



昼食

令和5年3月22日発行
正親こども園
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1 □	15 □	土 □	御飯 魚のフライ きゃべつサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース キャベツ、にんじん、きゅうり、青じそドレ（魚、豚肉） こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい（魚）
3 □	17 □	月 □	御飯 鶏肉の味噌焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、酒、砂糖、薄口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	パフ菓子 牛乳	りんごのカップケーキ ホットケーキミックス、りんご、砂糖、豆乳、油 牛乳
4 □	18 □	火 □	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、系こんにやく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ（魚、豚肉） 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	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）】
5 □	19 □	水 □	たけのこ御飯 魚の塩焼き 野菜煮 きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 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 キャベツ、にんじん、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）】	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 □	木 □	御飯 豚肉のごま炒め コーンサラダ 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、コーン、玉ねぎドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 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、ココアパウダー、砂糖 牛乳
7 □	21 □	金 □	御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
8 □	22 □	土 □	ミートスパゲティ ハムサラダ 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、ハム（豚肉）、人参ドレ たまねぎ、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、塩こんぶ
10 □	24 □	月 □	カレーライス きのこサラダ 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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	ビスケット（乳） 牛乳
11 □	25 □	火 □	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え わか竹のすまし汁	米、こまつな、濃口、卵、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
12 □	26 □	水 □	御飯 ポークケチャップ カリフォルニアサラダ 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）、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳
13 □	27 □	木 □	御飯 魚の煮付け 切り干し大根煮 野菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、しめじ、えのき、にんじん、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 牛乳	ワッフル（卵、乳） 牛乳
14 □	28 □	金 □	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 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 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ（ごま） 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	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	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

エネルギー：545kcal（3～5歳児 月平均）
395kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：23.9g（3～5歳児 月平均）
16.8g（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5年3月22日発行
正親こども園
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	15	土	御飯 魚のフライ→チキンカツ きゃべつサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース 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 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	せんべい	せんべい（魚）→せんべい	印	印	印	印
3	17	月	御飯 鶏肉の味噌焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁→わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、薄口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、片栗粉→わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口	バフ菓子 牛乳→豆乳	りんごのカップケーキ ホットケーキミックス、りんご、砂糖、豆乳、油 牛乳→豆乳	印	印	印	印
4	18	火	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこ→野菜サラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにやく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ（魚、豚肉）→玉ねぎドレ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	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	印	印	印	印
5	19	水	たけのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き 野菜煮 きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ→豚肉、食塩 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 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	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	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	印	印	印	印
6	20	木	御飯 豚肉のごま炒め→牛肉の炒め物 コーンサラダ 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、コーン、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	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 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、ココアパウダー、砂糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
7	21	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン（豚肉）→コーン、食塩、コンソメ（牛肉） だいこん、油揚げ、葉ねぎ、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	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 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	土	ミートスパゲティ ハム→野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、金びき肉（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、ハム（豚肉）→除去、人参ドレ たまねぎ、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、塩こんぶ	印	印	印	印
10	24	月	カレーライス きのこサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	ビスケット（乳）→せんべい 牛乳→豆乳	印	印	印	印
11	25	火	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え→和え物 わか竹のすまし汁	米、こまつな、濃口、卵→コーン、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま→除去、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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	水	御飯 ポークケチャップ→牛肉のケチャップ炒め カリフォルニアサラダ 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）、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳→豆乳	粉ふきもち じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
13	27	木	御飯 魚→鶏肉の煮付け 切り干し大根煮 野菜のみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、しめじ、えのき、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	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	ワッフル（卵、乳）→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28	金	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 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）→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ（ごま）→ツナ、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味（豚肉）→除去、食塩、薄口	かつおマヨトースト→コーンマヨトースト 食パン（乳）→米粉パン、卵不使用マヨドレ、かつお節→コーン 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

- 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



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年3月22日発行

正親こども園

第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	
1 □	15 □	土 □	御飯 魚のフライ きゃべつサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、青じそドレ(魚、豚肉) こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
3 □	17 □	月 □	御飯 鶏肉の味噌焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、薄口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	パフ菓子 牛乳	りんごのカップケーキ ホットケーキミックス、りんご、砂糖、豆乳、油 牛乳
4 □	18 □	火 □	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 麩のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	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)
5 □	19 □	水 □	たけのご御飯 魚の塩焼き 野菜煮 きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 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 キャベツ、にんじん、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)	ウエハース(乳) 牛乳
6 □	20 □	木 □	御飯 豚肉のごま炒め コーンサラダ 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、コーン、玉ねぎドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 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、ココアパウダー、砂糖 牛乳
7 □	21 □	金 □	御飯 鶏肉の唐揚げ ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
8 □	22 □	土 □	ミートスパゲティ ハムサラダ 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、ハム(豚肉)、人参ドレ たまねぎ、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、塩こんぶ
10 □	24 □	月 □	カレーライス きのこサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ ゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれん草パウダー、いちごパウダー りんごジュース	ビスケット(乳) 牛乳
11 □	25 □	火 □	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜のごま和え わか竹のすまし汁	米、こまつな、濃口、卵、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
12 □	26 □	水 □	御飯 ポークケチャップ カリフォルニアサラダ 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)、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩 牛乳
13 □	27 □	木 □	御飯 魚の煮付け 切り干し大根煮 野菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、しめじ、えのき、にんじん、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 牛乳	ワッフル(卵、乳) 牛乳
14 □	28 □	金 □	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ 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 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳

エネルギー：315kcal(月平均)

たんぱく質：13.4g(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・離乳食用

令和5年3月22日発行
正親こども園
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
1 15	土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー きゃべつサラダ 小松菜のみそ汁	米 ホキ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ カレー きゅうり こまつな にんじん
3 17	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 豆腐の野菜あん わかめのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、薄口 豆腐、にんじん、しめじ、えのき、さといも、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口	りんご	りんご	5倍がゆ ささみ かぼちゃ たまねぎ きゅうり
4 18	火	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 麩のみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ 焼ふ、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 豆腐 にんじん だいこん キャベツ
5 19	水	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜煮 きゃべつのみそ汁	米 さけ、食塩 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 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ カレー じゃがいも ブロッコリー たまねぎ
6 20	木	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	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク	5倍がゆ ささみ きゅうり にんじん キャベツ
7 21	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイソテー 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、にんじん だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	さつまいも	5倍がゆ 豆腐 ほうれんそう だいこん かぼちゃ
8 22	土	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	じゃがいも	おにぎり	5倍がゆ カレー トマト きゅうり はくさい
10 24	月	軟飯・5倍がゆ きのこサラダ ポトフ みかん	米 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき じゃがいも、にんじん、たまねぎ、鶏肉、食塩、薄口 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 キャベツ
11 25	火	青菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 春野菜の和え物 わかめのすまし汁	米、こまつな、濃口、昆布だし 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、アスパラガス、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	さつまいも	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ カレー こまつな かぼちゃ アスパラガス
12 26	水	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ カリフォルニアサラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ ささみ ブロッコリー にんじん こまつな
13 27	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 切り干し大根煮 野菜のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、しめじ、えのき、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ カレー かぼちゃ だいこん チンゲンサイ
14 28	金	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 きゅうりのサラダ 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 きゅうり、にんじん 緑豆もやし、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク	パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー キャベツ にんじん

エネルギー：182kcal (月平均)

たんぱく質：7.6g (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

令和5年3月22日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	
1 □	15 □	土 □	豚丼 新じゃがとアスパラのソテー えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 じゃがいも、アスパラガス、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3 □	17 □	月 □	御飯 魚のマヨネーズ焼き かぼちゃサラダ トマトクリームスープ	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 かぼちゃ、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）、トマトジュース、牛乳、コンソメ（牛肉）、乳不使用シチュールウ
4 □	18 □	火 □	御飯 とんかつ 大根サラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース（豚肉） キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ（ごま） なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5 □	19 □	水 □	御飯 和風ハンバーグ 野菜ソテー ほうれん草のみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ（牛肉） ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6 □	20 □	木 □	御飯 魚のしょうが煮 れんこんのきんぴら 豆腐のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7 □	21 □	金 □	ビーフストロガノフ カラフルサラダ 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、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
8 □	22 □	土 □	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきの和え物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 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 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
10 □	24 □	月 □	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、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
11 □	25 □	火 □	御飯 魚の西京焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12 □	26 □	水 □	御飯 鶏肉のおろし煮 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、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 □	木 □	焼きそば お星さまコロッセ 青菜スープ 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 星型コロッセ（豚肉）、油 チンゲンサイ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口 プリン
14 □	28 □	金 □	御飯 焼肉 わかめサラダ 大根のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：397kcal（3～5歳児 月平均）
284kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：18.7g（3～5歳児 月平均）
12.6g（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3月22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 □	土 □	豚丼 新じゃがとアスパラのソテー えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 じゃがいも、アスパラガス、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
3 □	17 □	月 □	御飯 魚のマヨネーズ焼き かぼちゃサラダ トマトクリームスープ	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 かぼちゃ、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）、トマトジュース、牛乳→除去、コンソメ（牛肉）、乳不使用シチュールー	印	印
4 □	18 □	火 □	御飯 とんかつ 大根サラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース（豚肉） キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ（ごま） なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
5 □	19 □	水 □	御飯 和風ハンバーグ 野菜ソテー ほうれん草のみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ（牛肉） ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6 □	20 □	木 □	御飯 魚のしょうが煮 れんこんのきんぴら 豆腐のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
7 □	21 □	金 □	ビーフストロガノフ→ハヤシライス カラフルサラダ 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→ハヤシルー キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任	
8 □	22 □	土 □	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきの和え物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 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 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	印	印
10 □	24 □	月 □	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、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	印	印
11 □	25 □	火 □	御飯 魚の西京焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
12 □	26 □	水 □	御飯 鶏肉のおろし煮 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、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	印	印
13 □	27 □	木 □	焼きそば お星さまコロッケ 青菜スープ 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 星型コロッケ（豚肉）、油 チンゲンサイ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口 プリン	印	印
14 □	28 □	金 □	御飯 焼肉 わかめサラダ 大根のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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。

保護者	厨房
印	印



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年3月22日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 15 □ □	土	豚丼 新じゃがとアスパラのソテー えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 じゃがいも、アスパラガス、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3 17 □ □	月	御飯 魚のマヨネーズ焼き かぼちゃサラダ トマトクリームスープ	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 かぼちゃ、きゅうり、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン（豚肉）、トマトジュース、牛乳、コンソメ（牛肉）、乳不使用シチュールウ
4 18 □ □	火	御飯 とんかつ 大根サラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、ごま醤油ドレ（ごま） なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5 19 □ □	水	御飯 和風ハンバーグ 野菜ソテー ほうれん草のみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、玉ねぎドレ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コンソメ（牛肉） ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6 20 □ □	木	御飯 魚のしょうが煮 れんこんのきんぴら 豆腐のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7 21 □ □	金	ビーフストロガノフ カラフルサラダ 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、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
8 22 □ □	土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ひじきの和え物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、砂糖、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 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 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
10 24 □ □	月	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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、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
11 25 □ □	火	御飯 魚の西京焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12 26 □ □	水	御飯 鶏肉のおろし煮 小松菜の煮浸し 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、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 □ □	木	焼きそば お星さまコロッケ 青菜スープ 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 星型コロッケ(豚肉)、油 チンゲンサイ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口 プリン
14 28 □ □	金	御飯 焼肉 わかめサラダ 大根のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：225kcal（月平均）

たんぱく質：10.0g（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5年3月22日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 □ 15 □	土 □	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 新じゃがとアスパラのソテー えのきのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口 じゃがいも、アスパラガス、にんじん えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
3 □ 17 □	月 □	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き かぼちゃサラダ トマトスープ	米 カレイ、食塩 かぼちゃ、きゅうり たまねぎ、にんじん、トマトジュース、食塩、薄口
4 □ 18 □	火 □	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー 大根サラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
5 □ 19 □	水 □	軟飯・5倍がゆ 和風ハンバーグ 野菜ソテー ほうれん草のみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん ほうれん草、昆布だし汁、あわせ味噌
6 □ 20 □	木 □	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け にんじんのきんぴら 豆腐のみそ汁	米 カレイ、酒、本みりん、砂糖、濃口 にんじん、濃口、砂糖、本みりん 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
7 □ 21 □	金 □	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ カラフルサラダ 野菜スープ	米、牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖 キャベツ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口
8 □ 22 □	土 □	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き 野菜の和え物 具沢山みそ汁	米 鶏肉、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 たまねぎ、にんじん、はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
10 □ 24 □	月 □	軟飯・5倍がゆ 豚肉と根菜の甘辛炒め 野菜サラダ 玉ねぎのみそ汁	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 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
11 □ 25 □	火 □	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
12 □ 26 □	水 □	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のおろし煮 小松菜の煮浸し キャベツのみそ汁	米 鶏肉、だいこん、油、酒、砂糖、濃口、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 キャベツ、昆布だし汁、あわせ味噌
13 □ 27 □	木 □	焼きうどん おやき 青菜スープ りんご	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、玉ねぎ、食塩 チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口 りんご
14 □ 28 □	金 □	軟飯・5倍がゆ 焼肉 わかめサラダ 大根のみそ汁	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：152kcal（月平均）

たんぱく質：6.8g（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。