



昼食

令和5年4月26日発行
正親こども園
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	月	御飯 チキンカツ コーンサラダ かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3～5歳児クラス：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、コーン、青じそドレ（魚、豚肉） かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	こいのぼりポーロ(卵) 牛乳	
2	火	御飯 魚の若狭焼き ほうれん草のごま和え わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、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、昆布だし汁 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ようかん 粉かんとん、こしあん 牛乳	
6	土	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	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 えのき、油揚げ、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）
8	月	御飯 鶏肉の漬け焼き ひじきと大豆煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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、たまねぎ、にんじん、だいこん、葉ねぎ、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、ココアパウダー りんごジュース	ビスケット（乳） 牛乳
9	火	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味（豚肉）、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）】	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）】
10	水	御飯 牛肉の炒め物 わかめサラダ きのこのみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、すりごま、濃口、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） しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ（卵、乳） 牛乳	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳
11	木	親子丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 だいこん、油揚げ、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
12	金	焼きそば カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、かつお節、濃口
13	土	御飯 魚の梅煮 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、葉ねぎ、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	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩
15	月	ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ハヤシルウ、トマトジュース、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 プリン	ビスケット（乳） 牛乳	スティックパイ パイシート（乳）、砂糖 牛乳
16	火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ（ごま） こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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）】	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
17	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き 豆腐スープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、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 豆腐、葉ねぎ、がら味（豚肉）、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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳
18	木	炊き込み御飯 魚の塩焼き 切り干し大根煮 じゃがいものみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ、食塩 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 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	
19	金	御飯 タンドリーチキン ポパイソテー 野菜スープ	米 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 ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン（豚肉）、コンソメ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	バナナ 牛乳	

エネルギー：531kcal（3～5歳児 月平均）
389kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：22.9g（3～5歳児 月平均）
16.4g（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

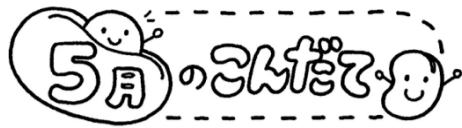
令和5年4月26日発行
正親こども園
第二せいしん幼稚園

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	月	御飯 チキンカツ コーンサラダ かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3～5歳児クラス：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、コーン、青じそドレ（魚、豚肉）→人参ドレ 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	こいのぼりポーロ(卵) →お米ポーロ 牛乳→豆乳		印	印		
2	火	御飯 魚→鶏肉の若狭焼き ほうれん草のごま和え→和え物 わかめのみそ汁	米 さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ようかん 粉かんてん、こしあん 牛乳→豆乳		印	印		
6	土	御飯 豚肉→鶏肉のしょうが炒め じゃこ→わかめの酢の物 えのきのみそ汁	米 豚肉→鶏肉、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 えのき、油揚げ、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	印	印	印	印
8	月	御飯 鶏肉の漬け焼き ひじきと大豆煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油→除去 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、たまねぎ、にんじん、だいこん、葉ねぎ、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、ココアパウダー 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
9	火	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉) →除去、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉) →除去、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)】 →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)】 →ゼリー、りんご缶	印	印	印	印
10	水	御飯 牛肉の炒め物 わかめサラダ きのこのみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、すりごま、ごま油→除去、濃口、砂糖、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) →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	ドーナツ(卵、乳) →米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳→豆乳	印	印	印	印
11	木	親子丼→鶏肉と野菜のあんかけ丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 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	セサミ→シュガートースト 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	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
12	金	焼きそば カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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、人参ドレ はくさい、油揚げ、葉ねぎ、から味(豚肉) →除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、かつお節、濃口→塩こんぶ	印	印	印	印
13	土	御飯 魚→鶏肉の梅煮 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米 かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→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	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	印	印	印	印
15	月	ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ハヤシルー、トマトジュース、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 プリン	ビスケット(乳) →せんべい 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	印	印	印	印
16	火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハム→ツナサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) →ツナ、玉ねぎドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	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)】 →ゼリー、みかん缶	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	印	印	印	印
17	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き→つくね焼き 豆腐スープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉→牛肉、酒、油、から味(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、たまねぎ、食塩、薄口 豆腐、葉ねぎ、から味(豚肉) →除去、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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳→豆乳	印	印	印	印
18	木	炊き込み御飯 魚→豚肉の塩焼き 切り干し大根煮 じゃがいものみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ→豚肉、食塩 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 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		印	印		
19	金	御飯 タンダー→照り焼きチキン ポパイソテー 野菜スープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン(豚肉) →コーン、コンソメ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	バナナ 牛乳→豆乳		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4月26日発行
正親こども園
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	月	御飯 チキンカツ コーンサラダ かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ（魚、豚肉） かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	こいのぼりポーロ(卵) 牛乳	
2	火	御飯 魚の若狭焼き ほうれん草のごま和え わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、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、昆布だし汁 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ようかん 粉かんでん、こしあん 牛乳	
6	土	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	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 えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
8	月	御飯 鶏肉の漬け焼き ひじきと大豆煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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、たまねぎ、にんじん、だいこん、葉ねぎ、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、ココアパウダー りんごジュース	ビスケット(乳) 牛乳
9	火	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 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 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、ゼラチン(豚肉)、もも缶	りんごヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、ゼラチン(豚肉)、りんご缶
10	水	御飯 牛肉の炒め物 わかめサラダ きのこのみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、すりごま、濃口、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) しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳) 牛乳	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳
11	木	親子丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 だいこん、油揚げ、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
12	金	焼きそば カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、かつお節、濃口
13	土	御飯 魚の梅煮 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、葉ねぎ、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	粉ふきいも じゃがいも、パセリ粉、食塩
15	月	ハヤシライス きのこサラダ プリン	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ハヤシルウ、トマトジュース、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 プリン	ビスケット(乳) 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
16	火	御飯 鶏肉の唐揚げ ハムサラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、ゼラチン(豚肉)、みかん缶	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
17	水	御飯 ホイコーロー 玉子焼き 豆腐スープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、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 豆腐、葉ねぎ、がら味(豚肉)、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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココアパウダー 牛乳
18	木	炊き込み御飯 魚の塩焼き 切り干し大根煮 じゃがいものみそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ、食塩 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 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	
19	金	御飯 タンドリーチキン ポパイソテー 野菜スープ	米 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 ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	バナナ 牛乳	

エネルギー：305kcal(月平均)

たんぱく質：12.7g(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4月26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	月	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 野菜サラダ かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶		5倍がゆ ささみ かぼちゃ にんじん キャベツ
2	火	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き ほうれん草の和え物 わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、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 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ		5倍がゆ たら ほうれん草 さつまいも にんじん
6	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 えのきのみそ汁	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 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん きゅうり
8	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き 野菜と大豆煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 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、たまねぎ、にんじん、だいこん、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 だいこん はくさい たまねぎ
9	火	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	りんご	りんご	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん きゅうり
10	水	軟飯・5倍がゆ 牛肉の炒め物 わかめサラダ きのこのみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ たら ブロッコリー にんじん キャベツ
11	木	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ かぼちゃ 大根のみそ汁	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒 かぼちゃ、食塩 だいこん、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 ささみ かぼちゃ だいこん たまねぎ
12	金	焼きうどん カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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 はくさい、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 ブロッコリー はくさい にんじん
13	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 小松菜煮 麩のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ たら こまつな にんじん だいこん
15	月	軟飯・5倍がゆ きのこサラダ ポトフ りんご	米 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき 鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、食塩、薄口 りんご	バナナ	バナナ	5倍がゆ ささみ じゃがいも トマト きゅうり
16	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり こまつな、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶	さつまいも	5倍がゆ たら こまつな にんじん キャベツ
17	水	軟飯・5倍がゆ ホイコーロー つくね焼き 豆腐スープ	米 キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、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 豆腐、食塩、薄口	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 豆腐 だいこん たまねぎ キャベツ
18	木	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 切り干し大根煮 じゃがいものみそ汁	米、鶏肉、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さけ、食塩 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、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	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 じゃがいも にんじん たまねぎ
19	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイソテー 野菜スープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 ほうれん草、にんじん だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口	バナナ		5倍がゆ たら ほうれん草 だいこん ブロッコリー

エネルギー：179kcal (月平均)

たんぱく質：7.3g (月平均)

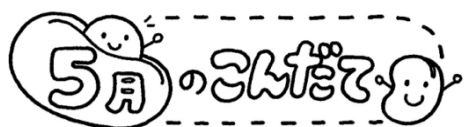
アレルギー等の恐れもありますので
給食で初めて食べる食材がないよう
ご協力お願い致します。

- 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。

日付	曜日	献立名	材料
1 □	月 □	御飯 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子（豚肉）、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、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 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
2 □	火 □	御飯 鶏肉のカレームニエル カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ キャベツ、きゅうり、パプリカ、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、あわせ味噌
6 □	20 土 □	コーンライス アスパラベーコンコロケ ツナサラダ オニオンスープ	米、コーン、食塩 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン（豚肉）、たまねぎ、コンソメ、食塩、小麦粉、パン粉、油 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、食塩、薄口
8 □	22 月 □	御飯 牛肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ クリームスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ（ごま） たまねぎ、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
9 □	23 火 □	御飯 魚の南蛮漬け 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10 □	24 水 □	御飯 豚肉のソテー 彩り野菜サラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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 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 木 □	御飯 魚のパン粉焼き チーズサラダ コンソメスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ（乳）、オリーブ油 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、キャベツ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口
12 □	26 金 □	御飯 肉豆腐 きゃべつのごま和え なすのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13 □	27 土 □	御飯 鶏肉の香味ソース トマトサラダ わか竹のみそ汁	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、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ（魚・豚肉） たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15 □	29 月 □	御飯 豚肉ロールフライ コーンサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、アスパラガス、鉄分カルシウム入りチーズ（乳）、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3～5歳児クラス：お好み焼きソース（豚肉）】 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口
16 □	30 火 □	御飯 魚のしょうが煮 五目豆 きゃべつのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17 □	31 水 □	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 チンゲン菜炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、黒糖、濃口、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、ウインナー（豚肉）、がら味（豚肉）、酒、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
18 □	木 □	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーのおかか和え わかめのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
19 □	金 □	牛丼 いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、がら味（豚肉）、昆布だし汁、本みりん、砂糖 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：391kcal（3～5歳児 月平均）
288kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：16.6g（3～5歳児 月平均）
11.5g（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

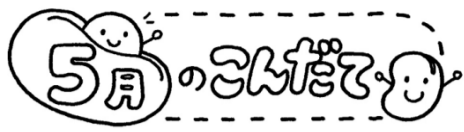
令和5年4月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	月	御飯 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子(豚肉)、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、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 豆腐、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	印	
2	火	御飯 鶏肉のカレームニエル カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ キャベツ、きゅうり、パプリカ、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、あわせ味噌	印	
6	土	コーンライス アスパラベーコンコロッケ ツナサラダ オニオンスープ	米、コーン、食塩 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ、食塩、小麦粉、パン粉、油 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、食塩、薄口	印	印
8	月	御飯 牛肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ クリームスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、コンソメ、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ	印	印
9	火	御飯 魚の南蛮漬け 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	水	御飯 豚肉のソテー 彩り野菜サラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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 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	木	御飯 魚のパン粉焼き チーズ→野菜サラダ コンソメスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)→ケチャップ、オリーブ油 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、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
12	金	御飯 肉豆腐 きゃべつのごま和え なすのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
13	土	御飯 鶏肉の香味ソース トマトサラダ わか竹のみそ汁	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、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(魚・豚肉) たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
15	月	御飯 豚肉ロールフライ コーンサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、アスパラガス、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3~5歳児クラス:お好み焼きソース(豚肉)】 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口	印	印
16	火	御飯 魚のしょうが煮 五目豆 きゃべつのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
17	水	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 チンゲン菜炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、黒糖、濃口、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、ウインナー(豚肉)、から味(豚肉)、酒、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
18	木	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーのおかか和え わかめのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	
19	金	牛井 いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、から味(豚肉)、昆布だし汁、本みりん、砂糖 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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

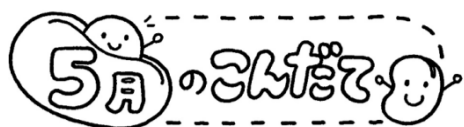
令和5年4月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 □	月 □	御飯 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子(豚肉)、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、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 豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
2 □	火 □	御飯 鶏肉のカレームニエル カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ キャベツ、きゅうり、パプリカ、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、あわせ味噌
6 □	土 □	コーンライス アスパラベーコンコロケ ツナサラダ オニオンスープ	米、コーン、食塩 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ、食塩、小麦粉、パン粉、油 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、食塩、薄口
8 □	月 □	御飯 牛肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ クリームスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ(ごま) たまねぎ、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
9 □	火 □	御飯 魚の南蛮漬け 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10 □	水 □	御飯 豚肉のソテー 彩り野菜サラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	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 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11 □	木 □	御飯 魚のパン粉焼き チーズサラダ コンソメスープ	米 さけ、パン粉、食塩、パセリ粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油 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、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口
12 □	金 □	御飯 肉豆腐 きゃべつのごま和え なすのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13 □	土 □	御飯 鶏肉の香味ソース トマトサラダ わか竹のみそ汁	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、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(魚・豚肉) たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15 □	月 □	御飯 豚肉ロールフライ コーンサラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、アスパラガス、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、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩、薄口
16 □	火 □	御飯 魚のしょうが煮 五目豆 きゃべつのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17 □	水 □	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 チンゲン菜炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、黒糖、濃口、酒 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、ウインナー(豚肉)、がら味(豚肉)、酒、濃口 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
18 □	木 □	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーのおかか和え わかめのみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
19 □	金 □	牛丼 いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、がら味(豚肉)、昆布だし汁、本みりん、砂糖 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：230kcal (月平均)

たんぱく質：9.2g (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。



夕食

移行食用

令和5年4月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1 □	月 □	軟飯・5倍がゆ 肉団子の甘酢炒め もやしの和え物 豆腐スープ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 豆腐、にんじん、食塩、薄口
2 □	火 □	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー カラフルサラダ じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
6 □	土 □	軟飯・5倍がゆ 野菜のおやき 野菜サラダ オニオンスープ	米、食塩 じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口
8 □	月 □	軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 牛肉、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、ブロッコリー たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
9 □	火 □	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け 野菜煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 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 ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
10 □	水 □	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー いんげんの和え物 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 いんげん、にんじん、濃口、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
11 □	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、キャベツ、食塩、薄口
12 □	金 □	軟飯・5倍がゆ 肉豆腐 きゃべつの和え物 なすのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 なす、昆布だし汁、あわせ味噌
13 □	土 □	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー トマトサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
15 □	月 □	軟飯・5倍がゆ 豚肉とアスパラソテー 野菜サラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、アスパラガス、食塩、油 きゃべつ、にんじん、きゅうり かぼちゃ、たまねぎ、食塩、薄口
16 □	火 □	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 五目豆 きゃべつのみそ汁	米 たら、酒、本みりん、砂糖、濃口 大豆、にんじん、だいこん、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
17 □	水 □	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 チンゲン菜炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 チンゲンサイ、エリンギ、にんじん、酒、濃口 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
18 □	木 □	軟飯・5倍がゆ 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーの和え物 わかめのみそ汁	米 豚肉、にんじん、濃口、砂糖、酒、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
19 □	金 □	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ いんげんの白和え 白菜のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、昆布だし汁、本みりん、砂糖 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：157kcal（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。