

昼食

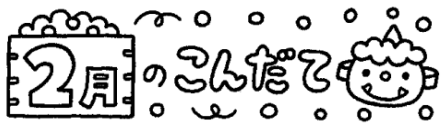
令和5年1月27日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1	15	水	カレーライス ツナサラダ プリン	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーパウダー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ プリン	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー りんごジュース	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
2	16	木	御飯 ハンバーグ はるさめサラダ さつまいものみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) 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	みかん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
3	17	金	御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば、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 はくさい、にんじん、さといも、ごぼう、だいこん、豆腐、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	節分ボーロ(卵、乳) 牛乳	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳
4	18	土	御飯 鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、油 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
6	20	月	御飯 魚の漬け焼き かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) ピザ【5歳児クラス】 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、砂糖、ケチャップ たまねぎ、ピーマン、コン、ウインナー(豚肉)、シュレッドチーズ(乳) 牛乳
7	21	火	ビビンバ丼 鶏肉の唐揚げ わかめのみそ汁	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 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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)】	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、牛肉)】
8	22	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き きのこスープ	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、葉ねぎ、じゃこ、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
9		木	御飯 魚の煮付け 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 かれい、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 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	/
10	24	金	ケチャップライス お星さまコロッケ ブロッコリーサラダ もやしスープ	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 星型コロッケ(豚肉)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	バナナ 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
25		土	御飯 魚の煮付け 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 かれい、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 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	/	せんべい(魚)
13	27	月	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、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	ふかしもち さつまいも 牛乳
14	28	火	御飯 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーのおかか和え えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	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、【4歳児クラス】バナナ 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳

エネルギー: 561cal(3~5歳児 月平均)
405kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 23.7g(3~5歳児 月平均)
16.6g(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。
- 🐷(くじら)と🐡(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。



昼食

アレルギー児用

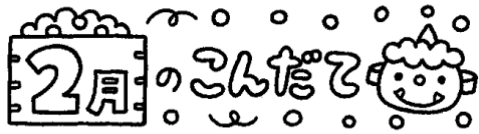
令和5年1月27日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

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	水 カレーライス ツナ野菜サラダ プリン	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、ツナ(除去)、玉ねぎドレ プリン	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー りんごジュース	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	EP	EP	EP	EP
2	16	木 御飯 ハンバーグ はるさめサラダ さつまいものみそ汁	米 含びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ 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	みかん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
3	17	金 御飯 魚→豚肉の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば→豚肉、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 はくさい、にんじん、さといも、ごぼう、だいこん、豆腐、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	節分ボーロ(卵、乳)→お米ボーロ 牛乳→豆乳	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	EP	EP	EP	EP
4	18	土 御飯 鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん、油、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉) キャベツ、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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	EP	EP	EP	EP
6	20	月 御飯 魚→豚肉の漬け焼き かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 さわら→豚肉、濃口、砂糖、ごま油→除去 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、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	ビスケット(乳)→せんべい ピザ【5歳児クラス】 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、砂糖、ケチャップ たまねぎ、ピーマン、コーン、ウインナー(豚肉)、シュレッドチーズ(乳) 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
7	21	火 ビビンバ丼 鶏肉の唐揚げ わかめのみそ汁	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、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	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	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、牛肉)→ゼリー、みかん缶	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
8	22	水 御飯 ホイコーロー 玉子焼き→つくね焼き きのこスープ	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、葉ねぎ、じゃこ→鶏ひき肉、玉ねぎ、食塩、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
9		木 御飯 魚→鶏肉の煮付け 白菜のごま和え→和え物 豆腐のみそ汁	米 かれい→鶏肉、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→除去、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳		EP	EP		
10	24	金 ケチャップライス お星さまコロッケ ブロッコリーサラダ もやしスープ	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 星型コロッケ(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、ブロッコリー、人参ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	バナナ 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
13	27	月 御飯 豚→牛肉のしょうが炒め じゃこ→わかめの酢の物 麩のみそ汁	米 豚肉→牛肉、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、わかめ、じゃこ→除去、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、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	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーのおかか和え→和え物 えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、かつお節→除去、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	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、【4歳児クラス】バナナ 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 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。
- (くじら)と(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。

保護者	厨房
EP	EP



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年1月27日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

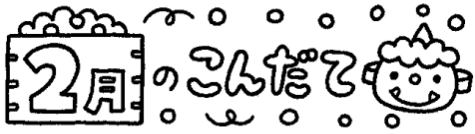
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	15	水 カレーライス ツナサラダ プリン	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ プリン	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー りんごジュース	ヨーグルトケーキ ヨーグルト(乳)、砂糖、ホットケーキミックス、卵、油
2	16	木 御飯 ハンバーグ はるさめサラダ さつまいものみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
3	17	金 御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば、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 はくさい、にんじん、さといも、ごぼう、だいこん、豆腐、葉ねぎ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	節分ボーロ(卵、乳) 牛乳	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳
4	18	土 御飯 鶏肉の南蛮漬け ポパイソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、油 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
6	20	月 御飯 魚の漬け焼き かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
7	21	火 ビビンバ丼 鶏肉の唐揚げ わかめのみそ汁	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 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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)	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、牛肉)
8	22	水 御飯 ホイコーロー 玉子焼き きのこスープ	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、葉ねぎ、じゃこ、薄口 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
9	木	御飯 魚の煮付け 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 かれい、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 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	/
10	24	金 ケチャップライス お星さまコロッケ ブロッコリーサラダ もやしスープ	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 星型コロッケ(豚肉)、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	バナナ 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
25	土	御飯 魚の煮付け 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 かれい、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 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	/	せんべい
13	27	月 御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	ふかししいも さつまいも 牛乳
14	28	火 御飯 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーのおかか和え えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、かつお節、濃口 えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳

エネルギー: 324cal(月平均)

たんぱく質: 13.2g(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。
- 🐟(くじら)と🐊(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。



昼食

移行食・離乳食

令和5年1月27日発行
せいしん、第二せいしん幼稚園

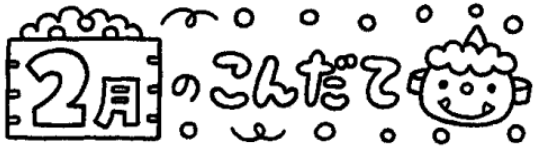
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立
1 15	水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ バナナ	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり バナナ	りんご	りんご	5倍がゆ カレイ じゃがいも にんじん たまねぎ
2 16	木	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ キャベツ きゅうり さつまいも
3 17	金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜と大豆煮 けんちん汁	米 かれい、食塩 だいこん、大豆、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、さといも、だいこん、豆腐、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	さつまいも	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ カレイ ブロッコリー はくさい だいこん
4 18	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け ポパイサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ほうれんそう、にんじん キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 ほうれんそう にんじん キャベツ
6 20	月	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 かれい、濃口、砂糖 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ カレイ かぼちゃ じゃがいも はくさい
7 21	火	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き わかめのみそ汁	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 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	みかん みかん缶	5倍がゆ ささみ ほうれんそう だいこん きゅうり
8 22	水	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー つくね焼き きのこスープ	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 しめじ、えのき、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	さつまいも	5倍がゆ 豆腐 キャベツ ブロッコリー たまねぎ
9	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 白菜の和え物 豆腐のみそ汁	米 かれい、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 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも		5倍がゆ カレイ はくさい にんじん ほうれんそう
10 24	金	ケチャップ軟飯・5倍がゆ じゃがいものおやき ブロッコリーサラダ もやしスープ	米、たまねぎ、いんげん、ケチャップ、食塩 じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー 緑豆もやし、食塩、薄口	バナナ	バナナ	5倍がゆ ささみ たまねぎ じゃがいも ブロッコリー
25	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 白菜の和え物 豆腐のみそ汁	米 かれい、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 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌		りんご	5倍がゆ カレイ はくさい にんじん ほうれんそう
13 27	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ 豆腐 だいこん にんじん きゅうり
14 28	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーの和え物 えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、濃口 えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	バナナ	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 ブロッコリー

エネルギー: 202cal(月平均)

たんぱく質 : 8.1g(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5年1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	水 御飯 鶏肉のバター醤油ソテー チーズサラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、小麦粉、食塩、バター(乳) 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 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木 御飯 豆腐の中華煮 ピーマンとじゃこ炒め もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
3	17	金 そぼろ御飯 春巻 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、本みりん、にんじん、焼きのり 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、油 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
4	18	土 えびのクリームスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、えび、小麦粉、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、バター キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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
6	20	月 御飯 豚肉ロールフライ カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	火 御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 麩のみそ汁	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 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 ミニおにぎり すき焼きうどん ごぼうサラダ りんご	米、食塩、焼きのり うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、すりごま、食塩、薄口 りんご
9		木 御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 ビーフストロガノフ ハムサラダ コンソメスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
	25	土 御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月 御飯 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、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、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
14	28	火 御飯 魚のマヨネーズ焼き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

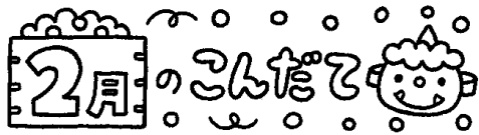
エネルギー: 379kcal(3~5歳児 月平均)

288kcal(1~2歳児 //)

たんぱく質: 16.2g(3~5歳児 月平均)

12.0g(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

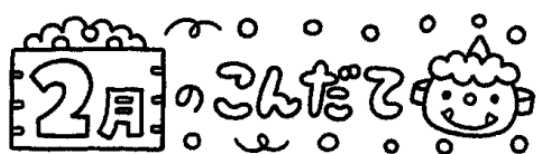
令和5年1月27日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	15	水 御飯 鶏肉のバター醤油ソテー→照り焼き チーズ→野菜サラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、小麦粉、食塩、バター(乳)→本みりん、砂糖 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 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
2	16	木 御飯 豆腐の中華煮 ピーマンとじゃこ炒め もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
3	17	金 そぼろ御飯 春巻 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん、にんじん、焼きのり 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、油 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご	EP	EP
4	18	土 えびのクリーム→イタリアンスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、えび、小麦粉、牛乳、バター→ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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	EP	EP
6	20	月 御飯 豚肉ロールフライ カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→にんじん、いんげん、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
7	21	火 御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 麩のみそ汁	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 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、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
8	22	水 ミニおにぎり すき焼きうどん ごぼうサラダ りんご	米、食塩、焼きのり うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、すりごま、食塩、薄口 りんご	EP	EP
9		木 御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
10	24	金 ビーフストロガノフ→ハヤシライス ハムサラダ コンソメスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉→ハヤシルウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
	25	土 御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
13	27	月 御飯 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、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、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
14	28	火 御飯 魚のマヨネーズ焼き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 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 わかめ、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

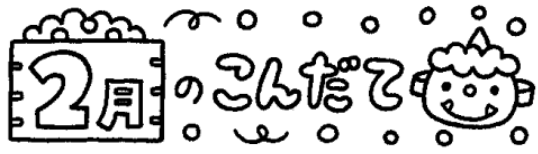
令和5年1月27日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	水 御飯 鶏肉のバター醤油ソテー 野菜サラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、小麦粉、食塩、バター(乳) キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木 御飯 豆腐の中華煮 ピーマンとじゃこ炒め もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
3	17	金 そぼろ御飯 春巻 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん、にんじん、焼きのり 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、油 こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
4	18	土 えびのクリームスパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、えび、小麦粉、牛乳、コンソメ(牛肉)、食塩、バター キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、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
6	20	月 御飯 豚肉ロールフライ カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ(ごま) ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21	火 御飯 魚の野菜あん ひじきの和え物 麩のみそ汁	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 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 ミニおにぎり すき焼きうどん ごぼうサラダ りんご	米、食塩 うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、すりごま、食塩、薄口 りんご
9		木 御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 ビーフストロガノフ ハムサラダ コンソメスープ	米、牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
	25	土 御飯 八幡巻き 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、平天(魚)、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月 御飯 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、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、しめじ、えのき、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
14	28	火 御飯 魚のマヨネーズ焼き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ粉 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 わかめ、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 : 9.5g(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。



夕食

移行食・離乳食

令和5年1月27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	15	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 キャベツ きゅうり ブロッコリー
2	16	木	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 ピーマンとじゃこ炒め もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 ピーマン、にんじん、じゃこ、濃口、酒 緑豆もやし、食塩、薄口	5倍がゆ カレイ だいこん にんじん じゃがいも
3	17	金	そばろ軟飯・5倍がゆ アスパラソテー 小松菜のみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、酒、砂糖、濃口、みりん、にんじん じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、油 こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌 いちご	5倍がゆ ささみ こまつな かぼちゃ にんじん
4	18	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、油 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	5倍がゆ カレイ たまねぎ きゅうり ブロッコリー
6	20	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉ソテー カラフルサラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、食塩、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ ほうれん草、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 ほうれん草 きゅうり キャベツ
7	21	火	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん キャベツの和え物 麩のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ カレイ さつまいも かぼちゃ にんじん
8	22	水	軟飯・5倍がゆ すき焼きうどん 野菜サラダ りんご	米、食塩 うどん、牛肉、たまねぎ、えのき、しめじ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり りんご	5倍がゆ ささみ たまねぎ だいこん ほうれん草
9		木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 白菜のみそ汁	米 鶏肉、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 こまつな かぼちゃ にんじん
10	24	金	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ コンソメスープ	米、牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	5倍がゆ カレイ きゅうり ほうれん草 はくさい
	25	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 白菜のみそ汁	米 鶏肉、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 こまつな かぼちゃ にんじん
13	27	月	軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 きのこサラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、ブロッコリー、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、しめじ、えのき かぼちゃ、食塩、薄口	5倍がゆ カレイ トマト かぼちゃ たまねぎ
14	28	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 大根煮 わかめのみそ汁	米 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 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	5倍がゆ 豆腐 だいこん さつまいも にんじん

エネルギー：158kcal(月平均)

たんぱく質：6.4g(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。