



昼食

令和5年5月29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	15	木	豆ごはん 魚の南蛮漬け うの花 白菜のみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 はくさい、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、ほうれんそうパウダー りんごジュース	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖
2	16	金	御飯 牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 えのきのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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
3	17	土	ミートスパゲティ ツナサラダ 野菜スープ	スパゲティ、含びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、かつお節、濃口
5	19	月	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ たまごスープ	米 豆腐、キャベツ、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 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) 卵、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	ビスケット(ごま) 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
6	20	火	御飯 チキンカツ じゃこサラダ わかめのみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	フルーツポンチ 粉かんてん、砂糖、りんご缶、みかん缶、【3~5歳児クラス:パイナップル】
7	21	水	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、酒、油、トマト缶、トマトジュース、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、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口	コーンマヨトースト 食パン(乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
8	22	木	御飯 魚の西京焼き ブロッコリーのおかか和え 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳	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
9	23	金	チキンカレー 大根サラダ ゼリー	米、鶏肉、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、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
10	24	土	御飯 魚の野菜あん ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	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 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし じゃがいも、たまねぎ、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい(魚) 牛乳	せんべい 牛乳
12	26	月	御飯 豚肉のしょうが炒め コーンサラダ かぼちゃのみそ汁	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、コーン、人参ドレ かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	パイ 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
13	27	火	御飯 鶏肉の照り焼き きのこサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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)】	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)】
14	28	水	御飯 チンジャオロース 玉子焼き もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 卵、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	ココアクリームサンド 食パン(乳)、マーガリン、ココア、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
29	木		焼きそば カリフォルニアサラダ 豆腐スープ	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) 豆腐、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口		みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
30	金		御飯 魚の煮付け ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		バナナ 牛乳

エネルギー：527kcal(3~5歳児 月平均)
417kcal(1~2歳児 //)
たんぱく質：21.8g(3~5歳児 月平均)
16.7g(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5月29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	15	木 豆ごはん 魚→鶏肉の南蛮漬け うの花 白菜のみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ→鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖	印	印	印	印
2	16	金 御飯 牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 えのきのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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	印	印	印	印
3	17	土 ミートスパゲティ ツナ→チキンサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→鶏肉、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ、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
5	19	月 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ たまご→コンソメスープ	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 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、片栗粉→コーン、たまねぎ、食塩、薄口	ビスケット(ごま)→ビスケット 牛乳→豆乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	印	印	印	印
6	20	火 御飯 チキンカツ じゃこ→チーズサラダ わかめのみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉)→鉄分カルシウムチーズ(乳)、玉ねぎドレ わかめ、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	フルーツポンチ 粉かんてん、砂糖、りんご缶、みかん缶、【3~5歳児クラス:パイナップル】	印	印	印	印
7	21	水 御飯 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、油、酒、トマト缶、トマトジュース、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、わかめ、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口	コーンマヨトースト 食パン(乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
8	22	木 御飯 魚→豚肉の西京焼き ブロッコリーのおかか和え→和え物 麩のすまし汁	米 さわら→豚肉、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節→除去、濃口、砂糖 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	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳→豆乳	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

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
9	23	金 チキンカレー 大根サラダ ゼリー	米、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールーウ、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 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
10	24	土 御飯 魚→鶏肉の野菜あん ほうれん草のごま和え→和え物 具沢山みそ汁	米 たら→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 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま→除去、濃口、薄口、砂糖、昆布だし汁 じゃがいも、たまねぎ、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	せんべい(魚)→せんべい	せんべい	印	印	印	印
12	26	月 御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め コーンサラダ かぼちゃのみそ汁	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、コーン、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	パイ 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	印	印	印	印
13	27	火 御飯 鶏肉の照り焼き きのこサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、油揚げ、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)】 →ゼリー、もも缶	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)】 →ゼリー、みかん缶	印	印	印	印
14	28	水 御飯 チンジャオロース 玉子焼き→つくね焼き もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 卵、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、コンソメ→鶏ひき肉、たまねぎ、薄口、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ココアクリームサンド 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、ココア、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
29	木	焼きそば カリフォルニアサラダ 豆腐スープ	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、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ 豆腐、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳			印	印
30	金	御飯 魚→鶏肉の煮付け ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし汁、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		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5月29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	木 豆ごはん 魚の南蛮漬け うの花 白菜のみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 おから、だいこん、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 はくさい、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、ほうれんそうパウダー りんごジュース	あじさいゼリー 寒天ミックス、砂糖
2	16	金 御飯 牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 えのみそ汁	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、わかめ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 えのみ、油揚げ、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	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
3	17	土 ミートスパゲティ ツナサラダ 野菜スープ	スパゲティ、含びき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、かつお節、濃口
5	19	月 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ たまごスープ	米 豆腐、キャベツ、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 はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ(ごま) 卵、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	ビスケット(乳) 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
6	20	火 御飯 チキンカツ じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、りんご缶、みかん缶
7	21	水 御飯 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメスープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、酒、油、トマト缶、トマトジュース、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、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ、食塩、薄口	コーンマヨトースト 食パン(乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
8	22	木 御飯 魚の西京焼き ブロッコリーのおかか和え 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳	ウエハース(乳) 牛乳
9	23	金 チキンカレー 大根サラダ ゼリー	米、鶏肉、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、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) ゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
10	24	土 御飯 魚の野菜あん ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	米 たら、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのみ、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし じゃがいも、たまねぎ、だいこん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 牛乳	せんべい 牛乳
12	26	月 御飯 豚肉のしょうが炒め コーンサラダ かぼちゃのみそ汁	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、コーン、人参ドレ かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース(乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
13	27	火 御飯 鶏肉の照り焼き きのこサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのみ、玉ねぎドレ たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ももヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、もも缶、ゼラチン(豚肉)	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)
14	28	水 御飯 チンジャオロース 玉子焼き もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 卵、じゃがいも、ベーコン(豚肉)、コンソメ、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	ココアクリームサンド 食パン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳
29	木	焼きそば カリフォルニアサラダ 豆腐スープ	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) 豆腐、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口		みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
30	金	御飯 魚の煮付け ひじきの和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		バナナ 牛乳

エネルギー：306kcal(月平均)

たんぱく質：12.3g(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5月29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	離乳食献立	
1	15	木	豆入り軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け うの花 白菜のみそ汁	米、うすいえんどう、食塩、酒 さけ、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ かれい だいこん にんじん はくさい
2	16	金	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 えのきのみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん きゅうり
3	17	土	ミートスパゲティ 野菜サラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(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、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 ささみ トマト ブロッコリー かぼちゃ
5	19	月	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 きゅうりのサラダ オニオンスープ	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 たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉	バナナ	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 きゅうり だいこん たまねぎ
6	20	火	軟飯・5倍がゆ チキンソテー じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ わかめ、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 キャベツ にんじん きゅうり
7	21	水	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、かぼちゃ、酒、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり だいこん、にんじん、しめじ、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク	5倍がゆ かれい かぼちゃ トマト だいこん
8	22	木	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き ブロッコリーの和え物 麩のすまし汁	米 かれい、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ブロッコリー、にんじん、しめじ、濃口、砂糖 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	じゃがいも	バナナ	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー にんじん ほうれんそう
9	23	金	軟飯・5倍がゆ ポトフ 大根サラダ オレンジ	米 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん オレンジ	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	さつまいも	5倍がゆ ささみ にんじん キャベツ だいこん
10	24	土	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん ほうれん草の和え物 具沢山みそ汁	米 たら、片栗粉、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 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし じゃがいも、たまねぎ、だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	りんご	りんご	5倍がゆ たら ほうれんそう じゃがいも だいこん
12	26	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 野菜サラダ かぼちゃのみそ汁	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 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ かぼちゃ きゅうり
13	27	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き きのこサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき 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 かれい ブロッコリー キャベツ たまねぎ
14	28	水	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース つくね焼き もやしスープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 緑豆もやし、食塩、薄口	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 じゃがいも にんじん トマト
29	木	焼きうどん カリフォルニアサラダ 豆腐スープ	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 豆腐、食塩、薄口		さつまいも	5倍がゆ 豆腐 キャベツ ブロッコリー かぼちゃ	
30	金	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け キャベツの和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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		バナナ	5倍がゆ かれい きゅうり ほうれんそう じゃがいも	

エネルギー：177kcal (月平均)

たんぱく質：7.0g (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。

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。



夕食

令和5年5月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	木 御飯 肉団子の中華あん キャベツサラダ はるさめスープ	米 肉団子、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、酢、酒、本みりん、濃口、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、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
2	16	金 御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
3	17	土 御飯 魚の漬け焼き きんぴらごぼう ほうれん草のみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖、ごま油 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	火 御飯 魚のチーズ焼き じゃがいもソテー コーンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、シュレッドチーズ（乳）、パセリ粉 じゃがいも、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ、酒、食塩 コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉
7	21	水 御飯 焼肉 もやしのナムル 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味（豚肉）、薄口、食塩 まいたけ、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
8	22	木 御飯 なすのはさみ揚げ わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、酒、濃口、てんぷら粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	金 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ きのこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	土 御飯 鶏肉のさっぱり煮 豆腐サラダ オクラのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ（ごま）、砂糖 オクラ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	月 御飯 牛肉のクリーム煮 チーズサラダ ブロッコリースープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ、牛乳、バター（乳）、小麦粉 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 ブロッコリー、にんじん、コンソメ、食塩、薄口
13	27	火 御飯 魚の塩焼き 厚揚げと野菜炒め 麩のみそ汁	米 さば、食塩 チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、厚揚げ、顆粒だし（魚）、食塩、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	水 ピラフ エビフライ トマトサラダ オニオンスープ	米、ベーコン（豚肉）、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 えび、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
29	木	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草のお浸し なめこのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれんそう、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
30	金	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ツナサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：394kcal（3～5歳児 月平均）
287kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：17.3g（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5月29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	15	木 御飯 肉団子の中華あん きゃべつサラダ はるさめスープ	米 肉団子、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、酢、酒、本みりん、濃口、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、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	Ⓔ	Ⓔ
2	16	金 御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	Ⓔ	Ⓔ
3	17	土 御飯 魚の漬け焼き きんぴらごぼう ほうれん草のみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖、ごま油 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	Ⓔ	Ⓔ
5	19	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	Ⓔ	Ⓔ
6	20	火 御飯 魚のチーズ→マヨ焼き じゃがいもソテー コーンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、シュレッドチーズ（乳）→除去、パセリ粉 じゃがいも、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ、酒、食塩 コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	Ⓔ	Ⓔ
7	21	水 御飯 焼肉 もやしのナムル 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、から味（豚肉）、薄口、食塩 まいたけ、にんじん、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	Ⓔ	Ⓔ
8	22	木 御飯 なすのはさみ揚げ わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、酒、濃口、てんぷら粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	Ⓔ	Ⓔ

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	金 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ きのこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	Ⓔ	Ⓔ
10	24	土 御飯 鶏肉のさっぱり煮 豆腐サラダ オクラのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ（ごま）、砂糖 オクラ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	Ⓔ	Ⓔ
12	26	月 御飯 牛肉のクリーム→ケチャップ煮 チーズ→野菜サラダ ブロッコリースープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ、牛乳、バター（乳）、小麦粉→ケチャップ、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、玉ねぎドレ ブロッコリー、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	Ⓔ	Ⓔ
13	27	火 御飯 魚の塩焼き 厚揚げと野菜炒め 麩のみそ汁	米 さば、食塩 チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、厚揚げ、顆粒だし（魚）、食塩、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	Ⓔ	Ⓔ
14	28	水 ピラフ エビフライ トマトサラダ オニオンスープ	米、ベーコン（豚肉）、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 えび、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	Ⓔ	Ⓔ
29	木	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草のお浸し なめこのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれん草、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	/	Ⓔ
30	金	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ツナサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	/	Ⓔ

- 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
Ⓔ	Ⓔ



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年5月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	木 御飯 肉団子の中華あん キャベツサラダ はるさめスープ	米 肉団子、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、酢、酒、本みりん、濃口、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、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
2	16	金 御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
3	17	土 御飯 魚の漬け焼き きんぴらごぼう ほうれん草のみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖、ごま油 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	月 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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 なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	火 御飯 魚のチーズ焼き じゃがいもソテー コーンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、シュレッドチーズ（乳）、パセリ粉 じゃがいも、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ、酒、食塩 コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉
7	21	水 御飯 焼肉 もやしのナムル 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味（豚肉）、薄口、食塩 まいたけ、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
8	22	木 御飯 なすのはさみ揚げ わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、酒、濃口、てんぷら粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	金 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ きのこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、たまねぎ、玉ねぎドレ 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	土 御飯 鶏肉のさっぱり煮 豆腐サラダ オクラのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ（ごま）、砂糖 オクラ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	月 御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ ブロッコリースープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ、牛乳、バター（乳）、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ ブロッコリー、にんじん、コンソメ、食塩、薄口
13	27	火 御飯 魚の塩焼き 厚揚げと野菜炒め 麩のみそ汁	米 さば、食塩 チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、厚揚げ、顆粒だし（魚）、食塩、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	水 ピラフ エビフライ トマトサラダ オニオンスープ	米、ベーコン（豚肉）、コーン、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ、食塩 えび、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
29	木	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草のお浸し なめこのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれんそう、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
30	金	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ツナサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：227kcal（月平均）

たんぱく質：9.4g（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。



夕食

移行食用

令和5年5月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15 木	軟飯・5倍がゆ 肉団子の中華あん きゃべつサラダ にんじんスープ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、酢、酒、本みりん、濃口、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、食塩、薄口
2	16 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
3	17 土	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き にんじんソテー ほうれん草のみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖 にんじん、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なす、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 火	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー じゃがいもソテー オニオンスープ	米 さけ、食塩 じゃがいも、にんじん、酒、食塩 たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉
7	21 水	軟飯・5倍がゆ 焼肉 もやしの和え物 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 まいたけ、にんじん、食塩、薄口
8	22 木	軟飯・5倍がゆ なすのはさみ焼き わかめサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、酒、濃口、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー かぼちゃサラダ きのこのみそ汁	米 豚肉、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 豆腐サラダ オクラのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐 オクラ、昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め 野菜サラダ ブロッコリースープ	米 牛肉、たまねぎ、ケチャップ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり ブロッコリー、にんじん、食塩、薄口
13	27 火	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き チンゲン菜炒め 麩のみそ汁	米 さば、食塩 チンゲンサイ、たまねぎ、にんじん、食塩、濃口 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 水	野菜入り軟飯・5倍がゆ チキンソテー トマトサラダ オニオンスープ	米、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト たまねぎ、食塩、薄口
29	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き ほうれん草のお浸し なめこのみそ汁	米 鶏肉、食塩 ほうれん草、じゃこ、にんじん、昆布だし汁、薄口、砂糖 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
30	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘辛炒め 野菜サラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん 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

エネルギー：152kcal（月平均）

たんぱく質：6.7g（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。