



昼食

令和6年3月21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	月	ハヤシライス カリフォルニアサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ ゼリー	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
2	16	火	御飯 豚肉のごま炒め 大根サラダ きのこのみそ汁	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 だいこん、にんじん、きゅうり、人参ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳	バナナ 牛乳
3	17	水	御飯 魚のフライ ほうれん草の和え物 かきたま汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	りんごケーキ りんご、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、油、豆乳 牛乳	ココアクリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳
4	18	木	御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ 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 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、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
5	19	金	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜炒め わか竹のすまし汁	米、こまつな、濃口、卵、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん アスパラガス、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉) たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
6	20	土	御飯 魚の梅煮 いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい
8	22	月	御飯 鶏肉の唐揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 だいこん、油揚げ、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、いちごパウダー りんごジュース	ビスケット 牛乳
9	23	火	ミートスパゲティ かぼちゃサラダ コンソメスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、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(牛肉) かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 キャベツ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ヨーグルト(乳)	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(牛肉、豚肉)】
10	24	水	御飯 タンドリーチキン ツナサラダ コーンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	ワッフル(卵、乳) 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
11	25	木	たけのこ御飯 魚の塩焼き 野菜煮 春きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	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
12	26	金	御飯 牛肉の炒め物 はるさめサラダ 豆腐スープ	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 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(豚肉) 豆腐、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	プリン	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
13	27	土	御飯 とんかつ ポパイソテー 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉) ほうれん草、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) はくさい、油揚げ、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	ゼリー 寒天ミックス、砂糖
	30	火	チーズと野菜丼 かぼちゃの天ぷら わかめのみそ汁	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳

エネルギー：553kcal(3～5歳児 月平均)
 398kcal(1～2歳児 //)
 たんぱく質：24.4g(3～5歳児 月平均)
 16.5g(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

アレルギー児用

令和6年3月21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	月 ハヤシライス カリフォルニアサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、たまねぎ、にんじん、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ ゼリー	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
2	16	火 御飯 豚肉→牛肉のごま炒め 大根サラダ きのこのみそ汁	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 だいこん、にんじん、きゅうり、人参ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
3	17	水 御飯 魚のフライ ほうれん草の和え物 かきたま汁→豆腐のすまし汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩、ウスターソース ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 卵→豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	りんごケーキ りんご、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、油、豆乳 牛乳→豆乳	ココアクリームサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
4	18	木 御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ はるさめスープ	米 豆腐、豚ひき肉→鶏ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味(豚肉)→除去、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、じゃこ、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ はるさめ、にんじん、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
5	19	金 菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜炒め わか竹のすまし汁	米、こまつな、濃口、卵→コーン、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん アスパラガス、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	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	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
6	20	土 御飯 魚の梅煮 いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	せんべい	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)

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	月 御飯 鶏肉の唐揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 だいこん、油揚げ、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、いちごパウダー りんごジュース	ビスケット 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
9	23	火 ミートスパゲティ かぼちゃサラダ コンソメスープ	スパゲティ、金びき肉(牛肉、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(牛肉)→除去 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)→除去、卵不使用マヨドレ、食塩 キャベツ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ヨーグルト(乳)→ゼリー	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(牛肉、豚肉)】→ゼリー、みかん	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
10	24	水 御飯 タンダーチキン→鶏肉の照り焼き ツナサラダ コーンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 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	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
11	25	木 たけのこ御飯 魚の塩焼き 野菜煮 春きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	チーズ→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 牛乳→豆乳	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
12	26	金 御飯 牛肉→豚肉の炒め物 はるさめサラダ 豆腐スープ	米 牛肉→豚肉、ピーマン、パプリカ、すりごま、濃口、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(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ 豆腐、にんじん、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	プリン	カップケーキ→米粉カップケーキ 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	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
13	27	土 御飯 とんかつ→チキンカツ ポパイソテー 白菜のみそ汁	米 豚肉→鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、お好み焼きソース(豚肉)→ケチャップ ほうれん草、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去 はくさい、油揚げ、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→豆乳	ゼリー 寒天ミックス、砂糖	(乳)	(乳)	(乳)	(乳)
30	火	チーズと野菜丼→野菜あんかけ丼 かぼちゃの天ぷら わかめのみそ汁	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、卵、シュレッドチーズ(乳)→濃口、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		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			(乳)	(乳)

○ 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
(乳)	(乳)



昼食

令和6年3月21日発行
正親こども園
第二せいしん幼児園

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 月	ハヤシライス カリフォルニアサラダ ゼリー	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、ハヤシルウ、トマトジュース、ケチャップ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ ゼリー	さくらもち 道明寺粉、食紅、砂糖、こしあん 牛乳 【きゅうり】	ビスケット(乳) 牛乳 【きゅうり】
2	16 火	御飯 豚肉のごま炒め 大根サラダ きのこのみそ汁	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 だいこん、にんじん、きゅうり、人参ドレ しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいもチップス じゃがいも、油、食塩 牛乳 【にんじん】	バナナ 牛乳 【にんじん】
3	17 水	御飯 魚のフライ ほうれん草の和え物 かきたま汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし たまご、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	りんごケーキ りんご、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、油、豆乳 牛乳 【ブロッコリー】	ココアクリームサンド サンドイッチパン(乳)、マーガリン、ココア、砂糖 牛乳 【ブロッコリー】
4	18 木	御飯 マーボー豆腐 じゃこサラダ はるさめスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、粟ねぎ、から味(豚肉)、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、じゃこ、青じそドレ(魚、豚肉) はるさめ、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳 【だいこん】	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳 【だいこん】
5	19 金	菜の花御飯 鶏肉の照り焼き 春野菜炒め わか竹のすまし汁	米、こまつな、濃口、卵、昆布だし、砂糖、食塩、油 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん アスパラガス、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ベーコン(豚肉)、食塩、コンソメ(牛肉) たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	ウエハース(乳) 牛乳 【かぼちゃ】	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳 【かぼちゃ】
6	20 土	御飯 魚の梅煮 いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、油揚げ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口、すりごま さつまいも、たまねぎ、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】
8	22 月	御飯 鶏肉の唐揚げ 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 こまつな、にんじん、じゃこ、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 だいこん、油揚げ、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、いちごパウダー りんごジュース 【だいこん】	ビスケット(乳) 牛乳 【だいこん】
9	23 火	ミートスパゲティ かぼちゃサラダ コンソメスープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、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(牛肉) かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、ベーコン(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 キャベツ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ヨーグルト(乳) 【かぼちゃ】	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)、砂糖、みかん缶、ゼラチン(牛肉、豚肉) 【かぼちゃ】
10	24 水	御飯 タンドリーチキン ツナサラダ コーンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	ワッフル(卵、乳) 牛乳 【きゅうり】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【きゅうり】
11	25 木	たけのご御飯 魚の塩焼き 野菜煮 春きゃべつのみそ汁	米、たけのこ、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、薄口、濃口 さけ、食塩 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【にんじん】	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 【にんじん】
12	26 金	御飯 牛肉の炒め物 はるさめサラダ 豆腐スープ	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 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(豚肉) 豆腐、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口	プリン 【ブロッコリー】	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 【ブロッコリー】
13	27 土	御飯 とんかつ ポパイソテー 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 ほうれん草、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) はくさい、油揚げ、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 【にんじん】	ゼリー 寒天ミックス、砂糖 【にんじん】
30	火	チーズと野菜丼 かぼちゃの天ぷら わかめのみそ汁	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、卵、シュレッドチーズ(乳)、かつおだし汁、砂糖、酒、濃口、薄口、食塩、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	/	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【じゃがいも】

エネルギー：323kcal(月平均)

たんぱく質：13.4g(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【 】内の野菜をおやつに提供します。



昼食

移行食・離乳食用

令和6年3月21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	離乳食献立	
1	15	月	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが カリフォルニアサラダ オレンジ	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん オレンジ	さつまいも 【きゅうり】	さつまいも 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 トマト じゃがいも きゅうり
2	16	火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 大根サラダ きのこのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、濃口、酒、本みりん、油 だいこん、にんじん、きゅうり しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ ささみ たまねぎ キャベツ にんじん
3	17	水	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ほうれん草の和え物 豆腐のすまし汁	米 かれい、食塩 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし かぼちゃ、昆布だし汁、食塩、薄口	バナナ 【ブロッコリー】	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【ブロッコリー】	5倍がゆ かれい ほうれん草 にんじん ブロッコリー
4	18	木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 じゃこサラダ 人参スープ	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 にんじん、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【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 豆腐 キャベツ だいこん はくさい
5	19	金	青菜入り軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 春野菜炒め わかめのすまし汁	米、こまつな 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん アスパラガス、キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩 わかめ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【かぼちゃ】	じゃがいも 【かぼちゃ】	5倍がゆ ささみ こまつな アスパラガス かぼちゃ
6	20	土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【にんじん】	さつまいも 【にんじん】	5倍がゆ かれい にんじん じゃがいも たまねぎ
8	22	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、じゃこ、昆布だし汁、濃口、本みりん、酒、砂糖 だいこん、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 こまつな にんじん だいこん
9	23	火	ミートスパゲティ かぼちゃサラダ 野菜スープ	スパゲティ、合びき肉(牛肉、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 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩 キャベツ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口	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 トマト かぼちゃ きゅうり
10	24	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ オニオンスープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【きゅうり】	5倍がゆ かれい キャベツ にんじん きゅうり
11	25	木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜煮 春きゃべつのみそ汁	米 さけ、食塩 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	きなこパン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク、きな粉、砂糖、食塩 【にんじん】	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【にんじん】	5倍がゆ 豆腐 じゃがいも にんじん たまねぎ
12	26	金	軟飯・5倍がゆ 牛肉の炒め物 野菜サラダ 豆腐スープ	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、きゅうり、にんじん 豆腐、にんじん、食塩、薄口	バナナ 【ブロッコリー】	バナナ 【ブロッコリー】	5倍がゆ ささみ キャベツ きゅうり ブロッコリー
13	27	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー ポパイソテー 白菜のみそ汁	米 豚肉、食塩 ほうれん草、にんじん、食塩 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【にんじん】	さつまいも 【にんじん】	5倍がゆ かれい ほうれん草 にんじん はくさい
	30	火	肉野菜軟飯・5倍がゆ かぼちゃ わかめのみそ汁	米、たまねぎ、しめじ、えのき、トマト、じゃがいも、ほうれん草、鶏肉、砂糖、酒、濃口、食塩、片栗粉 かぼちゃ わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	/	バナナ 【じゃがいも】	5倍がゆ 豆腐 トマト じゃがいも かぼちゃ

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【 】内の野菜をおやつに提供します。



夕食

令和6年3月21日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15 月	御飯 豚肉のソテー ポテトサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、卵不使用マヨドレ、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16 火	御飯 鶏肉のレモン煮 ひじきの和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、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 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 水	御飯 牛肉のしぐれ煮 カラフルサラダ わかめと麩のみそ汁	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、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ わかめ、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 木	御飯 魚のチーズ焼き ハムサラダ かぼちゃスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、シュレッドチーズ（乳）、パセリ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、人参ドレ かぼちゃ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉
5	19 金	御飯 豚肉と里芋の甘辛炒め ブロッコリーのおかか和え 具沢山みそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 野菜サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ ほうれんそう、油あげ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 月	御飯 牛肉のクリーム煮 チーズサラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ（牛肉）、食塩、牛乳、バター（乳）、小麦粉 じゃがいも、にんじん、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ（乳）、青じそドレ（豚肉） トマト、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
9	23 火	御飯 魚の漬け焼き 大根と平天煮 えのきのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 だいこん、にんじん、いんげん、平天、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 水	中華丼 シュウマイ 青菜スープ	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、ごま油、がら味（豚肉）、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 しゅうまい（豚肉） チンゲンサイ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口
11	25 木	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜ソテー オニオンスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、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（牛肉） たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
12	26 金	御飯 魚の野菜あん じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 わかめ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 土	御飯 ハンバーグ きこのサラダ ミルクスープ	米 合びき肉（牛肉、豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コンソメ（牛肉）、食塩、牛乳、乳不使用シチュールウ
30	火	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 彩り野菜サラダ 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：392kcal（3～5歳児 月平均）
287kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：18.3g（3～5歳児 月平均）
12.8g（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6年3月21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	月 御飯 豚肉のソテー ポテトサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、卵不使用マヨドレ、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
2	16	火 御飯 鶏肉のレモン煮 ひじきの和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、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 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
3	17	水 御飯 牛肉のしぐれ煮 カラフルサラダ わかめとあげのみそ汁	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、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ わかめ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
4	18	木 御飯 魚のチーズ焼き→マヨネーズ焼き ハムサラダ コンソメスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、シュレッドチーズ(乳)→除去、パセリ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	印	印
5	19	金 御飯 豚肉と里芋の甘辛炒め ブロッコリーのおかか和え 具沢山みそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20	土 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 野菜サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ ほうれんそう、焼ふ、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
8	22	月 御飯 牛肉のクリーム煮→ケチャップ炒め チーズ→野菜サラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉→ケチャップ、食塩、砂糖 じゃがいも、にんじん、きゅうり、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、青じそドレ(豚肉) トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
9	23	火 御飯 魚の漬け焼き 大根と平天煮 えのきのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 だいこん、にんじん、いんげん、平天、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24	水 中華丼 シュウマイ 青菜スープ	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、ごま油、から味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 しゅうまい(豚肉) チンゲンサイ、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口	印	印
11	25	木 御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜ソテー オニオンスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、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(牛肉) たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
12	26	金 御飯 魚の野菜あん じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 わかめ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
13	27	土 御飯 ハンバーグ きこのサラダ ミルクスープ→野菜スープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、牛乳、乳不使用シチュールウ→除去	印	印
30	火	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 彩り野菜サラダ 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 さといも、にんじん、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6年3月21日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15 月	御飯 豚肉のソテー ポテトサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、卵不使用マヨドレ、食塩 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16 火	御飯 鶏肉のレモン煮 ひじきの和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、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 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 水	御飯 牛肉のしぐれ煮 カラフルサラダ わかめとあげのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ わかめ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 木	御飯 魚のチーズ焼き ハムサラダ コーンスープ	米 さけ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、シュレッドチーズ（乳）、パセリ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉
5	19 金	御飯 豚肉と里芋の甘辛炒め ブロッコリーのおかか和え 具沢山みそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、かつお節、濃口、砂糖 はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 野菜サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ ほうれんそう、焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 月	御飯 牛肉のクリーム煮 じゃがいものサラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ（牛肉）、牛乳、バター（乳）、小麦粉 じゃがいも、にんじん、きゅうり、青じそドレ（豚肉） トマト、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
9	23 火	御飯 魚の漬け焼き 大根と平天煮 えのきのみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 だいこん、にんじん、いんげん、平天、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 水	中華丼 シュウマイ 青菜スープ	米、豚肉、はくさい、たけのこ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、ごま油、がら味（豚肉）、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 しゅうまい（豚肉） チンゲンサイ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口
11	25 木	御飯 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜ソテー オニオンスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、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（牛肉） たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
12	26 金	御飯 魚の野菜あん じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 ホキ、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 わかめ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 土	御飯 ハンバーグ きのこサラダ ミルクスープ	米 合びき肉（牛肉、豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、コンソメ（牛肉）、食塩、牛乳、乳不使用シチュールウ
30	火	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 彩り野菜サラダ 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：228kcal（月平均）

たんぱく質：10.1g（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。



夕食

移行食用

令和6年3月21日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15 月	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー ポテトサラダ 小松菜のみそ汁	米 豚肉、食塩 じゃがいも、にんじん、きゅうり、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
2	16 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の煮付け 野菜の和え物 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 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 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 水	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 カラフルサラダ わかめのみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、きゅうり、パプリカ わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 木	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜サラダ オニオンスープ	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口
5	19 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉と里芋の甘辛炒め ブロッコリーの和え物 具沢山みそ汁	米 豚肉、さといも、酒、砂糖、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、しめじ、濃口、砂糖 はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き 野菜サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり ほうれんそう、焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め じゃがいものサラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、ケチャップ、食塩、砂糖 じゃがいも、にんじん、きゅうり トマト、たまねぎ、食塩、薄口
9	23 火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 大根煮 えのきのみそ汁	米 かれい、濃口、砂糖 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 水	肉野菜軟飯・5倍がゆ つくね焼き 青菜スープ	米、豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 鶏ひき肉、玉ねぎ、食塩、薄口 チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄口
11	25 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉と大豆のトマト煮 野菜ソテー オニオンスープ	米 鶏肉、大豆、たまねぎ、酒、油、トマト缶、ケチャップ、砂糖、食塩 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 金	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん わかめの酢の物 さつまいものみそ汁	米 かれい、片栗粉、油、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩 わかめ、にんじん、きゅうり、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 土	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ きのこサラダ 野菜スープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、食塩、薄口
30	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 いんげんの和え物 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒 いんげん、にんじん、濃口、砂糖 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：165kcal (月平均)

たんぱく質：7.3g (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。