



昼食

令和5年8月29日発行
正親こども園
第二せいしん幼稚園

日付	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、から味（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 土	焼きそば カリフォルニアサラダ きのこのみそ汁	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	御飯 魚の煮付け ポパイソテー 玉ねぎとあげのみそ汁	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	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	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 カップヨーグルト（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、から味（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、から味（豚肉）、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、から味（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、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	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 土	御飯 魚のフライ わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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	御飯 鶏肉の照り焼き 厚揚げの野菜あん 小松菜のみそ汁	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、あわせ味噌	ビスケット（乳） 牛乳	ビスケット（乳） 牛乳
12	26 火	ビビンバ井 さつまいもの天ぷら わかめスープ	米、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、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	ワッフル（卵、乳） 牛乳	バナナ 牛乳
13	27 水	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ	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	きのこ御飯 魚の塩焼き ほうれん草のみそ和え かきたま汁	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	ふかしもち さつまいも 牛乳	粉ふきもち じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳
15	29 金	御飯 豚肉のごま炒め ツナサラダ 麩のみそ汁	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、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：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。
- ★ 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

アレルギー児用

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	金	御飯 チンジャオロース ハム→野菜サラダ たまご→豆腐スープ	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)→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		印	印		
2	16 土	焼きそば カリフォルニアサラダ きのこのみそ汁	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、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	印	印	印	印
4	月	御飯 魚→鶏肉の煮付け ポパイソテー 玉ねぎとあげのみそ汁	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		印	印		
5	19 火	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	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 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	ヨーグルト→ゼリー カップヨーグルト(乳)→ゼリー	印	印	印	印
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→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、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)→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	ココアパン 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	印	印	印	印
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、牛乳、砂糖、マーガリン、卵→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
8	22 金	御飯 ボークケチャップ→牛肉のケチャップ炒め きのこサラダ 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、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)→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	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	30 土	御飯 魚→鶏肉のフライ わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	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 かぼちゃ、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	印	印	印	印
11	25 月	御飯 鶏肉の照り焼き 厚揚げの野菜あん 小松菜のみそ汁	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	印	印	印	印
12	26 火	ビビンバ丼 さつまいもの天ぷら わかめスープ	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、すりごま、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、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	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
13	27 水	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ	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、薄口	セサミトースト 食パン(乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28 木	きのこ御飯 魚→豚肉の塩焼き ほうれん草のみそ和え かきたま汁→豆腐のすまし汁	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	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
15	29 金	御飯 豚肉→牛肉のごま炒め ツナ→野菜サラダ 麩のみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、すりごま、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	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。
- ★ 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
印	印



昼食

令和5年8月29日発行
正親こども園
第二せいしん幼稚園

12ヶ月～18ヶ月児用

日付	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、から味（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 【きゅうり】	
2	16 土	焼きそば カリフォルニアサラダ きのこのみそ汁	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 【だいこん】	おにぎり 米、塩こんぶ 【だいこん】
4	月	御飯 魚の煮付け ポパイソテー 玉ねぎとあげのみそ汁	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 【にんじん】	
5	19 火	御飯 鶏肉の唐揚げ 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	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、ゼラチン（豚肉） 【じゃがいも】	ヨーグルト カップヨーグルト（乳） 【じゃがいも】
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、から味（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、から味（豚肉）、薄口、食塩 はくさい、油揚げ、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳 【きゅうり】	シュガーパン 食パン（乳）、砂糖 牛乳 【きゅうり】
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 【にんじん】	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 【にんじん】
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 【ブロッコリー】	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】
9	30 土	御飯 魚のフライ わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、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 【じゃがいも】	せんべい 【じゃがいも】
11	25 月	御飯 鶏肉の照り焼き 厚揚げの野菜あん 小松菜のみそ汁	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、あわせ味噌	ビスケット（乳） 牛乳 【だいこん】	ビスケット（乳） 牛乳 【だいこん】
12	26 火	ビビンバ井 さつまいもの天ぷら わかめスープ	米、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、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	ワッフル（卵、乳） 牛乳 【きゅうり】	バナナ 牛乳 【きゅうり】
13	27 水	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ	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 【ブロッコリー】	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 【ブロッコリー】
14	28 木	きのこ御飯 魚の塩焼き ほうれん草のみそ和え かきたま汁	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	ふかしもち さつまいも 牛乳 【にんじん】	粉ふかしもち じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳 【にんじん】
15	29 金	御飯 豚肉のごま炒め ツナサラダ 麩のみそ汁	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、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 【かぼちゃ】	お月見ゼリー 【かぼちゃ】

エネルギー：311kcal（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。
- 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。
- ★ 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	離乳食献立
1	金	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース 野菜サラダ 豆腐スープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり 豆腐、食塩、薄口	バナナ 【きゅうり】		5倍がゆ 豆腐 キャベツ きゅうり かぼちゃ
2	16土	焼きうどん カリフォルニアサラダ きのこのみそ汁	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 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも 【だいこん】	おにぎり・5倍がゆ 米 【だいこん】	5倍がゆ ささみ にんじん ブロッコリー だいこん
4	月	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け ポパイソテー 玉ねぎのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、にんじん 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 【にんじん】		5倍がゆ かれい ほうれんそう にんじん たまねぎ
5	19火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 切り干しだいこん、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、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶 【じゃがいも】	みかん みかん缶 【じゃがいも】	5倍がゆ ささみ だいこん じゃがいも ブロッコリー
6	20水	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 もやしの和え物 白菜スープ	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 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 はくさい、食塩、薄口	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク 【きゅうり】	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 きゅうり はくさい かぼちゃ
7	21木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ブロッコリーサラダ オレンジ	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー オレンジ	バナナ 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ ささみ じゃがいも にんじん たまねぎ
8	22金	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ きのこサラダ 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 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	さつまいも 【ブロッコリー】	おはぎ風おにぎり・5倍がゆ 米、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】	5倍がゆ たら キャベツ たまねぎ ブロッコリー
9	30土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー わかめの酢の物 かぼちゃのみそ汁	米 ホキ、食塩 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、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶 【じゃがいも】	バナナ 【じゃがいも】	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ きゅうり じゃがいも
11	25月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 豆腐の野菜あん 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも 【だいこん】	さつまいも 【だいこん】	5倍がゆ ささみ こまつな だいこん キャベツ
12	26火	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ さつまいも わかめスープ	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 さつまいも わかめ、食塩、薄口	バナナ 【きゅうり】	バナナ 【きゅうり】	5倍がゆ たら ほうれんそう きゅうり さつまいも
13	27水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	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、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり ブロッコリー、にんじん、だいこん、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【ブロッコリー】	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ トマト ブロッコリー
14	28木	きのこ軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き ほうれん草のみそ和え 豆腐のすまし汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、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 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口	さつまいも 【にんじん】	じゃがいも 【にんじん】	5倍がゆ たら ほうれんそう はくさい にんじん
15	29金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 野菜サラダ 麩のみそ汁	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 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶 【かぼちゃ】	みかん みかん缶 【かぼちゃ】	5倍がゆ ささみ かぼちゃ たまねぎ キャベツ

エネルギー：184kcal (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。
- ★ 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

令和5年8月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	御飯 鶏肉のアンダレス 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	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） ほうれん草、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、濃口、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	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、パプリカ、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	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 かぼちゃ、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	木	御飯 魚のごまマヨ焼き 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 さわか、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 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	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	土	豚丼 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・昆布だし汁、あわせ味噌
11	月	御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーとエリンギ炒め 白菜のみそ汁	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	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	水	おにぎり きつねうどん シューマイ 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	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	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、パプリカ、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：381kcal（3～5歳児 月平均）
278kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：16.8g（3～5歳児 月平均）
11.7g（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。
- ★ 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

アレルギー児用

令和5年8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	金	御飯 鶏肉のアンダレス 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	印	
2	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、めんぷら粉、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） ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
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、濃口、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	印	
5	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、パプリカ、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	印	印
6	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）→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	印	印
7	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 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
8	金	御飯 鶏肉のさっぱり煮 きんぴらごぼう キャベツのみそ汁	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	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	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・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
11	月	御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーとエリンギ炒め 白菜のみそ汁	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	印	印
12	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	印	印
13	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	印	印
14	木	御飯 ささみチーズフライ→ささみフライ 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）→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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
15	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、パプリカ、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	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。
- ★ 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
印	印



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和5年8月29日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	御飯 鶏肉のアンダレス 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） ほうれん草、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、濃口、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、パプリカ、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 かぼちゃ、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 焼ふ、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 キャベツのみそ汁	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	豚丼 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・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 月	御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーとエリンギ炒め 白菜のみそ汁	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 えのきのみそ汁	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 シューマイ 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 シューマイ（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、パプリカ、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：219kcal（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。
- ★ 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

移行食用

令和5年8月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のアンダレス 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、油、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 たまねぎ、食塩、薄口、片栗粉
2	16 土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー わかめサラダ ほうれん草のみそ汁	米 ホキ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
4	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉と根菜の甘辛炒め 豆腐サラダ 里芋のみそ汁	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、豆腐 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 火	軟飯・5倍がゆ 焼肉 野菜サラダ わかめスープ	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、食塩、薄口
6	20 水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー トマトサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
7	21 木	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 たら、食塩、小麦粉 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 人参ソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 にんじん、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
9	30 土	肉野菜入り軟飯・5倍がゆ 三色炒め 大根のみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 月	軟飯・5倍がゆ 魚のおろし煮 ブロッコリーとエリンギ炒め 白菜のみそ汁	米 たら、だいこん、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、昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 火	軟飯・5倍がゆ 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 えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
13	27 水	野菜うどん つくね焼き いんげんの和え物	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 鶏ひき肉、玉ねぎ、食塩、薄口 いんげん、にんじん、濃口、砂糖
14	28 木	軟飯・5倍がゆ ささみソテー 野菜サラダ かぼちゃのみそ汁	米 ささみ、食塩 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
15	29 金	軟飯・5倍がゆ 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、パプリカ まいたけ、チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口

エネルギー：150kcal（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。
- ★ 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。