

昼食

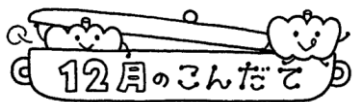
令和5年11月28日発行
正親こども園
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	15	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け ひじきと大豆煮 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、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	バナナ 牛乳
2	16	土 ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油
4	18	月 御飯 魚の煮付け 野菜炒め 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、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン（豚肉）、食塩、薄口、がら味（豚肉） 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	ビスケット 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
5	19	火 御飯 豚肉のごま炒め ツナサラダ 小松菜のみそ汁	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、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	ドーナツ（卵、乳） 牛乳	フレンチトースト 食パン（乳）、卵、砂糖、牛乳 牛乳
6	20	水 御飯 鶏肉の唐揚げ もやしのナムル 白菜スープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	ふかしもち さつまいも 牛乳	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口 牛乳
7	21	木 ハヤシライス ブロッコリーサラダ プリン	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ プリン	ジャムサンド サンドイッチパン（乳）、いちごジャム 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
8	22	金 御飯 魚の柚庵焼き 筑前煮 かぼちゃのみそ汁	米 ざわら、濃口、酒、本みりん、ゆず果汁 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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶
9	23	土 御飯 とんかつ わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース（豚肉） キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ（魚、豚肉） 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい（魚）
11	25	月 【11日】御飯 【25日】ケチャップライス タンドリーチキン ポテトサラダ 野菜スープ	米 米、たまねぎ、いんげん、ベーコン（豚肉）、コンソメ、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	ビスケット（乳） 牛乳	クリスマスケーキ <small>米粉カップケーキ、いちご、生乳、砂糖、レモン果汁、油、いちごジャム、小麦粉、マーガリン</small>
12	26	火 御飯 牛肉の炒め物 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 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 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	ヨーグルトゼリー（乳）	ヨーグルト（乳）
13	27	水 御飯 魚の塩焼き 白菜のみそ和え かきたま汁	米 さば、食塩 はくさい、ほうれんそう、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	シュガートースト 食パン（乳）、マーガリン、砂糖 牛乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
14	28	木 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味（豚肉）、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	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	スティックパイ パイシート（乳）、砂糖 牛乳

エネルギー：541kcal（3～5歳児 月平均）
386kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：23.9g（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

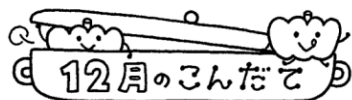
令和5年11月28日発行
正親こども園
第二せいしん幼児園

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	金	御飯 鶏肉の南蛮漬け ひじきと大豆煮 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、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	バナナ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
2	16	土	ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	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、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口→塩こんぶ	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	印	印	印	印
4	18	月	御飯 魚→鶏肉の煮付け 野菜炒め じゃがいものみそ汁	米 かれい→鶏肉、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 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	ビスケット 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
5	19	火	御飯 豚肉→牛肉のごま炒め ツナ→野菜サラダ 小松菜のみそ汁	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、玉ねぎドレ こまつな、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、牛乳→米粉パン、豆乳、砂糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
6	20	水	御飯 鶏肉の唐揚げ もやしのナムル 白菜スープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口 牛乳→豆乳	印	印	印	印
7	21	木	ハヤシライス ブロッコリーサラダ プリン	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ プリン	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、いちごジャム 牛乳→豆乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 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	
8	22	金	御飯 魚→鶏肉の柚庵焼き 筑前煮 かぼちゃのみそ汁	米 さわら→鶏肉、濃口、酒、本みりん、ゆず果汁 だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、さといも、たけのこ、椎こんにゃく、いんげん、鶏肉、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口 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	みかん	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶	印	印	印	印
9	23	土	御飯 とんかつ→チキンカツ わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉→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、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉)→玉ねぎドレ 豆腐、油揚げ、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	せんべい(魚)→せんべい	印	印	印	印
11	25	月	【11日】御飯 【25日】ケチャップライス タンドリーチキン→鶏肉の照り焼き ポテトサラダ 野菜スープ	米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)→除去、コンソメ、ケチャップ、食塩 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	ビスケット(乳) 牛乳→豆乳	クリスマスケーキ ※卵カスタード、いちご、白乳、砂糖、レモン果汁、油、いちごジャム、小麦粉、マーガリン	印	印	印	印
12	26	火	御飯 牛肉の炒め物 じゃこ→野菜サラダ わかめのみそ汁	米 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 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 わかめ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー	ヨーグルト(乳)→ゼリー	印	印	印	印
13	27	水	御飯 魚→豚肉の塩焼き 白菜のみそ和え かきたま汁→麩のすまし汁	米 さば→豚肉、食塩 はくさい、ほうれんそう、にんじん、昆布だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 卵→麩、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉→除去	シュガートースト 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、砂糖 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
14	28	木	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	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、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	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

保護者	厨房
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。



昼食

令和5年11月28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

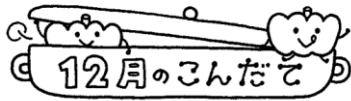
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	15	金 御飯 鶏肉の南蛮漬け ひじきと大豆煮 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ほうれんそうパウダー りんごジュース 【だいこん】	バナナ 牛乳 【だいこん】
2	16	土 ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	スパゲティ、合びき肉(豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩、コンソメ キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口 【きゅうり】	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 【きゅうり】
4	18	月 御飯 魚の煮付け 野菜炒め 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、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン(豚肉)、食塩、薄口、がら味(豚肉) 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	ビスケット(乳) 牛乳 【じゃがいも】	ウエハース(乳) 牛乳 【じゃがいも】
5	19	火 御飯 豚肉のごま炒め ツナサラダ 小松菜のみそ汁	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、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	ドーナツ(卵、乳) 牛乳 【きゅうり】	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳 【きゅうり】
6	20	水 御飯 鶏肉の唐揚げ もやしのナムル 白菜スープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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	ふかしもち さつまいも 牛乳 【にんじん】	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口 牛乳 【にんじん】
7	21	木 ハヤシライス ブロッコリーサラダ プリン	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ プリン	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳 【ブロッコリー】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【ブロッコリー】
8	22	金 御飯 魚の柚庵焼き 筑前煮 かぼちゃのみそ汁	米 ざわら、濃口、酒、本みりん、ゆず果汁 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 かぼちゃ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん 【かぼちゃ】	みかん寒天 粉かんでん、砂糖、みかん缶 【かぼちゃ】
9	23	土 御飯 とんかつ わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(魚、豚肉) 豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【にんじん】	せんべい 【にんじん】
11	25	月 【11日】御飯 【25日】ケチャップライス タンドリーチキン ポテトサラダ 野菜スープ	米 米、たまねぎ、いんげん、ベーコン(豚肉)、コンソメ、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ、食塩、薄口	ビスケット(乳) 牛乳 【ブロッコリー】	クリスマスケーキ 米粉カップケーキ、いちご、砂糖 【じゃがいも】
12	26	火 御飯 牛肉の炒め物 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 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 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	ヨーグルトゼリー(乳) 【だいこん】	ヨーグルト(乳) 【だいこん】
13	27	水 御飯 魚の塩焼き 白菜のみそ和え かきたま汁	米 さば、食塩 はくさい、ほうれんそう、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	シュガートースト 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 牛乳 【にんじん】	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【にんじん】
14	28	木 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ 緑豆もやし、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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 【きゅうり】	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【きゅうり】

エネルギー：307kcal(月平均)

たんぱく質：12.8g(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。



昼食

令和5年11月28日発行
正親こども園
第二せいしん幼児園

移行食・離乳食用

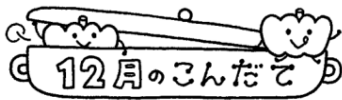
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立	
1	15	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 野菜と大豆煮 麩のみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、薄口、砂糖、酢 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 焼ぶ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	おやき じゃがいも、ほうれん草	バナナ	5倍がゆ ささみ たまねぎ にんじん だいこん
2	16	土	ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	スパゲティ、合びき肉(豚肉)、たまねぎ、ケチャップ、トマト缶、トマトジュース、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	おにぎり 米	じゃがいも	5倍がゆ とうふ トマト キャベツ きゅうり
4	18	月	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜炒め 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、たまねぎ、にんじん、ピーマン、食塩、薄口 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ かれい キャベツ たまねぎ じゃがいも
5	19	火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 野菜サラダ 小松菜のみそ汁	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 こまつな、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	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ 豆腐 きゅうり こまつな かぼちゃ
6	20	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き もやしの和え物 白菜スープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 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	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ ささみ にんじん はくさい ほうれんそう
7	21	木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ブロッコリーサラダ バナナ	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、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 バナナ	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ じゃがいも ブロッコリー
8	22	金	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 筑前煮 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	みかん	5倍がゆ かれい だいこん にんじん かぼちゃ
9	23	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 豚肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも	じゃがいも	5倍がゆ ささみ キャベツ はくさい にんじん
11	25	月	【11日】軟飯・5倍がゆ 【25日】野菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ 野菜スープ	米 米、たまねぎ、いんげん、ケチャップ、食塩 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	いちご	5倍がゆ かれい じゃがいも たまねぎ ブロッコリー
12	26	火	軟飯・5倍がゆ 牛肉の炒め物 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん 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	5倍がゆ 豆腐 きゅうり だいこん こまつな
13	27	水	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 白菜のみそ和え 麩のすまし汁	米 カレイ、食塩 はくさい、ほうれんそう、にんじん、昆布だし、砂糖、濃口、薄口、あわせ味噌 麩、昆布だし汁、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、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ はくさい ほうれんそう にんじん
14	28	木	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 きゅうりのサラダ もやしスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 きゅうり、にんじん 緑豆もやし、食塩、薄口	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ かれい キャベツ きゅうり かぼちゃ

エネルギー：186kcal(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。



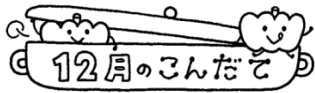
夕食

令和5年11月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 御飯 ポークケチャップ ごぼうサラダ ベーコンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、濃口、すりごま キャベツ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口
2	16	土 御飯 魚のオランダ揚げ チンゲン菜炒め 白ねぎのみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 チンゲンサイ、にんじん、ウインナー（豚肉）、がら味（豚肉）、酒、濃口 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	月 チキンドリア コーンサラダ トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、牛乳、食塩、パン粉、パセリ、ホワイトソース（乳）、コンソメ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
5	19	火 御飯 肉豆腐 大根サラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ（魚、豚肉） なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	水 御飯 魚の西京焼き ポパイソテー 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれんそう、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	木 御飯 酢豚 きのこサラダ はるさめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、がら味（豚肉）、砂糖、酢、濃口、ケチャップ、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
8	22	金 炊き込み御飯 ちくわの磯辺揚げ しっぽくうどん	米、鶏肉、にんじん、ひじき、昆布だし、食塩、薄口、酒 ちくわ（魚）、あおのり、てんぷら粉、油 うどん、油揚げ、干しいたけ、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、濃口、みりん、食塩
9	23	土 御飯 鶏肉のレモン煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 鶏肉、砂糖、レモン果汁、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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
11	月	御飯 ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ	米 合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ 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 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
25	月	コーンライス ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ ゼリー	米、コーン、塩、酒 ハンバーグ（豚肉）、ケチャップ 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 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口 寒天ミックス、砂糖
12	26	火 おにぎり おでん風煮 青菜の煮浸し みかん	米、塩こんぶ だいこん、厚揚げ、平天（魚）、ちくわ（魚）、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん こまつな、にんじん、豚肉、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 みかん
13	27	水 御飯 ささみチーズフライ ツナとコーンのサラダ クリームスープ	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、ツナ、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
14	28	木 御飯 魚の香味ソース かぼちゃのそばろ煮 具沢山みそ汁	米 ホキ、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 れんこん、にんじん、しめじ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：386kcal（3～5歳児 月平均）
284kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：17.2g（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

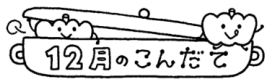
令和5年11月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	15	金 御飯 ポークケチャップ ごぼうサラダ ベーコンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、濃口、すりごま キャベツ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口	印	印
2	16	土 御飯 魚のオランダ揚げ チンゲン菜炒め 白ねぎのみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 チンゲンサイ、にんじん、ウインナー（豚肉）、から味（豚肉）、酒、濃口 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
4	18	月 チキンドリア→チキンカレー コーンサラダ トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、牛乳、食塩、パン粉、パセリ、ホワイトソース（乳）、コンソメ→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 トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	印	印
5	19	火 御飯 肉豆腐 大根サラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ（魚、豚肉） なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20	水 御飯 魚の西京焼き ポパイソテー 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれんそう、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
7	21	木 御飯 酢豚 きのこサラダ はるさめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、から味（豚肉）、砂糖、酢、濃口、ケチャップ、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ はるさめ、にんじん、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
8	22	金 炊き込み御飯 ちくわの磯辺揚げ しっぽくうどん	米、鶏肉、にんじん、ひじき、昆布だし、食塩、薄口、酒 ちくわ（魚）、あおのり、てんぷら粉、油 うどん、油揚げ、干しいたけ、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、濃口、みりん、食塩	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	23	土 御飯 鶏肉のレモン煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 鶏肉、砂糖、レモン果汁、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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
11	月	御飯 ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ	米 合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ 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 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	印	印
25	月	コーンライス ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ ゼリー	米、コーン、塩、酒 ハンバーグ（豚肉）、ケチャップ 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 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口 寒天ミックス、砂糖	印	印
12	26	火 おにぎり おでん風煮 青菜の煮浸し みかん	米、塩こんぶ だいこん、厚揚げ、平天（魚）、ちくわ（魚）、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん こまつな、にんじん、豚肉、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 みかん	印	印
13	27	水 御飯 ささみチーズフライ→ササミカツ ツナとコーンのサラダ クリームスープ	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、ツナ、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ	印	印
14	28	木 御飯 魚の香味ソース かぼちゃのそぼろ煮 具沢山みそ汁	米 ホキ、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 れんこん、にんじん、しめじ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

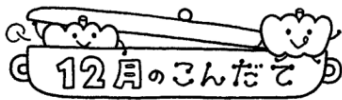
令和5年11月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 御飯 ポークケチャップ ごぼうサラダ ベーコンスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごぼう、卵不使用マヨドレ、濃口、すりごま キャベツ、ベーコン（豚肉）、コンソメ、食塩、薄口
2	16	土 御飯 魚のオランダ揚げ チンゲン菜炒め 白ねぎのみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 チンゲンサイ、にんじん、ウインナー（豚肉）、がら味（豚肉）、酒、濃口 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	月 チキンドリア コーンサラダ トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム、牛乳、食塩、パン粉、パセリ、ホワイトソース（乳）、コンソメ キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
5	19	火 御飯 肉豆腐 大根サラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ（魚、豚肉） なめこ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	水 御飯 魚の西京焼き ポパイソテー 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれんそう、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	木 御飯 酢豚 きのこサラダ はるさめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、がら味（豚肉）、砂糖、酢、濃口、ケチャップ、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ はるさめ、にんじん、葉ねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
8	22	金 炊き込み御飯 鶏肉の磯辺揚げ しっばくうどん	米、鶏肉、にんじん、ひじき、昆布だし、食塩、薄口、酒 ささみ、あおのり、てんぷら粉、油 うどん、油揚げ、干しいたけ、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、濃口、みりん、食塩
9	23	土 御飯 鶏肉のレモン煮 きゃべつのごま和え さつまいものみそ汁	米 鶏肉、砂糖、レモン果汁、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 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
11	月	御飯 ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ	米 合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ 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 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
25	月	コーンライス ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ ゼリー	米、コーン、塩、酒 ハンバーグ（豚肉）、ケチャップ 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 たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口 寒天ミックス、砂糖
12	26	火 おにぎり おでん風煮 青菜の煮浸し みかん	米、塩こんぶ だいこん、厚揚げ、平天（魚）、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん こまつな、にんじん、豚肉、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 みかん缶
13	27	水 御飯 ささみチーズフライ ツナとコーンのサラダ クリームスープ	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、ツナ、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ
14	28	木 御飯 魚の香味ソース かぼちゃのそばろ煮 具沢山みそ汁	米 ホキ、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 れんこん、にんじん、しめじ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：226 kcal（月平均）

たんぱく質：9.8 g（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11月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 野菜サラダ キャベツスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり キャベツ、食塩、薄口
2	16	土 軟飯・5倍がゆ 魚と野菜のソテー チンゲン菜炒め 玉ねぎのみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩、油 チンゲンサイ、にんじん、酒、濃口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18	月 肉野菜軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ トマトスープ	米、鶏肉、たまねぎ、マッシュルーム キャベツ、にんじん、きゅうり トマト、たまねぎ、食塩、薄口
5	19	火 軟飯・5倍がゆ 肉豆腐 大根サラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、濃口、砂糖、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	水 軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き ポパイソテー 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 ほうれんそう、にんじん、食塩 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	木 軟飯・5倍がゆ 酢豚 きのこサラダ にんじんスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、砂糖、酢、濃口、ケチャップ、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき にんじん、食塩、薄口
8	22	金 肉野菜軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー しっぽくうどん	米、鶏肉、にんじん、昆布だし、食塩、薄口、酒 ささみ、食塩 うどん、干しいたけ、ほうれんそう、昆布だし汁、濃口、みりん、食塩
9	23	土 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のレモン煮 きゃべつの和え物 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、砂糖、レモン果汁、濃口、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
11	月	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ	米 合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口
25	月	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜ソテー オニオンスープ	米 合びき肉（豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口
12	26	火 軟飯・5倍がゆ だいこん煮 青菜の煮浸し みかん	米 だいこん、にんじん、鶏肉、昆布だし汁、濃口、本みりん こまつな、にんじん、豚肉、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 みかん缶
13	27	水 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー 野菜サラダ 野菜スープ	米 ささみ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、さつまいも、にんじん、食塩、薄口
14	28	木 軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け かぼちゃのそばろ煮 具沢山みそ汁	米 ホキ、酒、本みりん、砂糖、濃口 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 にんじん、しめじ、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：154kcal（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。