

昼食

令和5年8月29日発行 正親こども園 第二せいしん幼児園

E	付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1		金	御飯 チンジャオロース ハムサラダ たまごスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	
2	16		焼きそば カリフォルニアサラダ	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、ごま醤油ドレ しめじ、えのき、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	おにぎり 米、塩こんぶ
4		月	ポパイソテー	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ たまねぎ、油揚げ、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	
5	19	火		米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 キャベツ、じゃがいも、にんじん、しめじ、葉ねぎ、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)】	ヨーグルト カップョーグルト (乳)
6	20	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	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 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 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
7	21	木	カレーライス ブロッコリーサラダ 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、プロッコリー、玉ねぎドレ ゼリー	りんごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳、油 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
8	22	金	御飯 ポークケチャップ きのこサラダ 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、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	スティックパイ パイシート (乳) 、砂糖 牛乳	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩
9	30	±	わかめの酢の物	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、【3~5歳児クラスのみ:ウスターソース】 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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい (魚)	せんべい
11	25	月	1 11 44	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、片果粉 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット (乳) 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
12	26	火		株、ほうれんそう、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、キみりん、食塩、砂糖、酒、海口、油口さつまいも、てんぷら粉、食塩、油わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ワッフル (卵、乳) 牛乳	パナナ
13	27	水	コーンサラダ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、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、コーン、玉ねぎドレ プロッコリー、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄口	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	きな粉クリームサンド サンドイッチパン (乳) 、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳
14	28	木	7111	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だしさけ、食塩 ほうれんそう、はくさい、にんじん、昆布だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	ふかしいも さつまいも 牛乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳
15	29	金	ツナサラダ	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、ツナ、人参ドレ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	お月見ゼリー

エネルギー: 5 2 4 kcal (3~5歳児 月平均)

378kcal(I~2歳児 //)

たんぱく質: 21.4g(3~5歳児 月平均)

| 14.7g(|~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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。





I	日付	曜日		材料	おやつ	おやつ	昼食	おやつ	昼食	おやつ
1		金	ハム→野菜サラダ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、片栗粉→豆腐、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りん ごジュース		E	印		
2	16		カリフォルニアサラダ	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 プロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	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	即	即	EP	EP
4			4	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)→コーン、コンソメ 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		F	即		
5	19	火	744 1 3 - 7 / LL 3/23 - 7	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 キャベツ、じゃがいも、にんじん、しめじ、葉ねぎ、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 ョーグルト(乳)、砂糖、[0~2歳児クラス:ゼラチン(豚肉)] →ゼリー、みかん缶	ヨーグルト→ゼリー カップヨーグルト(乳)→ゼリー	即	即	即	即
6	20	水	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 白菜スープ	米 旦麻、豚ひき肉→隣ひき肉、たまねぎ、果ねぎ、がら味(豚肉)→除去、油、砂糖、食塩、灌口、あわせ味噌、片果粉 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)→除去、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ロールパン、砂糖、ココア 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	即	即	EP	即
7	21	木	カレーライス ブロッコリーサラダ 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、ブロッコリー、玉ねぎドレ ゼリー	りん ごケーキ 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、りんご、豆乳、油 牛乳 →豆乳	カップケーキ ホットケーキミックス、平乳、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	EP	即	EP	EP
8	22			米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	スティックパイ バイシート (乳) →小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖 牛乳 →豆乳	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩	E	EP	EP	即

アレルギー児用

E	1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	30		わかめの酢の物	米 ホキ→鶏肉、小麦粉、パン粉、油、食塩、【3~5歳児クラスのみ:ウスターソース】 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 かぽちゃ、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	即	即	即	EP
	25		厚揚げの野菜あん	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 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	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	即	即	即	即
12	26	火	C - G - O - > > C - S	※、ほうれんそう、韓目もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛麻、すりごま、ごま油、酢、キルりん、食塩、砂糖、薬、薄口、濃口さつまいも、 てんぷら粉、 食塩、油わかめ、 葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	7777	パナナ 牛乳→豆乳	即	EP	EP	EP
13	27	水	コーンサラダ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、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、コーン、玉ねぎドレ ブロッコリー、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄ロ		きな粉クリームサンド サンドィッチパン (乳) →米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	即	EP	EP	EP
14	28	木	魚→豚肉の塩焼き ほうれん草のみそ和え	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だしさけ→豚肉、食塩 ほうれんそう、はくさい、にんじん、昆布だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 卵→豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	さつまいも	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳→豆乳	即	即	即	即
15	29		ツナ→野菜サラダ	米 豚肉→牛肉、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、ツナ→除去、人参ドレ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	お月見ゼリー	即	即	EP	印

- 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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。

保護者	厨房
	F



昼食

| 2ヶ月~|8ヶ月児用

令和5年8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
Г			御飯	*	クッキー	
1		金	チンジャオロース ハムサラダ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉)	小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	
			たまごスープ	卵、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	1,000 July 1	
					【きゅうり】	
			焼きそば	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	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
2	16	±		プロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	プレンサ アプロ ホテド、 技権、 畑	木、 産こんい
				SOURCE STATE		
					【だいこん】	【だいこん】
			御飯 魚の煮付け	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	
4		月	ポパイソテー	ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ	牛乳	
			玉ねぎとあげのみそ汁	たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
-			御飯	W.	【にんじん】	ヨーグルト
			76 L + 17	本 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油	みかん ヨーグルト ョーグルト (乳)、砂糖、みかん缶、ゼラチン (豚肉)	
5	19	火		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		
			具沢山みそ汁	キャベツ、じゃがいも、にんじん、しめじ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	【じゃがいも】	【じゃがいも】
			御飯	*	ココアパン	シュガーパン
_	20	4	マーボー豆腐	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	ロールパン、砂糖、ココア	食パン(乳)、砂糖
0	20	小	0 (0 ,	緑豆もやし、にんじん、きゅうり、ごま油、がら味(豚肉)、薄口、食塩	牛乳	牛乳
			白菜スープ	はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	【きゅうり】	【きゅうり】
			カレーライス	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	りんごケーキ	カップケーキ
7	21	木	, - , - , , , ,	キャベツ、にんじん、きゅうり、プロッコリー、玉ねぎドレ		ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、マーガリン、卵
		.,.	ゼリー	ゼリー	牛乳	牛乳
					【にんじん】	【にんじん】
			御飯	*	スティックパイ	おはぎ風おにぎり
8	22	金	ポークケチャップ きのこサラダ	豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ、食塩、砂糖	パイシート(乳)、砂糖	米、きな粉、砂糖、食塩
			コーンスープ	キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、ごま醤油ドレ コーン、コンソメ、食塩、薄ロ、片栗粉	牛乳	
					【ブロッコリー】	【ブロッコリー】
			御飯 魚のフライ	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩	せんべい	せんべい
9	30	±		ホイ、小麦材、ハン材、油、良塩 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		
			かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			(生) 会に	W.	【じゃがいも】	【じゃがいも】 ビスケット (乳)
			御飯 鶏肉の照り焼き	本 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん	ビスケット(乳)	ヒスクット (乳)
11	25	月	厚揚げの野菜あん	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	牛乳	牛乳
			小松菜のみそ汁	こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	[#\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	[#\s = /]
\vdash			ビビンバ丼	米、ほうれんそう、緑匠もやし、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、濡口	【だいこん】 ワッフル(卵、乳)	【だいこん】 バナナ
12	26	ılı.	1 20 2	さつまいも、てんぷら粉、食塩、油		
12	20	^	わかめスープ	わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	牛乳	牛乳
					【きゅうり】	【きゅうり】
			御飯	*	セサミトースト	きな粉クリームサンド
13	27	水		鶏肉、大豆、たまねぎ、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		サンドイッチパン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖
				キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ プロッコリー、にんじん、だいこん、コンソメ、食塩、薄ロ	牛乳	牛乳
				Common Agreement	【ブロッコリー】	【ブロッコリー】
			- 1-1-7-4	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし	ふかしいも	粉ふきいも
14	28	木	7111 · 22-70 4	さけ、食塩ほうれんそう、はくさい、にんじん、昆布だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌	さつまいも	じゃがいも、パセリ、食塩牛乳
			· ·	卵、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	1	
			/m Ar		[にんじん]	[にんじん]
			御飯 豚肉のごま炒め	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	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	お月見ゼリー
15	29	金	ツナサラダ	から、たよねと、にんじん、しょうが、サケニュ、殿口、相、本みりん、畑 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ		
			麩のみそ汁	焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	F. 1.00 1. 3	
					【かぼちゃ】	【かぼちゃ】

エネルギー: 3 | | kcal (月平均)

たんぱく質: I2. 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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。



昼食

移行食・離乳食用

令和5年8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
г			軟飯・5倍がゆ	*	バナナ	
Ι.		金	チンジャオロース	牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油		
Ι΄		亚	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり		
			豆腐スープ	豆腐、食塩、薄口	*	
_			14 5 3 1 3 1		【きゅうり】	
			焼きうどん	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	おにぎり・5倍がゆ 米
2	16	±		プロッコリー、カリフラワー、にんじん		*
			きのこのみそ汁	しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌		
					【だいこん】	【だいこん】
_			軟飯・5倍がゆ	*	きな粉マカロニ	
			魚の煮付け	かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口	マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	
4		月		ほうれんそう、にんじん		
			玉ねぎのみそ汁	たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌		
					【にんじん】	
			軟飯・5倍がゆ	*	みかん	みかん
5	19	w	鶏肉の照り焼き	鶏肉、濃口、砂糖、本みりん	みかん缶	みかん缶
		, ,	切り干し大根煮	切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口		
			具沢山みそ汁	キャベツ、じゃがいも、にんじん、しめじ、昆布だし汁、あわせ味噌	【じゃがいも】	【じゃがいも】
\vdash	H		軟飯・5倍がゆ	*	パン・パンがゆ	パン・パンがゆ
			マーボー豆腐	↑ 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	ロールパン、粉ミルク	食パン(乳)、粉ミルク
6	20	水	もやしの和え物	型機、1かりで内、たよねで、 日、57mm、 R/mm、		
			白菜スープ	はくさい、食塩、薄口		
					【きゅうり】	【きゅうり】
			軟飯・5倍がゆ	*	バナナ	バナナ
7	21	*	肉じゃが	牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖		
l ′	- 1	\r\		キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー		
			オレンジ	オレンジ	F(= / In / N	Fig. (in ()
-			お 年 こはがみ		【にんじん】	【にんじん】
			軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ	探している。	さつまいも	おはぎ風おにぎり・5倍がゆ 米、きな粉、砂糖、食塩
8	22	金		から、たまねさ、こ マン、ワッキッフ、 R.畑、切楣 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき		
				たまねぎ、食塩、薄口		
			, , , ,		【ブロッコリー】	【ブロッコリー】
			軟飯・5倍がゆ	*	みかん	バナナ
,	30	_	魚のソテー	ホキ、食塩	みかん缶	
٩	30		わかめの酢の物	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		
			かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	F10 (0. (3)	F11 10 13
_			+		【じゃがいも】	【じゃがいも】
			軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん	じゃがいも	さつまいも
ш	25	月	病内の思り焼き 豆腐の野菜あん	病内、 感口、 砂糖、 争みりん 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		
			小松菜のみそ汁	こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		
			4 18216		【だいこん】	【だいこん】
Г			肉野菜入り軟飯・5倍がゆ	米、ほうれんそう、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	バナナ	バナナ
12	26	ıμ	さつまいも	さつまいも		
'^	20	^	わかめスープ	わかめ、食塩、薄口		
					*	
\vdash	Н		勘牟 「位」	lui.	【きゅうり】	【きゅうり】
1			軟飯・5倍がゆ	米 3歳内 十万 もまわぎ 洒 3内 トラトケ トラトパー・フ たていいず でぬた 本体	パン・パンがゆ 食パン (乳) 、粉ミルク	パン・パンがゆ サンドイッチパン (乳) 、粉ミルク
13	27	¬k l	鶏肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ	鶏肉、大豆、たまねぎ、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	- COO C TA - 107	
1			野菜スープ	プロッコリー、にんじん、だいこん、食塩、薄口		
1			- 4 8151 1		【ブロッコリー】	【ブロッコリー】
Г	П		きのこ軟飯・5倍がゆ	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし	さつまいも	じゃがいも
1.4	3.0		魚の塩焼き	さけ、食塩		
14	28	不		ほうれんそう、はくさい、にんじん、昆布だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌		
1			豆腐のすまし汁	豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口	• · •	
$ldsymbol{ldsymbol{ldsymbol{eta}}}$			+		【にんじん】	【にんじん】
1			軟飯・5倍がゆ	来 (Exp. + + to to 16 / 16 / 18 m)	みかん みかん缶	みかん みかん缶
15	29	~	豚肉の炒め物 野菜サラダ	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	-, v /v iii	-, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -
1			野采りフタ 麩のみそ汁	キャベツ、にんじん、きゅうり 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌		
1			2C 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	200 1 20 271	【かぼちゃ】	【かぼちゃ】
ш	ш					

離乳食献立
5 倍がゆ
豆腐
キャベツ
きゅうり
かぼちゃ 5倍がゆ
5倍がゆ ささみ
にんじん
ブロッコリー
だいこん
5倍がゆ
かれい
ほうれんそう にんじん
たまねぎ
5倍がゆ
ささみ
だいこん
じゃがいも ブロッコリー
5倍がゆ
豆腐
きゅうり
はくさい
かぼちゃ
5倍がゆ
ささみ じゃがいも
にんじん
たまねぎ
5倍がゆ
たら キャベツ
たまねぎ
ブロッコリー
5倍がゆ
豆腐
かぼちゃ きゅうり
じゃがいも
5倍がゆ
ささみ
こまつな
だいこん キャベツ
5倍がゆ
たら
ほうれんそう
きゅうり
さつまいも 5倍がゆ
豆腐
たまねぎ
トマト
ブロッコリー 5倍がゆ
ち信がゆたら
ほうれんそう
はくさい
にんじん 5倍がゆ
5倍がゆ ささみ
かぼちゃ
たまねぎ
キャベツ

エネルギー: | 8 4 kcal (月平均)

たんぱく質: 7.7g(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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。



夕食

E	付	曜日	献立名	材料
			御飯	*
١.			鶏肉のアングレス	鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース
'		金	ツナサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、玉ねぎドレ
			コーンスープ	コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉
			御飯	*
2	16	±	魚のオランダ揚げ	ホキ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油
			わかめサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)
			ほうれん草のみそ汁	ほうれんそう、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			少 れ会長	NP
			御飯 豚肉と相芸のせ辛炒め	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん
4		月	豆腐サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖
			里芋のみそ汁	さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			T 1 () () ()	CC. C.
			御飯	*
			焼肉	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
5	19	火	はるさめサラダ	はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉)
			わかめスープ	わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
			御飯	*
6	20	7K	鶏肉のパン粉焼き	鶏肉、パン粉、食塩、パセリ、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ
ľ	20	1,	トマトサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人參ドレ
			クリームスープ	かぽちゃ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
	Ш		/tn&r	
			御飯	*
7	21	木	魚のごまマヨ焼き	さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、すりごま
			小松菜の煮浸し	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
			麩のみそ汁	焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
-			御飯	*
			mm 鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが
8	22	金	きんぴらごぼう	ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま
			きゃべつのみそ汁	キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			豚丼	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口
9	20		三色炒め	じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし(魚)、酒、食塩
٩	30	土	大根のみそ汁	だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			/h- A=	
			御飯	*
1.1	25	月	/// · • • • · ///	さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん
				プロッコリー、エリンギ、にんじん、濃ロ、食塩
			白菜のみそ汁	はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	H		御飯	*
			豚肉の味噌炒め	不 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌
12	26	火	じゃこサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉)
			えのきのすまし汁	えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
			2 . 2 . , 5 . 5 / 1	
	П		おにぎり	米、こまつな、濃口、昆布だし、砂糖、食塩
I , _		ا ار	きつねうどん	うどん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖
13	27	水	シュウマイ	しゅうまい (豚肉)
			彩り野菜サラダ	れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ
			御飯	*
14	28	ォ	ささみチーズフライ	ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、小麦粉、パン粉、油
1			ハムサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ
			かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
\vdash	Н		200	AR.
			御飯 牛肉の野菜巻き	米
15	29	金	午肉の野采巻さ カラフルサラダ	牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃ロ キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ
			カラブルサラタ 中華スープ	キャベツ、きゅうり、ハフリカ、土ねきドレ まいたけ、チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
			Tキヘ ノ	a + 1.01、 / と / と 7 1、 1.00 U U 、 4 27 ↑ (18/N/) 、 民権に 澤 □

エネルギー: 3 8 | kcal (3~5歳児 月平均)

278kcal(I~2歳児 //)

たんぱく質: I 6. 8 g (3~5歳児 月平均) II. 7 g (I~2歳児 ")

- 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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。



夕食

日	付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1		_	ツナサラタ。	米 鶏肉、食塩、片栗粉、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、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	EP	
2	16		わかめサラダ	米 ホキ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) ほうれんそう、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
4		月	豆腐サラダ	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃ロ、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	
5	19	火	御飯 焼肉 はるさめサラダ わかめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パブリカ、すりごま、濃ロ、酒、砂糖、本みりん、ごま油 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄ロ	EP	F
6	20	水		米 鶏肉、パン粉、食塩、パセリ、粉チーズ(乳)→除去、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ かぼちゃ、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	EP	EP
7	21		小松菜の煮浸し	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、すりごま こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄ロ、本みりん、酒 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(F)	(F)
8	22	金	きんぴらごぼう	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 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

日	付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	30	_		米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 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、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
11	25		ブロッコリーとエリンギ炒め	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん プロッコリー、エリンギ、にんじん、濃口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
12	26		じゃこサラダ	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	EP	ED
13	27	水	シュウマイ	米、こまつな、濃口、昆布だし、砂糖、食塩 うどん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖 しゅうまい(豚肉) れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ	即	EP
14	28	木	ハムサラダ	米 ささみ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ かぽちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	ED
15	29		カラフルサラダ	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、きゅうり、パブリカ、玉ねぎドレ まいたけ、チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	即	EP)

- 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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。

保護者	厨房
即	即



| 2ヶ月~| 8ヶ月児用



日	付	曜日	献立名	材料
ı		金	御飯 鶏肉のアングレス ツナサラダ コーンスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、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、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉
2	16	土	御飯 魚のオランダ揚げ わかめサラダ ほうれん草のみそ汁	米 ホキ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) ほうれんそう、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4		月	御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め 豆腐サラダ 里芋のみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃ロ、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	火	御飯 焼肉 はるさめサラダ わかめスープ	米 牛肉、たまねぎ、パブリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(魚、豚肉) わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
6	20	水	御飯 鶏肉のパン粉焼き トマトサラダ クリームスープ	米 鶏肉、パン粉、食塩、パセリ、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ かばちゃ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
7	21	木	御飯 魚のごまマヨ焼き 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、すりごま 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 焼ぶ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	金	御飯 鶏肉のさっぱり煮 きんぴらごぼう きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	30	土	豚井 三色炒め 大根のみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口 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、油揚げ、葉ねぎ、かつお・毘布だし汁、あわせ味噌
11	25	月	/// · • • • · ///	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、エリンギ、にんじん、濃口、食塩 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	火	御飯 豚肉の味噌炒め じゃこサラダ えのきのすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) えのき、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
13	27	水	おにぎり きつねうどん シュウマイ 彩り野菜サラダ	米、こまつな、濃口、昆布だし、砂糖、食塩 うどん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖 しゅうまい(豚肉) れんこん、にんじん、いんげん、ひじき、濃口、砂糖、卵不使用マヨドレ
14	28	木	御飯 ささみチーズフライ ハムサラダ かぼちゃのみそ汁	米 ささみ、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、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29	金	御飯 牛肉の野菜巻き カラフルサラダ 中華スープ	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、きゅうり、パブリカ、玉ねぎドレ まいたけ、チンゲンサイ、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー: 2 | 9 kcal (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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。



夕食

E	付	曜日	献立名	材料
			軟飯・5倍がゆ	*
			鶏肉のアングレス	
1		金		鶏肉、食塩、片栗粉、油、砂糖、ケチャップ、ウスターソース
			野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり
			オニオンスープ	たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉
			軟飯・5倍がゆ	*
2	16	_	魚のソテー	ホキ、食塩
-	10	т.	わかめサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ
			ほうれん草のみそ汁	ほうれんそう、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
			軟飯・5倍がゆ	*
			豚肉と根菜の甘辛炒め	豚肉、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん
4		月	豆腐サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐
			里芋のみそ汁	さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
			_ •	
			軟飯・5倍がゆ	*
			焼肉	牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん
5	19	火	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり
			わかめスープ	わかめ、食塩、薄口
1			12.4 4/21	The state of the same state.
\vdash	Н	H	軟飯・5倍がゆ	*
			戦敗・5 倍がり 鶏肉のソテー	
6	20	水		鶏肉、食塩
1			トマトサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト
1			野菜スープ	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
\vdash	Щ		+h&c	
1			軟飯・5倍がゆ	*
7	21	*	魚のソテー	たら、食塩、小麦粉
1		.,.	小松菜の煮浸し	こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒
			麩のみそ汁	焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
			軟飯・5倍がゆ	*
	22	4	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、酢、濃口、砂糖
l°	22	並	人参ソテー	にんじん、濃口、砂糖、本みりん
			きゃべつのみそ汁	キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
			肉野菜入り軟飯・5倍がゆ	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口
	20		三色炒め	じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩
9	30	土	大根のみそ汁	だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
П	П		軟飯・5倍がゆ	*
				たら、だいこん、酒、砂糖、濃口、本みりん
11	25	月		プロッコリー、エリンギ、にんじん、濃口、食塩
1			白菜のみそ汁	はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
1			H /N-7-7 (/ 1	
-	Н	H	軟飯・5倍がゆ	*
1			豚肉の味噌炒め	が 豚肉、たまねぎ、なす、ピーマン、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌
12	26	火	じゃこサラダ	取内、たまねこ、なり、 こーマン、 油、 切物、 吸口、 のわして水雪 キャベツ、にんじん、きゅうり、 じゃこ
1			しゃこりファ えのきのすまし汁	キャヘン、にんしん、さゅうり、しゃこ えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
1			んのさのすまし汀	ルンに、 ECPIC UI、 海口、 Q値、 409 リル
\vdash	Н		野芸 ネジ /	シレ/ フォーナ、日 セ・ジーン . 第 ・ 東 フ ロ / * 徳 ー
1			野菜うどん	うどん、こまつな、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖
13	27	水	つくね焼き	鶏ひき肉、玉ねぎ、食塩、薄口
1			いんげんの和え物	いんげん、にんじん、濃口、砂糖
1				
\vdash	Щ		+	
1			軟飯・5倍がゆ	*
10	28	*	ささみソテー	ささみ、食塩
'	-"	215	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり
1			かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌
L	L			
	П		軟飯・5倍がゆ	*
1		اما	牛肉の野菜巻き	牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口
15	29	金	カラフルサラダ	キャベツ、きゅうり、パプリカ
1			中華スープ	まいたけ、チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口

エネルギー: | 5 0 kcal (月平均)

たんぱく質: 6.5g(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。
- ★ 祝日の都合により、日付の配置が不規則になっております。