



# 昼食

令和5年10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	水	御飯 チンジャオロース わかめサラダ もやしスープ	米 牛肉、ビーマン、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、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ワッフル(卵、乳、小麦) 牛乳
2	16	木	御飯 チキンカツ ハムサラダ コーンスープ	米 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)】 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ふかしもち さつまいも 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
	17	金	ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩のすまし汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
4	18	土	御飯 魚のしょうが煮 ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし だいこん、油揚げ、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	ヨーグルトゼリー(乳)
6	20	月	御飯 豚肉の甘酢炒め じゃこサラダ 白菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ビーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	肉まん 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、食塩、肉団子(豚肉) 牛乳
7	21	火	きこの御飯 ちくわの天ぷら きゃべつのごま和え 豆腐のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 ちくわ(卵、魚)、てんぷら粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 豆腐、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)】	みかん
8	22	水	焼きそば カリフォルニアサラダ さつまいものみそ汁	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、玉ねぎドレ 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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳	おにぎり 米、塩こんぶ
9		木	御飯 魚の塩焼き 筑前煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳	
10	24	金	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
11	25	土	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 大根サラダ コンソメスープ	米 牛肉、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、だいこん、ごま醤油ドレ たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	せんべい(魚)	せんべい
13	27	月	御飯 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、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、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、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
14	28	火	御飯 魚の漬け焼き 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 はくさい、にんじん、ほうれん草、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	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	水	カレーライス コーンサラダ 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、コーン、人参ドレ ゼリー		バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳
	30	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳

エネルギー：544kcal(3~5歳児 月平均)  
392kcal(1~2歳児 // )  
たんぱく質：23.2g(3~5歳児 月平均)  
16.1g(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10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	昼食	おやつ	昼食	おやつ
1	15	水 御飯 チンジャオロース わかめサラダ 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 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 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
2	16	木 御飯 チキンカツ ハム→野菜サラダ コーンスープ	米 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)】 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
	17	金 ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩のすまし汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、卵、じゃこ→鶏ひき肉、コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ぶ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		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
4	18	土 御飯 魚→鶏肉のしょうが煮 ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さば→鶏肉、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 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	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー	印	印	印	印
6	20	月 御飯 豚肉→鶏肉の甘酢炒め じゃこ→野菜サラダ 白菜スープ	米 豚肉→鶏肉、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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	肉まん→ツナマヨまん 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、食塩、肉団子(豚肉)→ツナ、卵不使用マヨネーズ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
7	21	火 きのご御飯 ちくわ→鶏肉の天ぷら きやべつのごま和え 豆腐のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 ちくわ(卵、魚)→ささみ、食塩、てんぷら粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 豆腐、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→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	みかん	印	印	印	印
8	22	水 焼きそば カリフォルニアサラダ さつまいものみそ汁	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、玉ねぎドレ さつまいも、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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	おにぎり 米、塩こんぶ	印	印	印	印

9	木	御飯 魚→豚肉の塩焼き 筑前煮 小松菜のみそ汁	米 さけ→豚肉、食塩 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、板こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 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	バナナ 牛乳→豆乳		印	印		
10	24	金 御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)→コーン、コンソメ 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	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 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
11	25	土 御飯 牛肉と大豆のトマト煮 大根サラダ コンソメスープ	米 牛肉、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、だいこん、ごま醤油ドレ たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	せんべい(魚)→せんべい	せんべい	印	印	印	印
13	27	月 御飯 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのおかか和え→和え物 きやべつのみそ汁	米 鶏肉、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 キャベツ、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	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28	火 御飯 魚→豚肉の漬け焼き 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さわら→豚肉、濃口、砂糖、ごま油 はくさい、にんじん、ほうれん草、豚肉→鶏肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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	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	水	カレーライス コーンサラダ 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、コーン、人参ドレ ゼリー		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
30	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味→除去、酒、砂糖、食塩、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ツナ→除去、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 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

令和5年10月27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	15	水	御飯 チンジャオロース わかめサラダ もやしスープ	米 牛肉、ビーマン、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、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース 【にんじん】	ワッフル(卵、乳、小麦) 牛乳 【にんじん】
2	16	木	御飯 チキンカツ ハムサラダ コーンスープ	米 鶏肉、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)、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ふかしもち さつまいも 牛乳 【きゅうり】	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳 【きゅうり】
	17	金	ちらし寿司 厚揚げの野菜あん 麩のすまし汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野豆腐、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ、葉ねぎ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【ブロッコリー】
4	18	土	御飯 魚のしょうが煮 ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし だいこん、油揚げ、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 【だいこん】	ヨーグルトゼリー(乳) 【だいこん】
6	20	月	御飯 豚肉の甘酢炒め じゃこサラダ 白菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ビーマン、たけのこ、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ウエハース(乳) 牛乳 【きゅうり】	肉まん 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、食塩、肉団子(豚肉) 牛乳 【きゅうり】
7	21	火	きのご御飯 鶏肉の天ぷら きゃべつのごま和え 豆腐のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、油揚げ、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さざみ、食塩、たんぷら粉、油 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 豆腐、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】	みかん 【じゃがいも】
8	22	水	焼きそば カリフォルニアサラダ さつまいものみそ汁	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、玉ねぎドレ 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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳 【ブロッコリー】	おにぎり 米、塩こんぶ 【ブロッコリー】
9		木	御飯 魚の塩焼き 筑前煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳 【だいこん】	
10	24	金	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ えのき、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	いももち じゃがいも、片栗粉、食塩、油 牛乳 【にんじん】	じゃがいも 牛乳 【にんじん】
11	25	土	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 大根サラダ コンソメスープ	米 牛肉、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、だいこん、ごま醤油ドレ たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、コンソメ、食塩、薄口	せんべい 【ブロッコリー】	せんべい 【ブロッコリー】
13	27	月	御飯 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのおかか和え きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、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、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳) 牛乳 【さつまいも】	ビスケット(乳) 牛乳 【さつまいも】
14	28	火	御飯 魚の漬け焼き 白菜煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さわか、濃口、砂糖、ごま油 はくさい、にんじん、ほうれん草、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 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 【かぼちゃ】	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳 【かぼちゃ】
	29	水	カレーライス コーンサラダ ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールー、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー		バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳 【きゅうり】
	30	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ わかめ、食塩、薄口		きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【だいこん】

エネルギー：294kcal(月平均)

たんぱく質：9.0g(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10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	水	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース わかめサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ 緑豆もやし、食塩、薄口	おやき じゃがいも、かぼちゃ 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん さつまいも
2	16	木	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	さつまいも 【きゅうり】	さつまいも 【きゅうり】	5倍がゆ ささみ きゅうり だいこん たまねぎ
	17	金	具沢山軟飯・5倍がゆ 豆腐の野菜あん 麩のすまし汁	米、にんじん、高野豆腐、じゃこ、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 豆腐、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	おやき じゃがいも、かぼちゃ 【にんじん】	バナナ 【にんじん】 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 はくさい かぼちゃ ブロッコリー
4	18	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け ほうれん草の和え物 大根のみそ汁	米 たら、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし だいこん、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 【だいこん】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【だいこん】	5倍がゆ たら ほうれん草 にんじん だいこん
6	20	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘酢炒め じゃこサラダ 白菜スープ	米 豚肉、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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ はくさい、食塩、薄口	さつまいも 【きゅうり】	さつまいも 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ きゅうり はくさい
7	21	火	きのご軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー きゃべつの和え物 豆腐のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 ささみ、食塩 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん 【じゃがいも】	みかん 【じゃがいも】	5倍がゆ ささみ キャベツ だいこん じゃがいも
8	22	水	焼きうどん カリフォルニアサラダ さつまいものみそ汁	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 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク 【ブロッコリー】	おにぎり 米 【ブロッコリー】	5倍がゆ たら ブロッコリー にんじん さつまいも
9		木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 筑前煮 小松菜のみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、さといも、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【だいこん】	バナナ 【だいこん】	5倍がゆ 豆腐 だいこん かぼちゃ こまつな
10	24	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイソテー えのきのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも 【にんじん】	じゃがいも 【にんじん】	5倍がゆ ささみ ほうれん草 にんじん たまねぎ
11	25	土	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 大根サラダ コンソメスープ	米 牛肉、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、だいこん たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、食塩、薄口	バナナ 【ブロッコリー】	さつまいも 【ブロッコリー】	5倍がゆ たら トマト だいこん ブロッコリー
13	27	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の西京焼き ブロッコリーの和え物 きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、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、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん 【さつまいも】	みかん 【さつまいも】	5倍がゆ ささみ ブロッコリー たまねぎ さつまいも
14	28	火	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 白菜煮 玉ねぎのみそ汁	米 たら、濃口、砂糖 はくさい、にんじん、ほうれん草、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク 【かぼちゃ】	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【かぼちゃ】	5倍がゆ たら はくさい ほうれん草 かぼちゃ
29		水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ みかん	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 みかん缶	おやき じゃがいも、かぼちゃ 【にんじん】	バナナ 【きゅうり】	5倍がゆ ささみ じゃがいも にんじん きゅうり
30		木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ わかめスープ	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 わかめ、食塩、薄口	おやき じゃがいも、かぼちゃ 【にんじん】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【だいこん】	5倍がゆ 豆腐 キャベツ ブロッコリー だいこん

エネルギー：182kcal (月平均)

たんぱく質：7.1g (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。

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10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	水 御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーのごま和え きゃべつのみそ汁	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、にんじん、すりごま、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	17	金 御飯 豚肉のごま炒め 野菜サラダ じゃがいものみそ汁	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、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
4	18	土 御飯 鶏肉のカレームニエル 彩り野菜サラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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 トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
6	20	月 御飯 牛肉のクリーム煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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
7	21	火 御飯 魚の梅煮 三色炒め わかめのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 御飯 鶏肉のアングレス チーズサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、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)、ごま醤油ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
9		木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 麩のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 焼ぶ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 チャーハン シュウマイ ツナサラダ はるさめスープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25	土 御飯 魚の竜揚げ ひじきの白和え 里芋のみそ汁	米 たら、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 ひじき、にんじん、ほうれんそう、油揚げ、豆腐、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月 ミニおにぎり あんかけうどん 根菜のきんぴら	米、じゃこ、こまつな、しょうが、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 うどん、油揚げ、干しいたけ、かまぼこ(魚)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、豚肉、濃口、砂糖、本みりん、すりごま
14	28	火 御飯 鶏肉の香味ソース 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	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、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	29	水 御飯 コロツケ カラフルサラダ クリームスープ	米 じゃがいも、合びき肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
	30	木 御飯 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：375kcal(3～5歳児 月平均)  
271kcal(1～2歳児 // )  
たんぱく質：8.9g(3～5歳児 月平均)  
6.2g(1～2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。



# 夕食

アレルギー児用

令和5年10月27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	水 御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーのごま和え きゃべつのみそ汁	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、にんじん、すりごま、濃口、砂糖 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)
2	16	木 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
	17	金 御飯 豚肉のごま炒め 野菜サラダ じゃがいものみそ汁	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、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)
4	18	土 御飯 鶏肉のカレームニエル 彩り野菜サラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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 トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	(印)	(印)
6	20	月 御飯 牛肉のクリーム→ケチャップ煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ、牛乳、バター(乳)→ケチャップ、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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	(印)	(印)
7	21	火 御飯 魚の梅煮 三色炒め わかめのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
8	22	水 御飯 鶏肉のアンGRES チーズ→野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、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、ごま醤油ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	(印)	(印)

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9		木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 麩のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	/
10	24	金 チャーハン シュウマイ ツナサラダ はるさめスープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	(印)	(印)
11	25	土 御飯 魚の竜田揚げ ひじきの白和え 里芋のみそ汁	米 たら、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 ひじき、にんじん、ほうれんそう、油揚げ、豆腐、砂糖、薄口、濃口、昆布だし ざとむ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
13	27	月 ミニおにぎり あんかけうどん 根菜のきんぴら	米、じゃこ、こまつな、しょうが、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 うどん、油揚げ、干しいたけ、かまぼこ(魚)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、豚肉、濃口、砂糖、本みりん、すりごま	(印)	(印)
14	28	火 御飯 鶏肉の香味ソース 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	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、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
29		水 御飯 コロッケ カラフルサラダ クリームスープ	米 じゃがいも、合びき肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ	/	(印)
30		木 御飯 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 だいこん、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10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	水 御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーのごま和え きゃべつのみそ汁	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、にんじん、すりごま、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木 御飯 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	17	金 御飯 豚肉のごま炒め 野菜サラダ じゃがいものみそ汁	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、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
4	18	土 御飯 鶏肉のカレームニエル 彩り野菜サラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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 トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
6	20	月 御飯 牛肉のクリーム煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 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
7	21	火 御飯 魚の梅煮 三色炒め わかめのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 御飯 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、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
9		木 御飯 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 麩のみそ汁	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、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 チャーハン シュウマイ ツナサラダ はるさめスープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25	土 御飯 魚の竜揚げ ひじきの白和え 里芋のみそ汁	米 たら、濃口、酒、本みりん、しょうが、片栗粉、油 ひじき、にんじん、ほうれんそう、油揚げ、豆腐、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さといも、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月 ミニおにぎり あんかけうどん 根菜のきんぴら	米、じゃこ、こまつな、しょうが、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 うどん、油揚げ、干しいたけ、かまぼこ(魚)、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、片栗粉 ごぼう、れんこん、にんじん、豚肉、濃口、砂糖、本みりん、すりごま
14	28	火 御飯 鶏肉の香味ソース 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	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、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれんそう、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	29	水 御飯 コロツケ カラフルサラダ クリームスープ	米 じゃがいも、含びき肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
	30	木 御飯 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：217kcal (月平均)

たんぱく質：8.9g (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。



# 夕食

移行食用

令和5年10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	水 軟飯・5倍がゆ 魚のおろし煮 ブロッコリーの和え物 きゃべつのみそ汁	米 たら、だいこん、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、濃口、砂糖 きゃべつ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	木 軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き 小松菜の煮浸し なめこのみそ汁	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 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
	17	金 軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 野菜サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、濃口、酒、本みりん、油 きゃべつ、にんじん、きゅうり じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	土 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のムニエル 彩り野菜サラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉 いんげん、にんじん、濃口、砂糖 トマト、たまねぎ、食塩、薄口
6	20	月 軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、ケチャップ、砂糖 きゃべつ、にんじん、きゅうり だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口
7	21	火 軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 三色炒め わかめのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 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、砂糖、ケチャップ きゃべつ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口
9		木 軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー かぼちゃサラダ 麩のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 かぼちゃ、たまねぎ、食塩 焼ぶ、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 軟飯・5倍がゆ 鶏だんご 野菜サラダ 野菜スープ	米 鶏ひき肉、玉ねぎ、食塩、薄口 きゃべつ、にんじん、きゅうり にんじん、食塩、薄口
11	25	土 軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け ほうれん草の白和え 里芋のみそ汁	米 たら、濃口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、豆腐、砂糖、薄口、濃口、昆布だし さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27	月 じゃこ軟飯・5倍がゆ あんかけうどん にんじんのきんぴら	米、じゃこ、こまつな、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 うどん、干しいたけ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、片栗粉 にんじん、豚肉、濃口、砂糖、本みりん
14	28	火 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩 きゃべつ、にんじん、きゅうり、豆腐 ほうれん草、昆布だし汁、あわせ味噌
	29	水 軟飯・5倍がゆ おやき カラフルサラダ 野菜スープ	米 じゃがいも、含びき肉、たまねぎ、食塩 きゃべつ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
	30	木 軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：150kcal（月平均）

たんぱく質：6.2g（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。