



昼食

令和5年2月24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	水	ミートスパゲティ ツナサラダ オニオンスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース	
2	木	御飯 魚の梅煮 うの花 きゃべつのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、葉ねぎ、板こんにやく、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	
3	金	ちらし寿司 白菜煮 若竹汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 わかめ、たけのこ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん ゼリー	ひなあられ 牛乳	
4	18 土	御飯 チキンカツ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	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、青じそドレ(魚、豚肉) 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	せんべい(魚)	パフ菓子
6	20 月	ハヤシライス ポパイサラダ プリン	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 ほうれんそう、にんじん、ツナ、卵、食塩、卵不使用マヨドレ プリン	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
7	火	御飯 魚の塩焼き はるさめの酢の物 豚汁	米 さけ、食塩 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、食塩、本みりん にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	
8	22 水	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
9	23 木	御飯 マーボー豆腐 コーンサラダ もやしスープ	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、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	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉)、油 牛乳
10	24 金	御飯 魚の野菜あん かぼちゃのごま和え 小松菜のみそ汁	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 かぼちゃ、すりごま、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごジャムサンド サンドイッチパン(乳)、りんごジャム 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳
11	25 土	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこサラダ じゃがいものみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖	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、牛肉)、砂糖
13	27 月	御飯 鶏肉の照り焼き ひじきと大豆煮 野菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、たまねぎ、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	せんべい 牛乳
14	28 火	御飯 豚肉のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 豚肉、たまねぎ、かぼちゃ、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、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	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)]
15	29 水	御飯 魚のみそ煮 大根煮 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳	カップケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵 牛乳
16	30 木	御飯 ちくわの天ぷら 肉じゃが わかめのみそ汁	米 ちくわ(卵、魚)、てんぷら粉、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにやく、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 わかめ、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	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
17	31 金	焼きそば カリフォルニアサラダ コーンスープ	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、ごま醤油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳

エネルギー: 546cal(3~5歳児 月平均)
396kcal(1~2歳児 ")
たんぱく質: 22.5g(3~5歳児 月平均)
15.8g(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5年2月24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
1	水	ミートスパゲティ ツナー野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナー除去、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース		EP	EP		
2	木	御飯 魚→鶏肉の梅煮 うの花 きゃべつのみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、葉ねぎ、板こんにやく、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳		EP	EP		
3	金	ちらし寿司 白菜煮 若竹汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵→鶏ひき肉、コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、豚肉→鶏肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 わかめ、たけのこ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん ゼリー	ひなあられ 牛乳→豆乳		EP	EP		
4	18 土	御飯 チキンカツ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	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)→除去 キャベツ、にんじん、きゅうり、青じそドレ(魚、豚肉)→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	せんべい(魚)→せんべい	パフ菓子	EP	EP	EP	EP
6	20 月	ハヤシライス ポパイサラダ プリン	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 ほうれんそう、にんじん、ツナ、卵→コーン、食塩、卵不使用マヨドレ プリン	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	EP	EP	EP	EP
7	火	御飯 魚→豚肉の塩焼き はるさめの酢の物 豚汁→具沢山みそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、食塩、本みりん にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、かつお・昆布だし汁→鶏肉、昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳		EP	EP		
8	22 水	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン(豚肉)、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 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	EP	EP	EP	EP

9	23 木	御飯 マーボー豆腐 コーンサラダ もやしスープ	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、コーン、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)→鉄分カルシウム入りチーズ(乳) 食塩、コンソメ(牛肉)、油 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
10	24 金	御飯 魚→鶏肉の野菜あん かぼちゃのごま和え→和え物 小松菜のみそ汁	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 かぼちゃ、すりごま→除去、濃口、砂糖 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	りんごジャムサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、りんごジャム 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
11	25 土	御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め じゃこ野菜サラダ じゃがいものみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 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	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	野菜と果物のもちもちゼリー→ゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(豚肉、牛肉)→ゼリー	EP	EP	EP	EP
13	27 月	御飯 鶏肉の照り焼き ひじきと大豆煮 野菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、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	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	せんべい 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
14	28 火	御飯 豚肉→牛肉のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、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、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	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、牛肉)→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	EP	EP	EP	EP
15	29 水	御飯 魚→鶏肉のみそ煮 大根煮 麩のすまし汁	米 さば→鶏肉、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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	カップケーキ→米粉カップケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	EP	EP	EP	EP
16	30 木	御飯 ちくわ→鶏肉の天ぷら 肉じゃが わかめのみそ汁	米 ちくわ(卵、魚)→鶏肉、食塩、てんぷら粉、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにやく、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	セサミーストージュガートースト 食パン(乳)、すりごま→米粉パン、マーガリン、砂糖 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	EP	EP	EP	EP
17	31 金	焼きそば カリフォルニアサラダ コーンスープ	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、ごま油ドレ(ごま)→人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩	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

- 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



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年2月24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	水	ミートスパゲティ ツナサラダ オニオンスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ(牛肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、いちごジャム りんごジュース	
2	木	御飯 魚の梅煮 うの花 きゃべつのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	
3	金	ちらし寿司 白菜煮 若竹汁 三色ゼリー	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 わかめ、たけのこ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん ゼリー	ひなあられ 牛乳	
4	18 土	御飯 チキンカツ 野菜サラダ さつまいものみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、青じそドレ(魚、豚肉) 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	せんべい	せんべい
6	20 月	ハヤシライス ポパイサラダ プリン	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 ほうれんそう、にんじん、ツナ、卵、食塩、卵不使用マヨドレ プリン	ビスケット(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
7	火	御飯 魚の塩焼き はるさめの酢の物 豚汁	米 さけ、食塩 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、食塩、本みりん にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、葉ねぎ、豚肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	
8	22 水	御飯 鶏肉の唐揚げ 野菜炒め きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、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) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
9	23 木	御飯 マーボー豆腐 コーンサラダ もやしスープ	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、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	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉)、油 牛乳
10	24 金	御飯 魚の野菜あん かぼちゃのごま和え 小松菜のみそ汁	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 かぼちゃ、すりごま、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごジャムサンド サンドイッチパン(乳)、りんごジャム 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳
11	25 土	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこサラダ じゃがいものみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 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	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖	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、牛肉)、砂糖
13	27 月	御飯 鶏肉の照り焼き ひじきと大豆煮 野菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	せんべい 牛乳
14	28 火	御飯 豚肉のトマト煮 きのこサラダ コンソメスープ	米 豚肉、たまねぎ、かぼちゃ、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、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	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)
15	29 水	御飯 魚のみそ煮 大根煮 麩のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳	カップケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵 牛乳
16	30 木	御飯 鶏肉の天ぷら 肉じゃが わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、てんぷら粉、油 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 わかめ、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	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳
17	31 金	焼きそば カリフォルニアサラダ コーンスープ	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、ごま油ドレ(ごま) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳

エネルギー: 319cal(月平均)

たんぱく質: 12.8g(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。



昼食

移行食・離乳食

令和5年2月24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	水	ミートスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	りんご		5倍がゆ タラ トマト にんじん たまねぎ
2	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け うの花 きゃべつのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ		5倍がゆ 豆腐 だいこん ブロッコリー キャベツ
3	金	ちらし風軟飯・5倍がゆ 白菜煮 わかめのすまし汁 りんご	米、にんじん、高野豆腐、じゃこ、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん りんご	じゃがいも		5倍がゆ ささみ にんじん こまつな はくさい
4	18 土	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 野菜サラダ さつまいものみそ汁	米 鶏肉、食塩 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	バナナ	バナナ	5倍がゆ タラ キャベツ きゅうり さつまいも
6	20 月	軟飯・5倍がゆ ポトフ ポパイサラダ みかん	米 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、薄口、食塩 ほうれんそう、にんじん みかん缶	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 じゃがいも にんじん ほうれんそう
7	火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き わかめの酢の物 豚汁	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、食塩、本みりん にんじん、だいこん、さといも、はくさい、豚肉、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも		5倍がゆ タラ にんじん だいこん はくさい
8	22 水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜炒め きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 しめじ、えのき、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	5倍がゆ ささみ ブロッコリー にんじん キャベツ
9	23 木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ もやしスープ	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 緑豆もやし、食塩、薄口	さつまいも	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 きゅうり だいこん はくさい
10	24 金	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん かぼちゃの和え物 小松菜のみそ汁	米 ホキ、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、濃口、砂糖 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク	5倍がゆ タラ かぼちゃ にんじん こまつな
11	25 土	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこサラダ じゃがいものみそ汁	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、じゃこ じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶	みかん みかん缶	5倍がゆ ささみ たまねぎ キャベツ じゃがいも
13	27 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜と大豆煮 野菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ 豆腐 だいこん にんじん はくさい
14	28 火	軟飯・5倍がゆ 豚肉のトマト煮 きのこサラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、かぼちゃ、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 だいこん、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	りんご	りんご	5倍がゆ ささみ かぼちゃ ブロッコリー トマト
15	29 水	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ煮 大根煮 麩のすまし汁	米 タラ、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	スイートポテト さつまいも、砂糖	みかん みかん缶	5倍がゆ タラ だいこん にんじん こまつな
16	30 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 肉じゃが わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、濃口、薄口、砂糖、酒 わかめ、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 豆腐 じゃがいも はくさい たまねぎ
17	31 金	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、片栗粉	きなこおにぎり・5倍がゆ 米、きな粉、砂糖、食塩	さつまいも	5倍がゆ ささみ ブロッコリー だいこん かぼちゃ

エネルギー：184cal(月平均)

たんぱく質：7.3g(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2月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	水	御飯 豚肉と里芋煮 ほうれん草のごま和え 白菜のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	木	御飯 鶏肉の香味ソース コーンサラダ まいたけのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、玉ねぎドレ まいたけ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	金	御飯 魚の照り焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒 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、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 土	豚井 青菜のお浸し れんこんのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 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 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 大根サラダ 白菜スープ	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
7	火	御飯 ハンバーグ カラフルサラダ コーンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
8	22 水	御飯 魚の漬け焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、すりごま、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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 木	チキンソテー ブロccoliソース トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ(牛肉)、小麦粉、牛乳、バター(乳)、粉チーズ(乳)、パン粉、パセリ ブロccoli、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
10	24 金	御飯 豚肉のソテー 彩り野菜サラダ きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、玉ねぎドレ れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 土	御飯 魚のオランダ揚げ ほうれん草のおかか和え なめこのみそ汁	米 たら、てんぷら粉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	月	ビビンバ ポテト 中華スープ ゼリー	米、ほうれん草、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 ポテトフライ、油 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ゼリー
27	月	ビビンバ風混ぜご飯 しゅうまい 大根の酢の物 中華スープ	米、ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、牛肉、ごま油、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 しゅうまい(豚肉) だいこん、にんじん、きゅうり、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
14	28 火	御飯 鶏肉のカレーニエル マセドアンサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレーパウダー、油 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 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 水	御飯 豆腐の中華煮 ツナサラダ はるさめスープ	米 豆腐、はくさい、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま油(ごま) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
16	30 木	御飯 魚のアンダレス チーズサラダ クリームスープ	米 さけ、食塩、片栗粉、油、砂糖、ケチャップ、ウスターソース 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)、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、食塩、コンソメ(牛肉)、牛乳、乳不使用シチュールウ
17	31 金	御飯 牛肉の野菜巻き じゃこの酢の物 白ねぎのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：376kcal(3～5歳児 月平均)
276kcal(1～2歳児 ")
たんぱく質：17.9g(3～5歳児 月平均)
12.9g(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2月24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	水	御飯 豚肉と里芋煮 ほうれん草のごま和え 白菜のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	
2	木	御飯 鶏肉の香味ソース コーンサラダ まいたけのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、玉ねぎ まいたけ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	
3	金	御飯 魚の照り焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒 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、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	
4	18土	豚丼 青菜のお浸し れんこんのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 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 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
6	20月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 大根サラダ 白菜スープ	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
7	火	御飯 ハンバーグ カラフルサラダ コーンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	EP	
8	22水	御飯 魚の漬け焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、すりごま、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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
9	23木	チキンディアークレーライス ブロッコリーソテー トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ(牛肉)、小麦粉、牛乳、バター(乳)、粉チーズ(乳)、パン粉、パセリー、ケチャップ ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) トマト、たまねぎ、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
10	24金	御飯 豚肉のソテー 彩り野菜サラダ きやべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、玉ねぎドレ れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ 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
11	25土	御飯 魚のオランダ揚げ ほうれん草のおかか和え なめこのみそ汁	米 たら、てんぷら粉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
13	月	ピビンバ丼 ポテト 中華スープ ゼリー	米、ほうれん草、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 ポテトフライ、油 チンゲンサイ、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口 ゼリー	EP	
27	月	ピビンバ風混ぜご飯 しゅうまい 大根の酢の物 中華スープ	米、ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、牛肉、ごま油、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 しゅうまい(豚肉) だいこん、にんじん、きゅうり、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 チンゲンサイ、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口		EP
14	28火	御飯 鶏肉のカレーニエル マセドアンサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレーパウダー、油 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 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
15	29水	御飯 豆腐の中華煮 ツナサラダ はるさめスープ	米 豆腐、はくさい、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、から味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	EP	EP
16	30木	御飯 魚のアンダレス チーズ野菜サラダ クリームスープ	米 さけ、食塩、片栗粉、油、砂糖、ケチャップ、ウスターソース 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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、食塩、コンソメ(牛肉)、牛乳→除去、乳不使用シチュールー	EP	EP
17	31金	御飯 牛肉の野菜巻き じゃこの酢の物 白ねぎのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 白ねぎ、油揚げ、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2月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	水	御飯 豚肉と里芋煮 ほうれん草のごま和え 白菜のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	木	御飯 鶏肉の香味ソース コーンサラダ まいたけのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ(ごま) まいたけ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	金	御飯 魚の照り焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 ぶり、濃口、本みりん、砂糖、酒 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、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 土	豚井 青菜のお浸し れんこんのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 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 れんこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 月	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 大根サラダ 白菜スープ	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(豚肉、魚) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
7	火	御飯 ハンバーグ カラフルサラダ コーンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
8	22 水	御飯 魚の漬け焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、すりごま、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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 木	チキンソテー ブロッコリーソテー トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ(牛肉)、小麦粉、牛乳、バター(乳)、粉チーズ(乳)、パン粉、パセリ ブロッコリー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
10	24 金	御飯 豚肉のソテー 彩り野菜サラダ きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、玉ねぎドレ れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、コーン、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 土	御飯 魚のオレンジ揚げ ほうれん草のおかか和え なめこのみそ汁	米 たら、てんぷら粉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	月	ビビンバ丼 ポテト 中華スープ ゼリー	米、ほうれん草、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 ポテトフライ、油 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口 ゼリー
27	月	ビビンバ風混ぜご飯 しゅうまい 大根の酢の物 中華スープ	米、ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、牛肉、ごま油、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 しゅうまい(豚肉) だいこん、にんじん、きゅうり、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
14	28 火	御飯 鶏肉のカレーニエル マセドアンサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレーパウダー、油 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 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 水	御飯 豆腐の中華煮 ツナサラダ はるさめスープ	米 豆腐、はくさい、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ(ごま) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
16	30 木	御飯 魚のアンダレス 野菜サラダ クリームスープ	米 さけ、食塩、片栗粉、油、砂糖、ケチャップ、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、食塩、コンソメ(牛肉)、牛乳、乳不使用シチューパウダー
17	31 金	御飯 牛肉の野菜巻き じゃこの酢の物 白ねぎのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 231kcal(月平均)

たんぱく質: 10.5g(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2月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	水	軟飯・5倍がゆ 豚肉と里芋煮 ほうれん草の和え物 白菜のみそ汁	米 豚肉、さといも、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
2	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の香味ソース 野菜サラダ まいたけのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 キャベツ、きゅうり、にんじん まいたけ、昆布だし汁、あわせ味噌
3	金	軟飯・5倍がゆ 魚の照り焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、濃口、本みりん、砂糖、酒 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 だいこん、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 土	肉野菜軟飯・5倍がゆ 青菜のお浸し にんじんのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、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
6	20 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 大根サラダ 白菜スープ	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん はくさい、食塩、薄口
7	火	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ カラフルサラダ オニオンスープ	米 含びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉
8	22 水	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 高野豆腐煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、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 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 木	肉野菜軟飯・5倍がゆ ブロッコリーソテー トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ ブロッコリー、にんじん トマト、たまねぎ、食塩、薄口
10	24 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー いんげんサラダ きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 にんじん、いんげん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 土	軟飯・5倍がゆ 魚と野菜のソテー ほうれん草の和え物 なめこのみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、濃口、砂糖 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
13	月	肉野菜軟飯・5倍がゆ ポテト 青菜スープ	米、ほうれん草、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 じゃがいも チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口
27	月	肉野菜軟飯・5倍がゆ つくね焼き 大根の酢の物 青菜スープ	米、ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、牛肉、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 鶏ひき肉、食塩、薄口 だいこん、にんじん、きゅうり、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口
14	28 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー マゼドアンサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、食塩、油 じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 水	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 野菜サラダ にんじんスープ	米 豆腐、はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、食塩、薄口
16	30 木	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜サラダ 野菜スープ	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
17	31 金	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き じゃこの酢の物 玉ねぎのみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌

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

エネルギー：157kcal(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。