



昼食

令和6年7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	木	御飯 魚の梅煮 野菜煮 きやべつのみそ汁	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、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、油揚げ、にんじん、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、ほうれん草パウダー りんごジュース	
2	金	御飯 豚肉のごま炒め じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー（乳）	
3	土	御飯 鶏肉の味噌焼き 高野豆腐煮 かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 卵、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	せんべい	
5	19月	御飯 魚のフライ ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、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、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、油揚げ、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 牛乳
6	20火	御飯 豚肉のトマト煮 きのこサラダ オクラスープ	米 豚肉、たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	バナナ 牛乳
7	21水	親子丼 かぼちゃの天ぷら ほうれん草のみそ汁	米、鶏肉、卵、たまねぎ、葉ねぎ、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	どうもろこし【2～5歳児クラス】 どうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】	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 【5歳児クラスのみ ピザトースト】 食パン（乳）、シュレッドチーズ（乳）、なす、ピーマン、きゅうり トマト、ベーコン（豚肉）、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、食塩
8	22木	御飯 牛肉の炒め物 コーンサラダ なすのみそ汁	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、コーン、青じそドレ（豚肉） なす、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	すいか	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖
9	23金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 さば、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 豆腐、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	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳
10	24土	御飯 タンドリーチキン マカロニサラダ 野菜スープ	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 マカロニ、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 だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	みかん寒天 粉かんでん、砂糖、みかん缶	せんべい
	26月	御飯 魚の若狭焼き ひじきと大豆煮 きのこのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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 牛乳
13	27火	ハヤシライス トマトサラダ 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、トマト、玉ねぎドレ ぶどうゼリー	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	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
14	28水	御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 麩のみそ汁	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 だいこん、にんじん、きゅうり、青じそドレ（豚肉） 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	ヨーグルト カップヨーグルト（乳）
15	29木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	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 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 こまつな、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口	スティックパイ パイシート（乳）、砂糖 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
16	30金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え かぼちゃのみそ汁	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、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	ココアドーナツ（卵、乳） 牛乳
17	31土	ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ コーンスープ	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） キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、わかめ、食塩	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩

エネルギー：531kcal（3～5歳児 月平均）
387kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：22.4g（3～5歳児 月平均）
15.5g（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。
- アレルギーなどの恐れもありますので、給食で初めて食べる食材が無いようご協力お願いします。



昼食

アレルギー児用

令和6年7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	木	御飯 魚の梅煮 野菜煮 きゃべつのみそ汁	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、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、油揚げ、にんじん、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、ほうれん草パウダー りんごジュース		ⓔ	ⓔ			
2	金	御飯 豚肉→牛肉のごま炒め じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー		ⓔ	ⓔ			
3	土	御飯 鶏肉の味噌焼き 高野豆腐煮 かきたま→えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 卵、片栗粉→本みりん、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	せんべい		ⓔ	ⓔ			
5	19	月	御飯 魚のフライ ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、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、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、油揚げ、かつお・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 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	火	御飯 豚肉→鶏肉のトマト煮 きのこサラダ オクラスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	バナナ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	水	親子丼→鶏肉と野菜のあんかけ丼 かぼちゃの天ぷら ほうれん草のみそ汁	米、鶏肉、卵→除去、たまねぎ、葉ねぎ、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	どうもろこし【2～5歳児クラス】 どうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 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 【5歳児クラスのみ 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、なす、ピーマン、きゅうり、トマト、ベーコン(豚肉)、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	木	御飯 牛肉→豚肉の炒め物 コーンサラダ なすのみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ なす、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	すいか	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 さば、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 豆腐、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	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	
10	24	土	御飯 タンダーリー→照り焼きチキン マカロニサラダ 野菜スープ	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 マカロニ、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 だいこん、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	みかん寒天 粉かんでん、砂糖、みかん缶	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
26	月	御飯 魚の若狭焼き ひじきと大豆煮 きのこのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ	
13	27	火	御飯 ハヤシライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、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、トマト、玉ねぎドレ ぶどうゼリー	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→米粉カップケーキ 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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	水	御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 麩のみそ汁	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 だいこん、にんじん、きゅうり、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	クラッカーとチーズ→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	ヨーグルト→ゼリー カップヨーグルト(乳)→ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	29	木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	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 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ こまつな、にんじん、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
16	30	金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え かぼちゃのみそ汁	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、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	ココアドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
17	31	土	御飯 ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 スパゲティ、おひき肉(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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、片栗粉→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、わかめ、食塩	粉ふきいも じゃがいも、バセリ、食塩	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

- 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。
- アレルギーなどの恐れもありますので、給食で初めて食べる食材が無いようご協力お願いします。

保護者	厨房
ⓔ	ⓔ



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和6年7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	木	御飯 魚の梅煮 野菜煮 きゃべつのみそ汁	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、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、油揚げ、にんじん、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、ほうれん草パウダー りんごジュース 【じゃがいも】	
2	金	御飯 豚肉のごま炒め じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、油揚げ、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】	
3	土	御飯 鶏肉の味噌焼き 高野豆腐煮 かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 卵、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	せんべい 【にんじん】	
5	19月	御飯 魚のフライ ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ほうれん草、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、油揚げ、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】
6	20火	御飯 豚肉のトマト煮 きのこサラダ オクラスープ	米 豚肉、たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【ブロッコリー】	バナナ 牛乳 【ブロッコリー】
7	21水	親子丼 かぼちゃの天ぷら ほうれん草のみそ汁	米、鶏肉、卵、たまねぎ、葉ねぎ、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 ほうれん草、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】	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 【だいこん】
8	22木	御飯 牛肉の炒め物 コーンサラダ なすのみそ汁	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、コーン、青じそドレ（豚肉） なす、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	すいか 【じゃがいも】	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖 【じゃがいも】
9	23金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 さば、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 豆腐、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】	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳 【にんじん】
10	24土	御飯 タンダーチキン マカロニサラダ 野菜スープ	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 マカロニ、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 だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	みかん寒天 粉かんでん、砂糖、みかん缶 【ブロッコリー】	せんべい 【ブロッコリー】
26	月	御飯 魚の若狭焼き ひじきと大豆煮 きのこのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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 牛乳 【だいこん】
13	27火	御飯 ハヤシライス トマトサラダ 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、トマト、玉ねぎドレ ぶどうゼリー	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 【きゅうり】	シュガーパン 食パン（乳）、砂糖 牛乳 【きゅうり】
14	28水	御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 麩のみそ汁	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 だいこん、にんじん、きゅうり、青じそドレ（豚肉） 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース（乳） 牛乳 【ブロッコリー】	ヨーグルト カップヨーグルト（乳） 【ブロッコリー】
15	29木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	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 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 こまつな、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口	スティックパイ パイシート（乳）、砂糖 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】
16	30金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え かぼちゃのみそ汁	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、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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 【にんじん】	ココアドーナツ（卵、乳） 牛乳 【にんじん】
17	31土	御飯 ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ コーンスープ	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） キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、わかめ、食塩 【ブロッコリー】	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 【ブロッコリー】

エネルギー：307kcal（月平均）

たんぱく質：12.2g（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。
- アレルギーなどの恐れもありますので、給食で初めて食べる食材が無いようご協力お願いします。
- 0歳児クラスのみ【 】内の野菜をおやつに提供しています。



昼食

令和6年7月29日発行
正親こども園
第二せいしん幼稚園

アレルギー児（12ヶ月～18ヶ月）用

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	木	御飯 魚の梅煮 野菜煮 きゃべつのみそ汁	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、たまねぎ、いんげん、鶏肉、砂糖、酒、濃口、薄口 キャベツ、油揚げ、にんじん、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、ほうれん草パウダー りんごジュース 【じゃがいも】		◎	◎		
2	金	御飯 豚肉→牛肉のごま炒め じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー（乳）→ゼリー 【だいこん】		◎	◎		
3	土	御飯 鶏肉の味噌焼き 高野豆腐煮 かきたま→えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 高野豆腐、にんじん、こまつな、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 卵、片栗粉→本みりん、えのき、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	せんべい 【にんじん】		◎	◎		
5	19月	御飯 魚のフライ ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ほうれん草、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット（乳）→せんべい 牛乳→豆乳 【さつまいも】	ビスケット（乳）→せんべい 牛乳→豆乳 【さつまいも】	◎	◎	◎	◎
6	20火	御飯 豚肉→鶏肉のトマト煮 きのごサラダ オクラスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、油、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）→除去、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ オクラ、にんじん、コンソメ（牛肉）→除去、食塩、薄口	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳 【ブロッコリー】	バナナ 牛乳→豆乳 【ブロッコリー】	◎	◎	◎	◎
7	21水	親子丼→鶏肉と野菜のあんかけ丼 かぼちゃの天ぷら ほうれん草のみそ汁	米、鶏肉、卵→除去、たまねぎ、葉ねぎ、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 牛乳→豆乳 【だいこん】	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 【だいこん】	◎	◎	◎	◎
8	22木	御飯 牛肉→豚肉の炒め物 コーンサラダ なすのみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、青じそドレ（豚肉）→ごま醤油ドレ なす、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	すいか 【じゃがいも】	宝石ゼリー 寒天ミックス、砂糖 【じゃがいも】	◎	◎	◎	◎
9	23金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 さば、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 豆腐、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 【にんじん】	さつまいも蒸しパン 小麦粉、さつまいも、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳 【にんじん】	◎	◎	◎	◎

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
10	24土	御飯 タンダーリー→照り焼きチキン マカロニサラダ 野菜スープ	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 マカロニ、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 だいこん、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	みかん寒天 粉かんでん、砂糖、みかん缶 【ブロッコリー】	せんべい 【ブロッコリー】	◎	◎	◎	◎
26	月	御飯 魚の若狭焼き ひじきと大豆煮 きのこのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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 牛乳→豆乳 【だいこん】			◎	◎
13	27火	御飯 ハヤシライス トマトサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、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、トマト、玉ねぎドレ ぶどうゼリー	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→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳 【きゅうり】	シュガーパン 食パン（乳）→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳 【きゅうり】	◎	◎	◎	◎
14	28水	御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 麩のみそ汁	米 ホホ、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 だいこん、にんじん、きゅうり、青じそドレ（豚肉）→ごま醤油ドレ 焼ぶ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ウエハース（乳）→せんべい 牛乳→豆乳 【ブロッコリー】	ヨーグルト→ゼリー カップヨーグルト（乳）→ゼリー 【ブロッコリー】	◎	◎	◎	◎
15	29木	御飯 マーボー豆腐 はるさめサラダ 青菜スープ	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 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム（豚肉）→ツナ、ごま醤油ドレ こまつな、にんじん、がら味（豚肉）→除去、食塩、薄口	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 【きゅうり】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳 【きゅうり】	◎	◎	◎	◎
16	30金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のごま和え かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれん草、にんじん、緑豆やし、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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 【にんじん】	ココアドーナツ（卵、乳）→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳 【にんじん】	◎	◎	◎	◎
17	31土	御飯 ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ コーンスープ	スパゲティ、おひき肉（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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、片栗粉→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、わかめ、食塩 【ブロッコリー】	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 【ブロッコリー】	◎	◎	◎	◎

- 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。
- アレルギーなどの恐れもありますので、給食で初めて食べる食材が無いようご協力お願いします。
- 0歳児クラスのみ【 】内の野菜をおやつに提供しています。

保護者	厨房
◎	◎



昼食

移行食・離乳食用

令和6年7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	木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜煮 きゃべつのみそ汁	米 かかれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 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	オレンジ 【じゃがいも】		5倍がゆ かかれい じゃがいも キャベツ かぼちゃ
2	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	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、わかめ、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【だいこん】		5倍がゆ 豆腐 きゅうり だいこん トマト
3	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 高野豆腐煮 えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 高野豆腐、にんじん、こまつな、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 えのき、昆布だし汁、食塩、薄口	バナナ 【にんじん】		5倍がゆ ささみ にんじん こまつな ブロッコリー
5	19月	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ほうれん草サラダ 玉ねぎのみそ汁	米 さけ、食塩 ほうれん草、にんじん たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ 【さつまいも】	オレンジ 【さつまいも】	5倍がゆ かかれい ほうれん草 たまねぎ さつまいも
6	20火	軟飯・5倍がゆ 豚肉のトマト煮 きのこサラダ オクラスープ	米 豚肉、たまねぎ、じゃがいも、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、しめじ、えのき オクラ、にんじん、食塩、薄口	パン・パンがゆ ロールパン、きな粉、砂糖、食塩、粉ミルク 【ブロッコリー】	バナナ 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 キャベツ じゃがいも ブロッコリー
7	21水	肉野菜軟飯・5倍がゆ かぼちゃ ほうれん草のみそ汁	米、鶏肉、たまねぎ、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 かぼちゃ ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【だいこん】	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【だいこん】	5倍がゆ ささみ かぼちゃ ほうれん草 だいこん
8	22木	軟飯・5倍がゆ 牛肉の炒め物 野菜サラダ なすのみそ汁	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 なす、昆布だし汁、あわせ味噌	すいか 【じゃがいも】	オレンジ 【じゃがいも】	5倍がゆ 豆腐 キャベツ じゃがいも トマト
9	23金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し 豆腐のみそ汁	米 かかれい、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 豆腐、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 かかれい こまつな にんじん かぼちゃ
10	24土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き マカロニサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、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 きゅうり だいこん ブロッコリー
	26月	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 野菜と大豆煮 きのこのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 大豆、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 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】	5倍がゆ かかれい こまつな だいこん かぼちゃ
13	27火	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが トマトサラダ オレンジ	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、トマト オレンジ	さつまいも 【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 たまねぎ きゅうり トマト
14	28水	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん 大根サラダ 麩のみそ汁	米 ホキ、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、片栗粉 だいこん、にんじん、きゅうり 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	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 だいこん にんじん ブロッコリー
15	29木	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ 青菜スープ	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 にんじん、キャベツ、きゅうり こまつな、にんじん、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【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 かかれい こまつな きゅうり さつまいも
16	30金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ほうれん草の和え物 かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、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 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ ささみ ほうれん草 にんじん かぼちゃ
17	31土	ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ オニオンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー たまねぎ、食塩、薄口	おにぎり 米 【ブロッコリー】	粉ふきいも じゃがいも、食塩 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 トマト キャベツ ブロッコリー

エネルギー：185kcal (月平均)

たんぱく質：7.3g (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7月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	木	コーンライス なすのはさみ揚げ ほうれん草のお浸し 麩のみそ汁	米、コーン、食塩 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、濃口、てんぷら粉、油 ほうれん草、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	金	御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 さば、しょうが、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
3	土	豚丼 白菜のごま和え 野菜のみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 はくさい、にんじん、ほうれん草、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 さといも、たまねぎ、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 月	御飯 牛肉のクリーム煮 チーズサラダ かぼちゃスープ	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 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）、玉ねぎドレ かぼちゃ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
6	火	御飯 鶏肉の唐揚げ カリフォルニアサラダ 青菜スープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ チンゲンサイ、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口
20	火	焼きそば 鶏肉の唐揚げ ポテト 青菜スープ ゼリー	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、お好み焼きソース（豚肉）、ウスターソース 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 フレンチフライポテト、油、食塩 チンゲンサイ、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口 ももゼリー
7	21 水	御飯 魚のマヨネーズ焼き 三色炒め トマトスープ	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ（牛肉）、酒、食塩 トマト、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
8	22 木	御飯 豚肉のしょうが焼き 五目サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 金	御飯 牛肉の野菜巻き きゃべつのごま和え 白ねぎのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 土	おにぎり わかめうどん 冷しゃぶサラダ プリン	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口 うどん、わかめ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、食塩 豚肉、キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま醤油ドレ プリン
26	月	御飯 ささみチーズフライ カラフルサラダ ミルクスープ	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、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、乳不使用シチュールウ
13	27 火	中華菜飯 シュウマイ もやしのナムル 白菜スープ	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、から味（豚肉） しゅうまい（豚肉） 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、にんじん、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口
14	28 水	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 木	御飯 魚の香味焼き 彩り野菜サラダ なめこのみそ汁	米 かれない、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 れんこん、さつまいも、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 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 金	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 里芋のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、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（豚肉） さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 土	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 チンゲン菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 チンゲンサイ、にんじん、ベーコン（豚肉）、から味（豚肉）、酒、濃口 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：368kcal（3～5歳児 月平均）
271kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：17.2g（3～5歳児 月平均）
12.1g（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。
- アレルギーなど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します。



夕食

アレルギー児用

令和6年7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	木	コーンライス なすのはさみ揚げ ほうれん草のお浸し 麩のみそ汁	米、コーン、食塩 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、濃口、てんぷら粉、油 ほうれん草、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 焼ぶ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	
2	金	御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 さば、しょうが、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	印	
3	土	豚丼 白菜のごま和え 野菜のみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 はくさい、にんじん、ほうれん草、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 さといも、たまねぎ、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	
5	19 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 かぼちゃスープ	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 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、玉ねぎドレ かぼちゃ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	印	印
6	火	御飯 鶏肉の唐揚げ カリフォルニアサラダ 青菜スープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ チンゲンサイ、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口	印	
20	火	焼きそば 鶏肉の唐揚げ ポテト 青菜スープ ゼリー	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、お好み焼きソース（豚肉）、ウスターソース 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 フレンチフライポテト、油、食塩 チンゲンサイ、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口 ももゼリー		印
7	21 水	御飯 魚のマヨネーズ焼き 三色炒め トマトスープ	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ（牛肉）、酒、食塩 トマト、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	印	印
8	22 木	御飯 豚肉のしょうが焼き 五目サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、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	23 金	御飯 牛肉の野菜巻き きゃべつのごま和え 白ねぎのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24 土	おにぎり わかめうどん 冷しゃぶサラダ プリン	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口 うどん、わかめ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、濃口、みりん、食塩 豚肉、キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま醤油ドレ プリン	印	印
26	月	御飯 ささみチーズフライ→ささみフライ カラフルサラダ ミルク→野菜スープ	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、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、乳不使用シチュールー→食塩、薄口		印
13	27 火	中華菜飯 シュウマイ もやしのナムル 白菜スープ	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、から味（豚肉） しゅうまい（豚肉） 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、にんじん、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
14	28 水	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
15	29 木	御飯 魚の香味焼き 彩り野菜サラダ なめこのみそ汁	米 かれい、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 れんこん、さつまいも、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 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
16	30 金	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 里芋のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、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（豚肉） さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
17	31 土	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 チンゲン菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 チンゲンサイ、にんじん、ベーコン（豚肉）、から味（豚肉）、酒、濃口 だいこん、油揚げ、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。
- アレルギーなど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します。

保護者	厨房
印	印



夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和6年7月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	木	コーンライス なすのはさみ揚げ ほうれん草のお浸し 麩のみそ汁	米、コーン、食塩 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、濃口、てんぷら粉、油 ほうれん草、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	金	御飯 魚のしょうが煮 いんげんの白和え さつまいものみそ汁	米 さば、しょうが、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
3	土	豚丼 白菜のごま和え 野菜のみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 はくさい、にんじん、ほうれん草、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 さといも、たまねぎ、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 月	御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ かぼちゃスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ かぼちゃ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
6	火	御飯 鶏肉の唐揚げ カリフォルニアサラダ 青菜スープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、人参ドレ チンゲンサイ、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口
20	火	焼きそば 鶏肉の唐揚げ ポテト 青菜スープ ゼリー	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、お好み焼きソース（豚肉）、ウスターソース 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 フレンチフライポテト、油、食塩 チンゲンサイ、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口 ももゼリー
7	21 水	御飯 魚のマヨネーズ焼き 三色炒め トマトスープ	米 さわら、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、たまねぎ、パセリ じゃがいも、にんじん、ピーマン、コンソメ（牛肉）、酒、食塩 トマト、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
8	22 木	御飯 豚肉のしょうが焼き 五目サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、しょうが、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、玉ねぎドレ じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 金	御飯 牛肉の野菜巻き きゃべつのごま和え 白ねぎのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 土	おにぎり わかめうどん 冷しゃぶサラダ プリン	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口 うどん、わかめ、鶏肉、かつお・昆布だし汁、濃口、本みりん、食塩 豚肉、キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま醤油ドレ プリン
26	月	御飯 ささみチーズフライ カラフルサラダ ミルクスープ	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、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、乳不使用シチュールウ
13	27 火	中華菜飯 シュウマイ もやしのナムル 白菜スープ	米、こまつな、にんじん、たけのこ、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩、から味（豚肉） しゅうまい（豚肉） 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、にんじん、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口
14	28 水	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 木	御飯 魚の香味焼き 彩り野菜サラダ なめこのみそ汁	米 かれない、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 れんこん、さつまいも、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 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 金	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 里芋のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、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（豚肉） さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 土	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 チンゲン菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 チンゲンサイ、にんじん、ベーコン（豚肉）、から味（豚肉）、酒、濃口 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：223kcal（月平均）

たんぱく質：9.9g（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。
- アレルギーなど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します。



夕食

移行食用

令和6年7月29日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	木	軟飯・5倍がゆ なすのはさみ焼き ほうれん草のお浸し 麩のみそ汁	米 なす、鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、濃口、油 ほうれん草、じゃこ、にんじん、昆布だし汁、薄口、砂糖 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
2	金	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
3	土	肉野菜軟飯・5倍がゆ 白菜の和え物 野菜のみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれん草、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 さといも、たまねぎ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め 野菜サラダ かぼちゃスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、ケチャップ、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり かぼちゃ、食塩、薄口
6	火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き カリフォルニアサラダ 青菜スープ	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 チンゲンサイ、食塩、薄口
20	火	焼きうどん 鶏肉の照り焼き 青菜スープ じゃがいも	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、食塩、薄口 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん チンゲンサイ、食塩、薄口 じゃがいも
7	21 水	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 三色炒め トマトスープ	米 かれい、食塩 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 トマト、たまねぎ、食塩、薄口
8	22 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー 五目サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、本みりん、酒、濃口 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 金	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き きゃべつの和え物 玉ねぎのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 土	軟飯・5倍がゆ わかめうどん 冷しゃぶサラダ みかん	米 うどん、わかめ、鶏肉、昆布だし汁、濃口、みりん、食塩 豚肉、キャベツ、きゅうり、にんじん みかん缶
26	月	軟飯・5倍がゆ ささみソテー カラフルサラダ 野菜スープ	米 ささみ、食塩、油 キャベツ、きゅうり、パプリカ たまねぎ、さつまいも、にんじん、食塩、薄口
13	27 火	肉野菜軟飯・5倍がゆ つくね焼き もやしの和え物 白菜スープ	米、こまつな、にんじん、豚肉、酒、本みりん、濃口、食塩 鶏ひき肉、たまねぎ、薄口、食塩 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 はくさい、にんじん、食塩、薄口
14	28 水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き 小松菜煮 わかめのみそ汁	米 鶏肉、酒、食塩 こまつな、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け さつまいものサラダ なめこのみそ汁	米 かれい、濃口、本みりん、酒 さつまいも、にんじん、いんげん、濃口、砂糖 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 金	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 じゃこサラダ 里芋のみそ汁	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 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 チンゲン菜炒め 大根のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒 チンゲンサイ、にんじん、酒、濃口 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：6.9g (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。
- アレルギーなど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します。