



# 昼食

令和5年7月27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 | 火<br>御飯<br>魚の梅煮<br>野菜炒め<br>なすのみそ汁           | 米<br>かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>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)<br>なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                        | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー<br>りんごジュース   | 黒糖蒸しパン<br>小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖<br>牛乳  |
| 2  | 16 | 水<br>チーズと野菜丼<br>コロケ<br>白菜のみそ汁               | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>コロケ(乳)、油<br>はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                  | どうもろこし【2~5歳児クラス】<br>どうもろこし、食塩<br>バナナ【0、1歳児クラス】<br>牛乳   | ヨーグルトゼリー(乳)   |
| 3  | 17 | 木<br>御飯<br>牛肉の炒め物<br>もやしのナムル<br>豆腐スープ       | 米<br>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<br>緑豆もやし、にんじん、ほうれんそう、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩<br>豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口                      | ワッフル(卵、乳)<br>牛乳  | きな粉マカロニ<br>マカロニ、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳   |
| 4  | 18 | 金<br>御飯<br>鶏肉と夏野菜のトマト煮<br>キャベツサラダ<br>コーンスープ | 米<br>鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩、トマト缶<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉                                 | すいか  | ラスク【3~5歳児クラス】<br>食パン(乳)、マーガリン、砂糖<br>シュガーパン【0~2歳児クラス】<br>食パン(乳)、砂糖<br>牛乳 |
| 5  | 19 | 土<br>御飯<br>魚の若狭焼き<br>ひじきと大豆煮<br>ほうれん草のみそ汁   | 米<br>さけ、薄口、酒、本みりん<br>ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口<br>ほうれんそう、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   | せんべい(魚)  | せんべい  |
| 7  | 21 | 月<br>御飯<br>豆腐の中華煮<br>はるさめサラダ<br>わかめスープ      | 米<br>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<br>はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ(ごま)<br>わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口                     | スティックパイ<br>パイシート(乳)、砂糖<br>牛乳   | ビスケット(ごま)<br>牛乳   |
| 8  | 22 | 火<br>ハヤシライス<br>ツナサラダ<br>ゼリー                 | 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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ<br>ゼリー  | チーズトースト<br>食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、卵不使用マヨドレ<br>【5歳児クラス ピザトースト】<br>食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、なす、ピーマン、きゅうり、トマト、オクラ、ベーコン(豚肉)、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩<br>牛乳 | サータアンダギー<br>小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、油<br>牛乳                                  |
| 9  | 23 | 水<br>御飯<br>鶏肉の漬け焼き<br>野菜ソテー<br>かぼちゃのみそ汁     | 米<br>鶏肉、濃口、砂糖、ごま油<br>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<br>かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油<br>牛乳   | きな粉パン<br>ロールパン、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳  |
| 10 | 24 | 木<br>御飯<br>魚の南蛮漬け<br>うの花<br>きのこのみそ汁         | 米<br>たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢<br>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<br>しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                    | みかんヨーグルト<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶<br>【0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉)】  | 粉ふきいも<br>じゃがいも、パセリ、食塩<br>牛乳   |
| 25 | 金  | 御飯<br>子キンカツ<br>じゃこの酢の物<br>玉ねぎとあげのみそ汁        | 米<br>鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3~5歳児クラスのみ:ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉)】<br>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<br>たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 |  | ようかん<br>粉かんでん、こしあん<br>牛乳  |
| 12 | 26 | 土<br>ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ          | 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、コンソメ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)<br>だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口              | おにぎり<br>米、かつお節、濃口  | おにぎり<br>米、塩こんぶ  |
| 14 | 28 | 月<br>御飯<br>豚肉のしょうが炒め<br>トマトサラダ<br>大根のみそ汁    | 米<br>豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(豚肉、魚)<br>だいこん、油揚げ、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<br>クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)<br>牛乳   | ビスケット(乳)<br>牛乳  |
| 29 | 火  | 御飯<br>タンドリーチキン<br>かぼちゃサラダ<br>オニオンスープ        | 米<br>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<br>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<br>たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口                              |  | 宝石ゼリー<br>寒天ミックス、砂糖  |
| 30 | 水  | 御飯<br>魚の塩焼き<br>小松菜と厚揚げ煮<br>じゃがいものみそ汁        | 米<br>さば、食塩<br>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<br>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  |  | ジャムサンド<br>サンドイッチパン(乳)、いちごジャム<br>牛乳                                      |
| 31 | 木  | 親子丼<br>きゃべつのごま和え<br>麩のみそ汁                   | 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<br>キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖<br>焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                            |  | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳   |

エネルギー：524kcal(3~5歳児 月平均)  
 378kcal(1~2歳児 // )  
 たんぱく質：21.4g(3~5歳児 月平均)  
 14.7g(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7月27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 | 火<br>御飯<br>魚→鶏肉の梅煮<br>野菜炒め<br>なすのみそ汁         | 米<br>かれい→鶏肉、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>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<br>なす、油揚げ、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<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー<br>りんごジュース  | 黒糖蒸しパン<br>小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖<br>牛乳→豆乳  | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 2  | 16 | 水<br>チーズと野菜丼→鶏肉と野菜丼<br>コロケ<br>白菜のみそ汁         | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、ほうれんそう、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁→昆布だし汁、鶏肉、コーン<br>コロケ(乳)→じゃがいも、いんげん、にんじん、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油<br>はくさい、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 | とうもろこし【2~5歳児クラス】<br>とうもろこし、食塩<br>バナナ【0、1歳児クラス】<br>牛乳→豆乳   | ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー  | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 3  | 17 | 木<br>御飯<br>牛肉の炒め物<br>もやしのナムル<br>豆腐スープ        | 米<br>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<br>緑豆もやし、にんじん、ほうれんそう、ごま油、から味(豚肉)→除去、薄口、食塩<br>豆腐、にんじん、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口  | ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ<br>牛乳→豆乳   | きな粉マカロニ<br>マカロニ、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳   | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 4  | 18 | 金<br>御飯<br>鶏肉と夏野菜のトマト煮<br>キャベツサラダ<br>コンソメスープ | 米<br>鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、油、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩、トマト缶<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉  | すいか   | ラスク【3~5歳児クラス】<br>食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖<br>シュガーパン【0~2歳児クラス】<br>食パン(乳)→米粉パン、砂糖<br>牛乳→豆乳 | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 5  | 19 | 土<br>御飯<br>魚→鶏肉の若狭焼き<br>ひじきと大豆煮<br>ほうれん草のみそ汁 | 米<br>さけ→鶏肉、薄口、酒、本みりん<br>ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口<br>ほうれんそう、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(魚)→せんべい  | せんべい   | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 7  | 21 | 月<br>御飯<br>豆腐の中華煮<br>はるさめサラダ<br>わかめスープ       | 米<br>豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、から味(豚肉)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉<br>はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ(ごま)→玉ねぎドレ<br>わかめ、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口  | スティックパイ<br>パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖<br>牛乳→豆乳  | ビスケット(ごま)→ビスケット(乳)<br>牛乳→豆乳  | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 8  | 22 | 火<br>ハヤシライス<br>ツナ→野菜サラダ<br>ゼリー               | 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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ→除去、人参ドレ<br>ゼリー  | チーズ→マヨトースト<br>食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ<br>【5歳児クラス ピザトースト】<br>食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、なす、ピーマン、きゅうり、トマト、オクラ、ベーコン(豚肉)、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳 | サータアングギー<br>小麦粉、ベーキングパウダー、卵→ホットケーキミックス、豆乳、砂糖、油<br>牛乳→豆乳                              | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |

| 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 | 水<br>御飯<br>鶏肉の漬け焼き<br>野菜ソテー<br>かぼちゃのみそ汁     | 米<br>鶏肉、濃口、砂糖、ごま油→除去<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ<br>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   | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油<br>牛乳→豆乳                           | きな粉パン<br>ロールパン、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳→豆乳          | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 10 | 24 | 木<br>御飯<br>魚→鶏肉の南蛮漬け<br>うの花<br>きのこのみそ汁      | 米<br>たら→鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢<br>おから、だいこん、にんじん、板こんにやく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>しめじ、えのき、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<br>ヨーグルト(乳)、砂糖、【0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉)】<br>→ゼリー、みかん缶  | 粉ふきいも<br>じゃがいも、バセリ、食塩<br>牛乳→豆乳             | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 25 | 金  | 御飯<br>チキンカツ<br>じゃこ→わかめの酢の物<br>玉ねぎとあげのみそ汁    | 米<br>鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3~5歳児クラスのみ:ケチャップ、お好み焼きソース(豚肉)】<br>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<br>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 |   | ようかん<br>粉かんでん、こしあん<br>牛乳→豆乳                |    |     | ⓔ  | ⓔ   |
| 12 | 26 | 土<br>ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ          | 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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ(ごま)→人参ドレ<br>だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口             | おにぎり<br>米、かつお節、濃口→塩こんぶ                                    | おにぎり<br>米、塩こんぶ                             | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 14 | 28 | 月<br>御飯<br>豚肉→牛肉のしょうが炒め<br>トマトサラダ<br>大根のみそ汁 | 米<br>豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ(豚肉、魚)→玉ねぎドレ<br>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                     | クラッカーとチーズ→いちごジャム<br>クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→いちごジャム<br>牛乳→豆乳 | ビスケット(乳)→せんべい<br>牛乳→豆乳                     | ⓔ  | ⓔ   | ⓔ  | ⓔ   |
| 29 | 火  | 御飯<br>タンダーチキン→鶏肉の照り焼き<br>かぼちゃサラダ<br>オニオンスープ | 米<br>鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→砂糖、本みりん、濃口<br>かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)→除去、卵不使用マヨドレ、食塩<br>たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口                            |   | 宝石ゼリー<br>寒天ミックス、砂糖                         |    |     | ⓔ  | ⓔ   |
| 30 | 水  | 御飯<br>魚→豚肉の塩焼き<br>小松菜と厚揚げ煮<br>じゃがいものみそ汁     | 米<br>さば→豚肉、食塩<br>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<br>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  |   | ジャムサンド<br>サンドイッチパン(乳)→米粉パン、いちごジャム<br>牛乳→豆乳 |    |     | ⓔ  | ⓔ   |
| 31 | 木  | 親子丼→鶏肉のあんかけ丼<br>きやべつのごま和え→和え物<br>麩のみそ汁      | 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<br>キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま→除去、昆布だし汁、濃口、砂糖<br>焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌                        |   | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳→豆乳         |    |     | ⓔ  | ⓔ   |

- 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 |
|-----|----|
| ⓔ   | ⓔ  |



# 昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年7月27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 | 火   | 御飯<br>魚の梅煮<br>野菜炒め<br>なすのみそ汁           | 米<br>かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>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）<br>なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌           | クッキー<br>小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー<br>りんごジュース<br>【にんじん】    | 黒糖蒸しパン<br>小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖<br>牛乳<br>【にんじん】        |
| 2  | 16 | 水   | チーズと野菜丼<br>コロケ<br>白菜のみそ汁               | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、ほうれんそう、卵、シュレッドチーズ（乳）、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉<br>コロケ（乳）、油<br>はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌        | バナナ<br>牛乳<br>【じゃがいも】                                    | ヨーグルトゼリー（乳）<br>【じゃがいも】                            |
| 3  | 17 | 木   | 御飯<br>牛肉の炒め物<br>もやしのナムル<br>豆腐スープ       | 米<br>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<br>緑豆もやし、にんじん、ほうれんそう、ごま油、がら味（豚肉）、薄口、食塩<br>豆腐、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口         | ワッフル（卵、乳）<br>牛乳<br>【だいこん】                               | きな粉マカロニ<br>マカロニ、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳<br>【だいこん】         |
| 4  | 18 | 金   | 御飯<br>鶏肉と夏野菜のトマト煮<br>キャベツサラダ<br>コーンスープ | 米<br>鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、コンソメ、砂糖、食塩、トマト缶<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉                    | すいか<br>【かぼちゃ】   | シュガーパン<br>食パン（乳）、砂糖<br>牛乳<br>【かぼちゃ】               |
| 5  | 19 | 土   | 御飯<br>魚の若狭焼き<br>ひじきと大豆煮<br>ほうれん草のみそ汁   | 米<br>さけ、薄口、酒、本みりん<br>ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口<br>ほうれんそう、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                              | せんべい<br>【ブロッコリー】  | せんべい<br>【ブロッコリー】                                  |
| 7  | 21 | 月   | 御飯<br>豆腐の中華煮<br>はるさめサラダ<br>わかめスープ      | 米<br>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<br>はるさめ、きゅうり、にんじん、ハム、ごま醤油ドレ（ごま）<br>わかめ、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口        | スティックパイ<br>パイシート（乳）、砂糖<br>牛乳<br>【にんじん】                  | ビスケット（乳）<br>牛乳<br>【にんじん】                          |
| 8  | 22 | 火   | ハヤシライス<br>ツナサラダ<br>ゼリー                 | 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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ<br>ゼリー   | チーズトースト<br>食パン（乳）、シュレッドチーズ（乳）、卵不使用マヨドレ<br>牛乳<br>【じゃがいも】 | サーダアンダギー<br>小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、油<br>牛乳<br>【じゃがいも】 |
| 9  | 23 | 水   | 御飯<br>鶏肉の漬け焼き<br>野菜ソテー<br>かぼちゃのみそ汁     | 米<br>鶏肉、濃口、砂糖、ごま油<br>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<br>かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                 | ポテト<br>フレンチフライポテト、食塩、油<br>牛乳<br>【にんじん】                  | きな粉パン<br>ロールパン、きな粉、砂糖、食塩<br>牛乳<br>【にんじん】          |
| 10 | 24 | 木   | 御飯<br>魚の南蛮漬け<br>うの花<br>きのこのみそ汁         | 米<br>たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢<br>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<br>しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌              | みかんヨーグルト<br>ヨーグルト（乳）、砂糖、ゼラチン（豚肉）、みかん缶<br>【かぼちゃ】         | 粉ふきいも<br>じゃがいも、パセリ、食塩<br>牛乳<br>【かぼちゃ】             |
|    | 25 | 金   | 御飯<br>チキンカツ<br>じゃこの酢の物<br>玉ねぎとあげのみそ汁   | 米<br>鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油<br>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<br>たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                    |   | ようかん<br>粉かんでん、こしあん<br>牛乳<br>【きゅうり】                |
| 12 | 26 | 土   | ミートスパゲティ<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ          | 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、コンソメ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ごま醤油ドレ（ごま）<br>だいこん、にんじん、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口 | おにぎり<br>米、かつお節、濃口<br>【だいこん】                             | おにぎり<br>米、塩こんぶ<br>【だいこん】                          |
| 14 | 28 | 月   | 御飯<br>豚肉のしょうが炒め<br>トマトサラダ<br>大根のみそ汁    | 米<br>豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、青じそドレ（豚肉、魚）<br>だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌              | ウエハース（乳）<br>牛乳<br>【さつまいも】                               | ビスケット（乳）<br>牛乳<br>【さつまいも】                         |
|    | 29 | 火   | 御飯<br>タンダーチキン<br>かぼちゃサラダ<br>オニオンスープ    | 米<br>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<br>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<br>たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口                 |   | 宝石ゼリー<br>寒天ミックス、砂糖<br>【ブロッコリー】                    |
|    | 30 | 水   | 御飯<br>魚の塩焼き<br>小松菜と厚揚げ煮<br>じゃがいものみそ汁   | 米<br>さば、食塩<br>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<br>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                             |   | ジャムサンド<br>サンドイッチパン（乳）、いちごジャム<br>牛乳<br>【さつまいも】     |
|    | 31 | 木   | 親子丼<br>きゃべつのごま和え<br>麩のみそ汁              | 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<br>キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖<br>焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌               |   | みたらしいも<br>さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉<br>牛乳<br>【にんじん】         |

エネルギー：297kcal（月平均）

たんぱく質：11.6g（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。
- 0歳児クラスのみ【 】内の野菜もおやつに追加して提供しています。



# 昼食

移行食・離乳食用

令和5年7月27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 | 火   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の煮付<br>野菜炒め<br>なすのみそ汁            | 米<br>かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口<br>キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口<br>なす、昆布だし汁、あわせ味噌                                    | オレンジ<br>【にんじん】                      | オレンジ<br>【にんじん】                         | 5倍がゆ<br>カレイ<br>キャベツ<br>たまねぎ<br>にんじん    |
| 2  | 16 | 水   | 肉野菜入り軟飯・5倍がゆ<br>野菜のおやし<br>白菜のみそ汁             | 米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、ほうれんそう、鶏肉、昆布だし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉<br>じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩<br>はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌 | バナナ<br>【じゃがいも】                      | バナナ<br>【じゃがいも】                         | 5倍がゆ<br>豆腐<br>トマト<br>ほうれんそう<br>じゃがいも   |
| 3  | 17 | 木   | 軟飯・5倍がゆ<br>牛肉の炒め物<br>もやしのナムル<br>豆腐スープ        | 米<br>牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん<br>緑豆もやし、にんじん、ほうれんそう、薄口、食塩<br>豆腐、にんじん、食塩、薄口                                 | きな粉マカロニ<br>マカロニ、きな粉、砂糖、食塩<br>【だいこん】 | きな粉マカロニ<br>マカロニ、きな粉、砂糖、食塩<br>【だいこん】    | 5倍がゆ<br>ささみ<br>はくさい<br>だいこん<br>ブロッコリー  |
| 4  | 18 | 金   | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉と夏野菜のトマト煮<br>キャベツサラダ<br>オニオンスープ | 米<br>鶏肉、たまねぎ、かぼちゃ、なす、トマト、油、ケチャップ、砂糖、食塩、トマト缶<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>たまねぎ、食塩、薄口                              | すいか<br>【かぼちゃ】                       | パン・パンがゆ<br>食パン(乳)、粉ミルク<br>【かぼちゃ】       | 5倍がゆ<br>カレイ<br>かぼちゃ<br>トマト<br>こまつな     |
| 5  | 19 | 土   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の若狭焼き<br>大豆と野菜煮<br>ほうれん草のみそ汁     | 米<br>さけ、薄口、酒、本みりん<br>大豆、だいこん、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口<br>ほうれんそう、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌                        | オレンジ<br>【ブロッコリー】                    | オレンジ<br>【ブロッコリー】                       | 5倍がゆ<br>豆腐<br>にんじん<br>ブロッコリー<br>ほうれんそう |
| 7  | 21 | 月   | 軟飯・5倍がゆ<br>豆腐の中華煮<br>きゅうりサラダ<br>わかめスープ       | 米<br>豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉<br>きゅうり、にんじん<br>わかめ、食塩、薄口  | バナナ<br>【にんじん】                       | バナナ<br>【にんじん】                          | 5倍がゆ<br>ささみ<br>キャベツ<br>きゅうり<br>にんじん    |
| 8  | 22 | 火   | 軟飯・5倍がゆ<br>ポトフ<br>野菜サラダ<br>オレンジ              | 米<br>鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、食塩、薄口<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>オレンジ  | パン・パンがゆ<br>食パン(乳)、粉ミルク<br>【じゃがいも】   | オレンジ<br>【じゃがいも】                        | 5倍がゆ<br>カレイ<br>ほうれんそう<br>じゃがいも<br>きゅうり |
| 9  | 23 | 水   | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の漬け焼き<br>野菜ソテー<br>かぼちゃのみそ汁      | 米<br>鶏肉、濃口、砂糖<br>ブロッコリー、カリフラワー、にんじん<br>かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌  | じゃがいも<br>【にんじん】                     | パン・パンがゆ<br>ロールパン、粉ミルク<br>【にんじん】        | 5倍がゆ<br>豆腐<br>ブロッコリー<br>にんじん<br>かぼちゃ   |
| 10 | 24 | 木   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の南蛮漬け<br>うの花<br>きのこのみそ汁          | 米<br>たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢<br>おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口<br>しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌                 | みかん<br>みかん缶<br>【かぼちゃ】               | じゃがいも<br>【かぼちゃ】                        | 5倍がゆ<br>カレイ<br>たまねぎ<br>かぼちゃ<br>だいこん    |
|    | 25 | 金   | 軟飯・5倍がゆ<br>チキンソテー<br>じゃこの酢の物<br>玉ねぎのみそ汁      | 米<br>鶏肉、食塩<br>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<br>たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌                                 | バナナ<br>【きゅうり】                       | バナナ<br>【きゅうり】                          | 5倍がゆ<br>ささみ<br>キャベツ<br>たまねぎ<br>きゅうり    |
| 12 | 26 | 土   | ミートスパゲティ<br>野菜サラダ<br>コンソメスープ                 | 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<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>だいこん、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口                 | おにぎり・5倍がゆ<br>米<br>【だいこん】            | おにぎり・5倍がゆ<br>米<br>【だいこん】               | 5倍がゆ<br>豆腐<br>だいこん<br>きゅうり<br>ブロッコリー   |
| 14 | 28 | 月   | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉の炒め物<br>トマトサラダ<br>大根のみそ汁        | 米<br>豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト<br>だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌                                  | バナナ<br>【さつまいも】                      | オレンジ<br>【さつまいも】                        | 5倍がゆ<br>ささみ<br>さつまいも<br>トマト<br>だいこん    |
|    | 29 | 火   | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の照り焼き<br>かぼちゃサラダ<br>オニオンスープ     | 米<br>鶏肉、濃口、本みりん、砂糖<br>かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩<br>たまねぎ、食塩、薄口  | バナナ<br>【ブロッコリー】                     | バナナ<br>【ブロッコリー】                        | 5倍がゆ<br>豆腐<br>ブロッコリー<br>かぼちゃ<br>たまねぎ   |
|    | 30 | 水   | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の塩焼き<br>小松菜煮<br>じゃがいものみそ汁        | 米<br>カレイ、食塩<br>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<br>じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌                               | バナナ<br>【じゃがいも】                      | パン・パンがゆ<br>サンドイッチパン(乳)、粉ミルク<br>【じゃがいも】 | 5倍がゆ<br>カレイ<br>こまつな<br>にんじん<br>じゃがいも   |
|    | 31 | 木   | 肉野菜入り軟飯・5倍がゆ<br>きゃべつの和え物<br>麩のみそ汁            | 米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉<br>キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖<br>焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌                         | バナナ<br>【にんじん】                       | さつまいも<br>【にんじん】                        | 5倍がゆ<br>ささみ<br>たまねぎ<br>はくさい<br>にんじん    |

エネルギー：178kcal (月平均)

たんぱく質：6.7g (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。
- 0歳児クラスのみ【 】内の野菜もおやつに追加して提供しています。



# 夕食

令和5年7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 | 火<br>御飯<br>豚肉の甘酢炒め<br>わかめサラダ<br>はるさめスープ           | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉）<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口                    |
| 2  | 16 | 水<br>御飯<br>鶏肉のねぎ塩焼き<br>ブロッコリーとじゃこ炒め<br>玉ねぎとあげのみそ汁 | 米<br>鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁<br>ブロッコリー、にんじん、じゃこ、濃口、食塩<br>たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  |
| 3  | 17 | 木<br>御飯<br>魚の竜田揚げ<br>五目サラダ<br>なめこのみそ汁             | 米<br>まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油<br>だいこん、にんじん、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ（ごま）<br>なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                    |
| 4  | 18 | 金<br>御飯<br>豚肉のソテー<br>青菜と平天煮<br>じゃがいものみそ汁          | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、野菜ドレ<br>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<br>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                                       |
| 5  | 19 | 土<br>御飯<br>牛肉のクリーム煮<br>チーズサラダ<br>かぼちゃスープ          | 米<br>牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ、牛乳、バター（乳）、小麦粉<br>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<br>かぼちゃ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口                          |
| 7  | 月  | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>大根サラダ<br>中華スープ                    | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ（魚、豚肉）<br>チンゲンサイ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口   |
| 21 | 月  | ミニおにぎり<br>焼きそば<br>鶏肉の唐揚げ・ポテト<br>中華スープ<br>二色寒天     | 米、焼きのり、食塩<br>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<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、フレンチフライポテト、食塩、油<br>チンゲンサイ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口<br>寒天ミックス、砂糖 |
| 8  | 22 | 火<br>御飯<br>魚のみそ焼き<br>ポパイ炒め<br>麩のすまし汁              | 米<br>さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん<br>ほうれんそう、にんじん、コーン、豚肉、食塩、コンソメ<br>焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん  |
| 9  | 23 | 水<br>御飯<br>ハンバーグ<br>カラフルサラダ<br>クリームスープ            | 米<br>合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、しめじ、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ   |
| 10 | 24 | 木<br>御飯<br>豚肉と里芋の甘辛炒め<br>ひじきの和え物<br>豆腐のみそ汁        | 米<br>豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉、油<br>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<br>豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                    |
| 25 | 金  | 御飯<br>魚のピザ焼き<br>三色炒め<br>オクラスープ                    | 米<br>さけ、たまねぎ、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ（乳）<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩、コンソメ<br>オクラ、にんじん、コンソメ、食塩、薄口  |
| 12 | 26 | 土<br>御飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>小松菜のお浸し<br>きゃべつのみそ汁         | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>こまつな、油揚げ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖<br>キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌  |
| 14 | 28 | 月<br>御飯<br>肉豆腐<br>ほうれん草のおかか和え<br>さつまいものみそ汁        | 米<br>牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒<br>ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖<br>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   |
| 29 | 火  | 御飯<br>豚肉ロールフライ<br>きのこサラダ<br>なすのみそ汁                | 米<br>豚肉、オクラ、にんじん、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ<br>なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                    |
| 30 | 水  | チャーハン<br>シュウマイ<br>野菜サラダ<br>もやしスープ                 | 米、たまねぎ、葉ねぎ、コーン、焼豚、から味（豚肉）、ごま油、濃口、食塩、油<br>しゅうまい（豚肉）<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ（ごま）<br>緑豆もやし、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口                           |
| 31 | 木  | 御飯<br>魚の香味ソース<br>五目豆<br>白菜のみそ汁                    | 米<br>たら、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん<br>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<br>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：379kcal（3～5歳児 月平均）  
279kcal（1～2歳児 // ）  
たんぱく質：18.7g（3～5歳児 月平均）  
13.2g（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7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 | 火<br>御飯<br>豚肉の甘酢炒め<br>わかめサラダ<br>はるさめスープ              | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉）<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口                    | 印  | 印  |
| 2  | 16 | 水<br>御飯<br>鶏肉のねぎ塩焼き<br>ブロッコリーとじゃこ炒め<br>玉ねぎとあげのみそ汁    | 米<br>鶏肉、白ねぎ、酒、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁<br>ブロッコリー、にんじん、じゃこ、濃口、食塩<br>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  |
| 3  | 17 | 木<br>御飯<br>魚の竜田揚げ<br>五目サラダ<br>なめこのみそ汁                | 米<br>まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油<br>だいこん、にんじん、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ（ごま）<br>なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                    | 印  | 印  |
| 4  | 18 | 金<br>御飯<br>豚肉のソテー<br>青菜と平天煮<br>じゃがいものみそ汁             | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、野菜ドレ<br>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<br>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  | 印  |
| 5  | 19 | 土<br>御飯<br>牛肉のクリーム煮→ハッシュドビーフ<br>チーズ→野菜サラダ<br>かぼちゃスープ | 米<br>牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ、牛乳、バター（乳）、小麦粉→ハヤシルウ、ケチャップ<br>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<br>かぼちゃ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口           | 印  | 印  |
| 7  | 月  | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>大根サラダ<br>中華スープ                       | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ（魚、豚肉）<br>チンゲンサイ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口   | 印  |    |
| 21 | 月  | ミニおにぎり<br>焼きそば<br>鶏肉の唐揚げ・ポテト<br>中華スープ<br>二色寒天        | 米、焼きのり、食塩<br>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<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、フレンチフライポテト、食塩、油<br>チンゲンサイ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口<br>寒天ミックス、砂糖 |    | 印  |
| 8  | 22 | 火<br>御飯<br>魚のみそ焼き<br>ポパイ炒め<br>麩のすまし汁                 | 米<br>さわら、あわせ味噌、砂糖、本みりん<br>ほうれんそう、にんじん、コーン、豚肉、食塩、コンソメ<br>焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん  | 印  | 印  |

| 日付 | 曜日 | 献立名  | 材料   | 担任 | 担任 |
|----|----|--|--|----|----|
| 9  | 23 | 水<br>御飯<br>ハンバーグ<br>カラフルサラダ<br>クリームスープ     | 米<br>合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、しめじ、コンソメ、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ                        | 印  | 印  |
| 10 | 24 | 木<br>御飯<br>豚肉と里芋の甘辛炒め<br>ひじきの和え物<br>豆腐のみそ汁 | 米<br>豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉、油<br>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<br>豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌    | 印  | 印  |
| 25 | 金  | 御飯<br>魚のピザ→ケチャマヨ焼き<br>三色炒め<br>オクラスープ       | 米<br>さけ、たまねぎ、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ（乳）→卵不使用マヨドレ<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩、コンソメ<br>オクラ、にんじん、コンソメ、食塩、薄口                   |    | 印  |
| 12 | 26 | 土<br>御飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>小松菜のお浸し<br>きやべつのみそ汁  | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>こまつな、油揚げ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖<br>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  |
| 14 | 28 | 月<br>御飯<br>肉豆腐<br>ほうれん草のおかか和え<br>さつまいものみそ汁 | 米<br>牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒<br>ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖<br>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                             | 印  | 印  |
| 29 | 火  | 御飯<br>豚肉ロールフライ<br>きのこサラダ<br>なすのみそ汁         | 米<br>豚肉、オクラ、にんじん、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ<br>なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                    |    | 印  |
| 30 | 水  | チャーハン<br>シュウマイ<br>野菜サラダ<br>もやしスープ          | 米、たまねぎ、葉ねぎ、コーン、焼豚、がら味（豚肉）、ごま油、濃口、食塩、油<br>しゅうまい（豚肉）<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ（ごま）<br>緑豆もやし、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口           |    | 印  |
| 31 | 木  | 御飯<br>魚の香味ソース<br>五目豆<br>白菜のみそ汁             | 米<br>たら、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん<br>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<br>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7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 | 火<br>御飯<br>豚肉の甘酢炒め<br>わかめサラダ<br>はるさめスープ           | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉）<br>はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口                 |
| 2  | 16 | 水<br>御飯<br>鶏肉のねぎ塩焼き<br>ブロッコリーとじゃこ炒め<br>玉ねぎとあげのみそ汁 | 米<br>鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁<br>ブロッコリー、にんじん、じゃこ、濃口、食塩<br>たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                       |
| 3  | 17 | 木<br>御飯<br>魚の竜田揚げ<br>五目サラダ<br>なめこのみそ汁             | 米<br>まぐろ、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油<br>だいこん、にんじん、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ（ごま）<br>なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                 |
| 4  | 18 | 金<br>御飯<br>豚肉のソテー<br>青菜と平天煮<br>じゃがいものみそ汁          | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油、野菜ドレ<br>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<br>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                                    |
| 5  | 19 | 土<br>御飯<br>牛肉のクリーム煮<br>野菜サラダ<br>かぼちゃスープ           | 米<br>牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ、牛乳、バター（乳）、小麦粉<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ<br>かぼちゃ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口                                       |
| 7  | 月  | 御飯<br>鶏肉の唐揚げ<br>大根サラダ<br>中華スープ                    | 米<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ（魚、豚肉）<br>チンゲンサイ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口  |
| 21 | 月  | ミニおにぎり<br>焼きそば<br>鶏肉の唐揚げ・ポテト<br>中華スープ<br>二色寒天     | 米、焼きのり<br>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<br>鶏肉、濃口、酒、片栗粉、フレンチフライポテト、食塩、油<br>チンゲンサイ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口<br>寒天ミックス、砂糖 |
| 8  | 22 | 火<br>御飯<br>魚のみそ焼き<br>ポパイ炒め<br>麩のすまし汁              | 米<br>さわか、あわせ味噌、砂糖、本みりん<br>ほうれんそう、にんじん、コーン、豚肉、食塩、コンソメ<br>焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん   |
| 9  | 23 | 水<br>御飯<br>ハンバーグ<br>カラフルサラダ<br>クリームスープ            | 米<br>合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ<br>たまねぎ、にんじん、しめじ、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ  |
| 10 | 24 | 木<br>御飯<br>豚肉と里芋の甘酢炒め<br>ひじきの和え物<br>豆腐のみそ汁        | 米<br>豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉、油<br>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<br>豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                 |
| 25 | 金  | 御飯<br>魚のピザ焼き<br>三色炒め<br>オクラスープ                    | 米<br>さけ、たまねぎ、パセリ、食塩、ケチャップ、シュレッドチーズ（乳）<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩、コンソメ<br>オクラ、にんじん、コンソメ、食塩、薄口   |
| 12 | 26 | 土<br>御飯<br>鶏肉の黒糖旨煮<br>小松菜のお浸し<br>きゃべつのみそ汁         | 米<br>鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒<br>こまつな、油揚げ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖<br>キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌   |
| 14 | 28 | 月<br>御飯<br>肉豆腐<br>ほうれん草のおかか和え<br>さつまいものみそ汁        | 米<br>牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒<br>ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖<br>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  |
| 29 | 火  | 御飯<br>豚肉ロールフライ<br>きのこサラダ<br>なすのみそ汁                | 米<br>豚肉、オクラ、にんじん、食塩、小麦粉、パン粉、油、ケチャップ<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ<br>なす、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌                                 |
| 30 | 水  | チャーハン<br>シュウマイ<br>野菜サラダ<br>もやしスープ                 | 米、たまねぎ、葉ねぎ、コーン、焼豚、から味（豚肉）、ごま油、濃口、食塩、油<br>しゅうまい（豚肉）<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ（ごま）<br>緑豆もやし、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口                        |
| 31 | 木  | 御飯<br>魚の香味ソース<br>五目豆<br>白菜のみそ汁                    | 米<br>たら、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん<br>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<br>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：221kcal（月平均）

たんぱく質：10.4g（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7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 | 火                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉の甘酢炒め<br>わかめサラダ<br>にんじんスープ                                 | 米<br>豚肉、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ<br>にんじん、食塩、薄口          |
| 2  | 16 | 水                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の塩焼き<br>ブロッコリーとじゃこ炒め<br>玉ねぎのみそ汁                            | 米<br>鶏肉、食塩<br>ブロッコリー、にんじん、じゃこ、濃口、食塩<br>たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌                                  |
| 3  | 17 | 木                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>魚の煮付け<br>大根サラダ<br>なめこのみそ汁                                    | 米<br>まぐろ、濃口、酒、本みりん、砂糖<br>だいこん、にんじん、きゅうり<br>なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌                               |
| 4  | 18 | 金                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉のソテー<br>青菜と平天煮<br>じゃがいものみそ汁                                | 米<br>豚肉、食塩、小麦粉、油<br>こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒<br>じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌                  |
| 5  | 19 | 土                                      | 肉野菜入り軟飯・5倍がゆ<br>野菜サラダ<br>かぼちゃスープ  | 米、牛肉、たまねぎ、濃口、砂糖<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>かぼちゃ、食塩、薄口  |
| 7  | 月  | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の照り焼き<br>大根サラダ<br>青菜スープ   | 米<br>鶏肉、濃口、本みりん、砂糖<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん<br>チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口          |  |
| 21 | 月  | 軟飯・5倍がゆ<br>焼きうどん<br>鶏肉の照り焼き<br>青菜スープ   | 米<br>うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、薄口、食塩<br>鶏肉、濃口、本みりん、砂糖<br>チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口 |  |
| 8  | 22 | 火                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>魚のみそ焼き<br>ポパイ炒め<br>麩のすまし汁                                    | 米<br>カレイ、あわせ味噌、砂糖、本みりん<br>ほうれんそう、にんじん、豚肉、食塩<br>焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん                       |
| 9  | 23 | 水                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>ハンバーグ<br>カラフルサラダ<br>野菜スープ                                    | 米<br>合びき肉(豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ<br>キャベツ、きゅうり、パプリカ<br>たまねぎ、にんじん、しめじ、食塩、薄口                 |
| 10 | 24 | 木                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉と里芋の甘辛炒め<br>キャベツの和え物<br>豆腐のみそ汁                             | 米<br>豚肉、さといも、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉、油<br>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<br>豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌 |
| 25 | 金  | 軟飯・5倍がゆ<br>魚のソテー<br>三色炒め<br>オクラスープ     | 米<br>さけ、食塩<br>じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩<br>オクラ、にんじん、食塩、薄口                    |  |
| 12 | 26 | 土                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>鶏肉の旨煮<br>小松菜のお浸し<br>きゃべつのみそ汁                                 | 米<br>鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒<br>こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、砂糖<br>キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌                      |
| 14 | 28 | 月                                      | 軟飯・5倍がゆ<br>肉豆腐<br>ほうれん草の和え物<br>さつまいものみそ汁                                | 米<br>牛肉、焼き豆腐、濃口、砂糖、酒<br>ほうれんそう、えのき、にんじん、濃口、砂糖<br>さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌                  |
| 29 | 火  | 軟飯・5倍がゆ<br>豚肉の野菜巻き<br>きのこサラダ<br>なすのみそ汁 | 米<br>豚肉、オクラ、にんじん、食塩<br>キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき<br>なす、昆布だし汁、あわせ味噌         |  |
| 30 | 水  | 軟飯・5倍がゆ<br>つくね焼き<br>野菜サラダ<br>もやしスープ    | 米<br>鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口<br>キャベツ、にんじん、きゅうり<br>緑豆もやし、食塩、薄口                   |  |
| 31 | 木  | 御飯<br>魚のソテー<br>五目豆<br>白菜のみそ汁           | 米<br>たら、食塩<br>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<br>はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌 |  |

エネルギー：155kcal (月平均)

たんぱく質：7.5g (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。