



昼食

令和5年12月25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
4	木	御飯 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、酒	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	
18	木	御飯 鶏肉の照り焼き 大根と平天煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		チーズトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 【4歳児クラス ピザトースト】 <small>※パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ、コンス、たまねぎ、ピーマン、ウインナー(豚肉)</small> 牛乳
5	19 金	ハヤシライス コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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
6	20 土	【6日】七草御飯 【20日】御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し のっぺい汁	米、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 さけ、食塩 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 だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、平天(魚)、鶏肉、かつお・昆布だし汁、から味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	せんべい	せんべい(魚)
22	月	御飯 タンダーチキン 野菜ソテー たまごスープ	米 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 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 卵、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉		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
9	23 火	御飯 豚肉のしょうが炒め 大根サラダ かぼちゃのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、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 りんごジュース	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)】
10	24 水	御飯 魚の漬け焼き 厚揚げの野菜あん 小松菜のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳
11	25 木	御飯 牛肉のトマト煮 ツナサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、油、トマト缶、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、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ヨーグルト カップヨーグルト(乳)	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳
12	26 金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ラスク【2~5歳児クラス】 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0、1歳児クラス】 食パン(乳)、砂糖 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
13	27 土	御飯 クリームスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	米 スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	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
15	29 月	御飯 魚のフライ ハムサラダ きのこのみそ汁	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、ハム(豚肉)、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
16	30 火	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	ビスケット(乳) 牛乳 【5歳児クラス クッキー】 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココアパウダー	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳
17	31 水	御飯 八宝菜 玉子焼き もやしスープ	米 ほうき、にんじん、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、平しいたけ、豚肉、片栗粉、から味(豚肉)、酒、砂糖、薄口、食塩 卵、にんじん、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	みかん	みかん

エネルギー：538kcal(3~5歳児 月平均)
388kcal(1~2歳児 //)
たんぱく質：22.9g(3~5歳児 月平均)
16.0g(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12月25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
4	木	御飯 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれん草、焼酎、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、酒	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩		印	印		
18	木	御飯 鶏肉の照り焼き 大根と平天煮→大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)→除去、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌		チーズトースト→ケチャマヨトースト 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、ケチャップ 【4歳児クラス ピザトースト】 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、ケチャップ、コーン、たまねぎ、ピーマン、ウインナー(豚肉) 牛乳→豆乳			印	印
5	19 金	ハヤシライス コーンサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ハヤシルー、トマトジュース、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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
6	20 土	【6日】七草御飯 【20日】御飯 魚→鶏肉の塩焼き 小松菜の煮浸し のっぺい汁	米、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 さけ→鶏肉、食塩 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、鶏肉、平天(魚)、から味(豚肉)、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	せんべい	せんべい(魚)→せんべい	印	印	印	印
22	月	御飯 タンダーチキン→鶏肉の照り焼き 野菜ソテー たまご→豆腐スープ	米 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 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 卵→豆腐、葉ねぎ、から味(豚肉)、片栗粉→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			印	印
9	23 火	御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め 大根サラダ かぼちゃのみそ汁	米 豚肉→牛肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉)→ごま醤油ドレ 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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	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	印	印	印	印
10	24 水	御飯 魚→鶏肉の漬け焼き 厚揚げの野菜あん 小松菜のみそ汁	米 さわら→鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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 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	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 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
11	25 木	御飯 牛肉のトマト煮 ツナ→野菜サラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、油、トマト缶、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、ツナ→除去、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ヨーグルト→ゼリー カップヨーグルト(乳)→ゼリー	粉ふきいも じゃがいも、バセリ、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
12	26 金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁→昆布だし汁、あわせ味噌	ラスク【2-5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、1歳児クラス】 食パン(乳)→米粉パン、砂糖 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
13	27 土	クリーム→イタリアンスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳→鶏肉、ケチャップ、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	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
15	29 月	御飯 魚→鶏肉のフライ ハム→ツナサラダ きのこのみそ汁	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、ハム(豚肉)→ツナ、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	印	印	印	印
16	30 火	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこ→野菜サラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、糸こんにゃく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	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	印	印	印	印
17	31 水	御飯 八宝菜 玉子焼き→つくね焼き もやしスープ	米 はくさい、にんじん、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、干しいたけ、豚肉、から味(豚肉)→除去、酒、砂糖、薄口、食塩、片栗粉 卵、にんじん、から味(豚肉)→鶏ひき肉、薄口、たまねぎ、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	みかん	みかん	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。

保護者	厨房
印	印



昼食

令和5年12月25日発行
12ヶ月～18ヶ月児用
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
4	木	御飯 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれん草、焼ふ、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、酒	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	
18	木	御飯 鶏肉の照り焼き 大根と平天煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、平天(魚)、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		チーズトースト 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、ケチャップ 牛乳
5	19 金	ハヤシライス コーンサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ ゼリー	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 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
6	20 土	【6日】七草御飯 【20日】御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し のっぺい汁	米、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 さけ、食塩 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 だいこん、にんじん、さといも、葉ねぎ、平天(魚)、鶏肉、かつお・昆布だし汁、から味(豚肉)、薄口、食塩、酒、片栗粉	せんべい	せんべい
22	月	御飯 タンドリーチキン 野菜ソテー たまごスープ	米 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 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 卵、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉		ウエハース(乳)
9	23 火	御飯 豚肉のしょうが炒め 大根サラダ かぼちゃのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、青じそドレ(魚、豚肉) かぼちゃ、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 りんごジュース	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)
10	24 水	御飯 魚の漬け焼き 厚揚げの野菜あん 小松菜のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 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 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳
11	25 木	御飯 牛肉のトマト煮 ツナサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、油、トマト缶、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、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ、食塩、薄口、片栗粉	ヨーグルト カップヨーグルト(乳)	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳
12	26 金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 豆腐、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
13	27 土	クリームスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、ベーコン(豚肉)、ホワイトソース(乳)、牛乳、コンソメ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	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
15	29 月	御飯 魚のフライ ハムサラダ きのこのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
16	30 火	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	ビスケット(乳) 牛乳	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳
17	31 水	御飯 八宝菜 玉子焼き もやしスープ	米 はくさい、にんじん、しめじ、たけのこ、葉ねぎ、平しいたけ、豚肉、片栗粉、から味(豚肉)、酒、砂糖、薄口、食塩 卵、にんじん、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩 緑豆もやし、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	みかん	みかん

エネルギー：311kcal(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。



昼食

令和5年12月25日発行
 移行食・離乳食用
 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
4	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 紅白なます きんとん ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、砂糖、食塩 ほうれん草、焼ふ、昆布だし汁、薄口、食塩、酒	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 だいこん さつまいも ほうれん草
18	木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 大根煮 ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 ほうれん草、昆布だし汁、あわせ味噌		パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク 【だいこん】	5倍がゆ ささみ だいこん にんじん ほうれん草
5	19 金	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	さつまいも 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
6	20 土	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し のっぺい汁	米 さけ、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 だいこん、にんじん、さといも、鶏肉、昆布だし汁、薄口、食塩、酒、片栗粉	じゃがいも 【だいこん】	じゃがいも 【だいこん】	5倍がゆ 豆腐 だいこん こまつな にんじん
22	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー 豆腐スープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 豆腐、食塩、薄口		バナナ 【きゅうり】	5倍がゆ ささみ ブロッコリー キャベツ きゅうり
9	23 火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 大根サラダ かぼちゃのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	おやき じゃがいも 【だいこん】	みかん みかん缶 【かぼちゃ】	5倍がゆ 豆腐 だいこん かぼちゃ キャベツ
10	24 水	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 豆腐の野菜あん 小松菜のみそ汁	米 たら、濃口、砂糖 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 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【にんじん】	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク 【にんじん】	5倍がゆ たら にんじん こまつな たまねぎ
11	25 木	軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、砂糖、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 【ブロッコリー】	じゃがいも 【ブロッコリー】	5倍がゆ ささみ かぼちゃ ブロッコリー トマト
12	26 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ほうれん草の和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク 【さつまいも】	バナナ 【さつまいも】	5倍がゆ たら さつまいも キャベツ ほうれん草
13	27 土	イタリアンスパゲティ 野菜サラダ オニオンスープ	スパゲティ、たまねぎ、しめじ、鶏肉、ケチャップ、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも 【きゅうり】	おにぎり 米 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 にんじん きゅうり たまねぎ
15	29 月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜サラダ きのこのみそ汁	米 たら、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【ブロッコリー】	さつまいも 【ブロッコリー】	5倍がゆ たら キャベツ きゅうり ブロッコリー
16	30 火	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【きゅうり】	パン・パンがゆ 食パン、粉ミルク 【きゅうり】	5倍がゆ ささみ キャベツ にんじん きゅうり
17	31 水	軟飯・5倍がゆ 八宝菜 つくね焼き もやしスープ	米 はくさい、にんじん、しめじ、干しいたけ、豚肉、片栗粉、酒、砂糖、薄口、食塩 鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 緑豆もやし、食塩、薄口	みかん 【じゃがいも】	みかん 【じゃがいも】	5倍がゆ 豆腐 はくさい じゃがいも にんじん

エネルギー：191kcal (月平均)

たんぱく質：8.2g (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

- 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

令和5年12月25日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	木 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーサラダ なめこのみそ汁	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、ブロッコリー、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
5	19	金 御飯 鶏肉のオランダ揚げ ひじきの和え物 白ねぎのみそ汁	米 ささみ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 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 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	土 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(豚肉)、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、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
	22	月 御飯 魚の煮付け 根菜のきんぴら さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ごぼう、れんこん、にんじん、すりごま、濃口、砂糖、本みりん 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
9	23	火 御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き カラフルサラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
10	24	水 御飯 えびと玉ねぎのフライ 三色炒め きゃべつのみそ汁	米 えび、たまねぎ、小麦粉、パン粉、油、食塩 じゃがいも、ベーコン(豚肉)、ピーマン、コンソメ、酒、食塩 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	木 御飯 魚のみそ漬け焼き 白菜煮 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
12	26	金 御飯 豚肉のソテー チーズサラダ きのこスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、玉ねぎドレ 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)、人参ドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
13	27	土 すき焼き丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、牛肉、白ねぎ、えのき、焼ふ、焼き豆腐、本みりん、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29	月 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれんそう、にんじん、豚肉、食塩、がら味(豚肉) はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	火 おにぎり 豚肉と温野菜 きつねうどん いちご	米、こまつな、濃口、食塩 豚肉、キャベツ、緑豆もやし、ごま醤油ドレ 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 いちご
17	31	水 御飯 魚のアンGRES コーンサラダ クリームスープ	米 ホキ、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、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ

エネルギー：382kcal(3~5歳児 月平均)
282kcal(1~2歳児 //)
たんぱく質：17.0g(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12月25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
4	18	木 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーサラダ なめこのみそ汁	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、ブロッコリー、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
5	19	金 御飯 鶏肉のオランダ揚げ ひじきの和え物 白ねぎのみそ汁	米 さきみ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 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 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20	土 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、から味（豚肉）、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、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
	22	月 御飯 魚の煮付け 根菜のきんぴら さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ごぼう、れんこん、にんじん、すりごま、濃口、砂糖、本みりん 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
9	23	火 御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き カラフルサラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	印	印
10	24	水 御飯 えびと玉ねぎのフライ 三色炒め きゃべつのみそ汁	米 えび、たまねぎ、小麦粉、パン粉、油、食塩 じゃがいも、ベーコン（豚肉）、ピーマン、コンソメ、酒、食塩 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
11	25	木 御飯 魚のみそ漬け焼き 白菜煮 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
12	26	金 御飯 豚肉のソテー チーズ→野菜サラダ きのこスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、玉ねぎドレ 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、人参ドレ しめじ、えのき、たまねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
13	27	土 すき焼き丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、牛肉、白ねぎ、えのき、焼ふ、焼き豆腐、本みりん、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 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
15	29	月 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれんそう、にんじん、豚肉、食塩、から味（豚肉） はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
16	30	火 おにぎり 豚肉と温野菜 きつねうどん いちご	米、こまつな、濃口、食塩 豚肉、キャベツ、緑豆もやし、ごま醤油ドレ 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 いちご	印	印
17	31	水 御飯 魚のアンGRES コーンサラダ クリームスープ	米 ホキ、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、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コンソメ、牛乳→除去、乳不使用シチュールウ	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

令和5年12月25日発行
12ヶ月～18ヶ月児用 第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	木 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーサラダ なめこのみそ汁	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、ブロッコリー、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
5	19	金 御飯 鶏肉のオランダ揚げ ひじきの和え物 白ねぎのみそ汁	米 ささみ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 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 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	土 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、から味(豚肉)、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、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ わかめ、葉ねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口
	22	月 御飯 魚の煮付け 根菜のきんぴら さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ごぼう、れんこん、にんじん、すりごま、濃口、砂糖、本みりん 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
9	23	火 御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き カラフルサラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口
10	24	水 御飯 えびと玉ねぎのフライ 三色炒め きゃべつのみそ汁	米 えび、たまねぎ、小麦粉、パン粉、油、食塩 じゃがいも、ベーコン(豚肉)、ピーマン、コンソメ、酒、食塩 キャベツ、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	木 御飯 魚のみそ漬け焼き 白菜煮 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
12	26	金 御飯 豚肉のソテー 野菜サラダ きのこスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油、玉ねぎドレ キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ しめじ、えのき、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口
13	27	土 すき焼き丼 かぼちゃの天ぷら 大根のみそ汁	米、牛肉、白ねぎ、えのき、焼ふ、焼き豆腐、本みりん、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 だいこん、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29	月 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれんそう、にんじん、豚肉、食塩、から味(豚肉) はくさい、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	火 おにぎり 豚肉と温野菜 きつねうどん いちご	米、こまつな、濃口、食塩 豚肉、キャベツ、緑豆もやし、ごま醤油ドレ 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 いちご
17	31	水 御飯 魚のアンGRES コーンサラダ クリームスープ	米 ホキ、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、コーン、玉ねぎドレ たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コンソメ、牛乳、乳不使用シチュールウ

エネルギー：225kcal (月平均)

たんぱく質：9.6g (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12月25日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	木 軟飯・5倍がゆ 豚肉と根菜の甘辛炒め ブロッコリーサラダ なめこのみそ汁	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、ブロッコリー なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	金 軟飯・5倍がゆ 鶏肉と野菜のソテー キャベツの和え物 玉ねぎのみそ汁	米 ささみ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩、油 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 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	土 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
	22	月 軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け にんじんのきんぴら さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 にんじん、濃口、砂糖、本みりん さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	火 軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー カラフルサラダ トマトスープ	米 鶏肉、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ トマト、たまねぎ、食塩、薄口
10	24	水 軟飯・5倍がゆ 魚と玉ねぎのソテー じゃがいものソテー きゃべつのみそ汁	米 たら、たまねぎ、油、食塩 じゃがいも、ピーマン、酒、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	木 軟飯・5倍がゆ 魚のみそ漬け焼き 白菜煮 麩のすまし汁	米 さけ、あわせ味噌、砂糖、本みりん はくさい、にんじん、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
12	26	金 軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー 野菜サラダ きのこスープ	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 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
13	27	土 肉野菜軟飯・5倍がゆ かぼちゃ 大根のみそ汁	米、牛肉、えのき、焼ふ、焼き豆腐、本みりん、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
15	29	月 軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き ほうれん草炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、食塩 ほうれんそう、にんじん、豚肉、食塩 はくさい、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	火 軟飯・5倍がゆ 豚肉と温野菜 きつねうどん いちご	米 豚肉、キャベツ、緑豆もやし うどん、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖 いちご
17	31	水 軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜サラダ 野菜スープ	米 ホキ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、食塩、薄口

エネルギー：144kcal (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。