラダ 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 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー キャベツ きゅうり
7	21	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜煮 わかめのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	りんご	5倍がゆ カレー じゃがいも にんじん たまねぎ
23	月	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 じゃこサラダ 白菜スープ	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、じゃこ はくさい、にんじん、食塩、薄口		みかん	5倍がゆ 豆腐 こまつな かぼちゃ だいこん	
10	24	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き キャベツの和え物 じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれんそう、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ ささみ きゅうり ほうれんそう じゃがいも
11	25	水	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 大根煮 麩のみそ汁	米、鶏肉、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ、食塩 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ タラ だいこん にんじん かぼちゃ
12	26	木	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、ピーマン、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、食塩、薄口	じゃがいも	さつまいも	5倍がゆ ささみ トマト キャベツ きゅうり
13	27	金	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ブロッコリーソテー にんじんのみそ汁	米 ホキ、食塩、油 ブロッコリー、にんじん にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン、パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	パン、パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ タラ かぼちゃ にんじん ブロッコリー
14	28	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、鶏肉、食塩、ケチャップ、砂糖 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	おにぎり、5倍がゆ 米	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
16	30	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜煮 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	バナナ	5倍がゆ ささみ だいこん こまつな かぼちゃ
17	31	火	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	パン、パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 キャベツ ブロッコリー にんじん

エネルギー：185cal(月平均)

たんぱく質：7.7g(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12月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	水 御飯 豚肉と里芋煮 根菜のきんぴら なめこのみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、本みりん、かつお・昆布だし汁 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	木 御飯 魚の野菜あん かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 たら、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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、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
6	20	金 御飯 牛肉巻き コーンサラダ 青菜のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ(魚、豚肉) こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	土 御飯 れんこんのはさみ揚げ もやしの和え物 玉ねぎとあげのみそ汁	米 れんこん、鶏ひき肉、片栗粉、てんぷら粉、濃口、酒、食塩、油 もやし、にんじん、きゅうり、顆粒だし(魚)、砂糖、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
	23	月 御飯 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	火 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ トマトスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、野菜ドレ かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、トマト、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
11	25	水 御飯 鶏肉のピザ焼き カラフルサラダ 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、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ さつまいも、ブロッコリー、にんじん、コンソメ(牛肉)、牛乳、乳不使用シチュールウ
12	26	木 いなり寿司 ほうれん草のおかか和え 肉うどん	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 うどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、食塩
13	27	金 御飯 鶏肉のカレームニエル じゃがいもの炒め物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ じゃがいも、にんじん、エリンギ、コンソメ(牛肉)、酒、食塩 キャベツ、にんじん、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	土 豚丼 白菜煮 えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	月 チャーハン シュウマイ わかめサラダ 中華スープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
17	31	火 御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え 麩のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 390kcal(3~5歳児 月平均)

285kcal(1~2歳児 ")

たんぱく質: 17.2g(3~5歳児 月平均)

12.1g(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12月26日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
4	18	水 御飯 豚肉と里芋煮 根菜のきんぴら なめこのみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、本みりん、かつお・昆布だし汁 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
5	19	木 御飯 魚の野菜あん かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 たら、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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、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
6	20	金 御飯 牛肉巻き コーンサラダ 青菜のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ(魚、豚肉) こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
7	21	土 御飯 れんこんのはさみ揚げ もやしの和え物 たまねぎとあげのみそ汁	米 れんこん、鶏ひき肉、片栗粉、てんぷら粉、濃口、酒、食塩、油 もやし、にんじん、きゅうり、顆粒だし(魚)、砂糖、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
	23	月 御飯 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		EP
10	24	火 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ トマトスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、野菜ドレ かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、トマト、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
11	25	水 御飯 鶏肉のピザ→ケチャップ焼き カラフルサラダ 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)→除去 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ さつまいも、ブロッコリー、にんじん、コンソメ(牛肉)、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ	EP	EP
12	26	木 いなり寿司 ほうれん草のおかか和え 肉うどん	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 うどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、食塩	EP	EP
13	27	金 御飯 鶏肉のカレーニエル じゃがいもの炒め物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールー じゃがいも、にんじん、エリンギ、コンソメ(牛肉)、酒、食塩 キャベツ、にんじん、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
14	28	土 豚丼 白菜煮 えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
16	30	月 チャーハン シュウマイ わかめサラダ 中華スープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
17	31	火 御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え 麩のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま 焼ふ、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
EP	EP



夕食

令和4年12月26日発行
12ヶ月～18ヶ月児用 第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	水 御飯 豚肉と里芋煮 根菜のきんぴら なめこのみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、本みりん、かつお・昆布だし汁 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	木 御飯 魚の野菜あん かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 たら、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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、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
6	20	金 御飯 牛肉巻き コーンサラダ 青菜のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ(魚、豚肉) こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	土 御飯 れんこんのはさみ揚げ もやしの和え物 玉ねぎとあげのみそ汁	米 れんこん、鶏ひき肉、片栗粉、てんぷら粉、濃口、酒、食塩、油 もやし、にんじん、きゅうり、顆粒だし(魚)、砂糖、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
	23	月 御飯 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	火 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ トマトスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、野菜ドレ かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、トマト、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
11	25	水 御飯 鶏肉のピザ焼き カラフルサラダ 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、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ さつまいも、ブロッコリー、にんじん、コンソメ(牛肉)、牛乳、乳不使用シチュールウ
12	26	木 いなり寿司 ほうれん草のおかか和え 肉うどん	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 うどん、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、食塩
13	27	金 御飯 鶏肉のカレームニエル じゃがいもの炒め物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ じゃがいも、にんじん、エリンギ、コンソメ(牛肉)、酒、食塩 キャベツ、にんじん、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	土 豚丼 白菜煮 えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	月 チャーハン シュウマイ わかめサラダ 中華スープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
17	31	火 御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え 麩のみそ汁	米 さんま、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 228kcal(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

移行食用

令和4年12月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	水 軟飯・5倍がゆ 豚肉と里芋煮 人参のきんぴら なめこのみそ汁	米 豚肉、さといも、酒、砂糖、濃口、本みりん、昆布だし汁 にんじん、濃口、砂糖、本みりん なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	木 軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん かぼちゃ煮 きゃべつのみそ汁	米 たら、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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	金 軟飯・5倍がゆ 牛肉巻き 野菜サラダ 青菜のみそ汁	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 こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	土 軟飯・5倍がゆ 鶏つくね もやしの和え物 玉ねぎのみそ汁	米 鶏ひき肉、片栗粉、濃口、酒、食塩、油 もやし、にんじん、きゅうり、砂糖、濃口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
	23	月 軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 玉ねぎのみそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、ピーマン、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	火 軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー かぼちゃサラダ トマトスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩 たまねぎ、トマト、食塩、薄口
11	25	水 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップ焼き カラフルサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、たまねぎ、パセリ、食塩、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ さつまいも、ブロッコリー、にんじん、食塩、薄口
12	26	木 軟飯・5倍がゆ ほうれん草の和え物 うどん	米 ほうれん草、えのき、にんじん、濃口、砂糖 うどん、牛肉、たまねぎ、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒、食塩
13	27	金 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のムニエル じゃがいもの炒め物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉 じゃがいも、にんじん、エリンギ、酒、食塩 キャベツ、にんじん、だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	土 肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 白菜煮 えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、こまつな、食塩、薄口、砂糖 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	月 軟飯・5倍がゆ 鶏つくね わかめサラダ 中華スープ	米 鶏ひき肉、片栗粉、濃口、酒、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口
17	31	火 軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け いんげんの白和え 麩のみそ汁	米 たら、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌

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

エネルギー：155kcal(月平均)

たんぱく質：6.5g(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。