



昼食

令和6年8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
2	月	御飯 豚肉のしょうが炒め わかめサラダ れんこんのみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(豚肉) れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳)	お月見ゼリー
4	18 水	きのご御飯 魚の西京焼き 肉じゃが 麩のすまし汁	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 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、濃口、薄口、砂糖、酒 焼ひ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	ワッフル(卵、乳) 牛乳
5	19 木	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 牛肉、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 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、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳
6	20 金	焼きそば 野菜コロッケ きのこスープ	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 野菜コロッケ(乳)、油 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩
7	21 土	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、エリンギ、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) 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	バナナ
9	30 月	御飯 チンジャオロース 玉子焼き わかめスープ	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 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口、がら味(豚肉) わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ビスケット(乳) 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
10	24 火	御飯 魚のしょうが煮 ほうれん草のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 焼ひ、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【10~2歳児クラス セラチン(牛肉、豚肉)】	ビスケット(乳) 牛乳
11	25 水	御飯 鶏肉の唐揚げ うの花 かきたま汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 卵、こまつな、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
12	26 木	御飯 ポークケチャップ カリフォルニアサラダ コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	ふかしもち さつまいも 牛乳
13	27 金	カレーライス ハムサラダ ゼリー	【13日】 備蓄用アルファ米、備蓄用レトルトカレー 【27日】 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、ハム(豚肉)、青じそドレ(豚肉) リングゼリー	ラスク 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 牛乳	フレンチトースト 食パン(乳)、卵、砂糖、牛乳 牛乳
14	28 土	御飯 魚のパン粉焼き 五目サラダ コンソメスープ	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	せんべい

エネルギー：546kcal(3~5歳児 月平均)
 387kcal(1~2歳児 //)
 たんぱく質：23.1g(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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)



昼食

アレルギー児用

令和6年8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	昼食	おやつ	昼食	おやつ
2	月	御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め わかめサラダ れんこんのみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳			印	印	
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、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	お月見ゼリー	印	印	印	印
4	18 水	きのこ御飯 魚の西京焼き 肉じゃが 麩のすまし汁	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 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、糸こんにゃく、濃口、薄口、砂糖、酒 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 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
5	19 木	御飯 牛肉→鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 牛肉→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)→除去、砂糖、食塩 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、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	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	印	印	印	印
6	20 金	焼きそば 野菜コロッケ きのこスープ	焼きそばめん、豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、お好み焼きソース(豚肉)→除去、ウスターソース 野菜コロッケ(乳)→じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、小麦粉、パン粉、食塩、油 しめじ、えのき、たまねぎ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩	印	印	印	印
7	21 土	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、エリンギ、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→食塩、薄口 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	バナナ	印	印	印	印

9	30 月	御飯 チンジャオロース 玉子→つくね焼き わかめスープ	米 牛肉→豚肉、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 卵、菜ねぎ、じゃこ、から味(豚肉)→鶏むね肉、たまねぎ、食塩、薄口 わかめ、から味(豚肉)→除去、食塩、薄口	ビスケット(乳)→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
10	24 火	御飯 魚のしょうが煮 ほうれん草のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 焼ふ、かつお・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(牛肉、豚肉)】→ゼリー、みかん	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	印	印	印	印
11	25 水	御飯 鶏肉の唐揚げ うの花 かきたま汁→青菜のすまし汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 おから、だいこん、にんじん、板こんにゃく、油揚げ、菜ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 卵→除去、こまつな、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉→除去	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	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
12	26 木	御飯 ポークケチャップ→鶏肉のケチャップ炒め カリフォルニアサラダ コーンスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉→除去	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	印	印	印	印
13	27 金	【13日】カレーライス 【27日】カレーライス ハム→野菜サラダ ゼリー	備蓄用アルファール米、備蓄用レトルトカレー 米、牛肉→豚肉、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、ハム(豚肉)、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ りんごゼリー	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	フレンチトースト→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
14	28 土	御飯 魚のパン粉焼き 五目サラダ コンソメ→野菜スープ	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)→除去、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	せんべい	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。
- 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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)

保護者	厨房
印	印



昼食

令和6年8月28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
2	月	御飯 豚肉のしょうが炒め わかめサラダ れんこんのみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(豚肉) れんこん、にんじん、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 【きゅうり】	/
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳) 【にんじん】	お月見ゼリー 【にんじん】
4	18 水	きのご御飯 魚の西京焼き 肉じゃが 麩のすまし汁	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 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、濃口、薄口、砂糖、酒 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース 【じゃがいも】	ワッフル(卵、乳) 牛乳 【じゃがいも】
5	19 木	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 牛肉、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 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、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳 【ブロッコリー】	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】
6	20 金	焼きそば 野菜コロッケ きのこスープ	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 野菜コロッケ(乳)、油 しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳 【にんじん】	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩 【にんじん】
7	21 土	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、エリンギ、にんじん、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) 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 【さつまいも】	バナナ 【さつまいも】
9	30 月	御飯 チンジャオロース 玉子焼き わかめスープ	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 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口、がら味(豚肉) わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ビスケット(乳) 牛乳 【にんじん】	ウエハース(乳) 牛乳 【にんじん】
10	24 火	御飯 魚のしょうが煮 ほうれん草のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 焼ふ、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(牛肉、豚肉) 【きゅうり】	ビスケット(乳) 牛乳 【きゅうり】
11	25 水	御飯 鶏肉の唐揚げ うの花 かきたま汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 おから、だいこん、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 卵、こまつな、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳 【だいこん】	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【だいこん】
12	26 木	御飯 ポークケチャップ カリフォルニアサラダ コーンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 【0歳児クラスのみ】じゃがいも 牛乳 【ブロッコリー】	ふかしもち さつまいも 牛乳 【ブロッコリー】
13	27 金	カレーライス ハムサラダ ゼリー	【13日】 備蓄用アルファ米、備蓄用レトルトカレー 【27日】 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、ハム(豚肉)、青じそドレ(豚肉) リングゼリー	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 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】
14	28 土	御飯 魚のパン粉焼き 五目サラダ コンソメスープ	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】	せんべい 【ブロッコリー】

エネルギー：316kcal(月平均)

たんぱく質：13.0g(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。
- 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ます。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)



昼食

アレルギー児（12ヶ月～18ヶ月）用

令和6年8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
2	月	御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め わかめサラダ れんこんのみそ汁	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、わかめ、青じそドレ（豚肉）→ごま醤油ドレ れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳		◎	◎		
3	17 火	御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 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 なす、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	お月見ゼリー	◎	◎	◎	◎
4	18 水	きのこ御飯 魚の西京焼き 肉じゃが 麩のすまし汁	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 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 牛肉→豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、濃口、薄口、砂糖、酒 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 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	◎	◎	◎	◎
5	19 木	御飯 牛肉→鶏肉と大豆のトマト煮 コーンサラダ 野菜スープ	米 牛肉→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）→除去、砂糖、食塩 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、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）→除去、食塩、薄口	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳	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	◎	◎	◎	◎
6	20 金	焼きそば 野菜コロッケ きのこスープ	焼きそばめん、豚肉→牛肉、キャベツ、にんじん、お好み焼きソース（豚肉）→除去、ウスターソース 野菜コロッケ（乳）→じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩、小麦粉、パン粉、油 しめじ、えのき、たまねぎ、から味（豚肉）→除去、食塩、薄口	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩	◎	◎	◎	◎
7	21 土	御飯 鶏肉の照り焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、エリンギ、にんじん、コーン、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）→食塩、薄口 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	バナナ	◎	◎	◎	◎

9	30 月	御飯 チンジャオロース 玉子→つくね焼き わかめスープ	米 牛肉→豚肉、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 卵、葉ねぎ、じゃこ、から味（豚肉）→鶏むね肉、たまねぎ、食塩、薄口 わかめ、から味（豚肉）→除去、食塩、薄口	ビスケット（乳）→せんべい 牛乳→豆乳	ウエハース（乳）→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
10	24 火	御飯 魚のしょうが煮 ほうれん草のごま和え 麩のみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 焼ふ、かつお・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、ゼラチン（牛肉、豚肉）→ゼリー、みかん缶	ビスケット（乳）→せんべい 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
11	25 水	御飯 鶏肉の唐揚げ うの花 かきたま汁→青菜のすまし汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 おから、だいこん、にんじん、油揚げ、葉ねぎ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 卵→除去、こまつな、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉→除去	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	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	◎	◎	◎	◎
12	26 木	御飯 ポークケチャップ→鶏肉のケチャップ炒め カリフォルニアサラダ コーンスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ（牛肉）→除去、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ コーン、コンソメ（牛肉）→除去、食塩、薄口、片栗粉→除去	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 【0歳児クラスのみ】じゃがいも 牛乳→豆乳	ふかしいも さつまいも 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
13	27 金	【13日】カレーライス 【27日】カレーライス ハム→野菜サラダ ゼリー	備蓄用アルファーマ、備蓄用レトルトカレー 米、牛肉→豚肉、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、ハム（豚肉）、青じそドレ（豚肉）→ごま醤油ドレ リンゴゼリー	シュガーパン 食パン（乳）→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	フレンチトースト→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	◎	◎	◎	◎
14	28 土	御飯 魚のパン粉焼き 五目サラダ コンソメ→野菜スープ	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ（乳）→除去、オリーブ油、ケチャップ だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）→除去、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	せんべい	◎	◎	◎	◎

- 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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。（30日は9日と同じ献立です。）

保護者	厨房
◎	◎



昼食

移行食・離乳食用

令和6年8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	離乳食献立
2	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 わかめサラダ にんじんのみそ汁	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、わかめ にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【きゅうり】		5倍がゆ 豆腐 たまねぎ キャベツ きゅうり
3	17 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し なすのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 なす、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 【にんじん】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【にんじん】	5倍がゆ ささみ こまつな にんじん だいこん
4	18 水	きこの軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き 肉じゃが 麩のすまし汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、昆布だし汁 さけ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、濃口、薄口、砂糖、酒 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	みかん みかん缶 【じゃがいも】	みかん みかん缶 【じゃがいも】	5倍がゆ たら じゃがいも にんじん たまねぎ
5	19 木	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、酒、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 だいこん、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク 【ブロッコリー】	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 トマト だいこん ブロッコリー
6	20 金	焼きうどん じゃがいもと野菜のおやき きのこスープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、薄口、食塩 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩 しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	かぼちゃ 【にんじん】	おはぎ風おにぎり 米、きな粉、砂糖、食塩 【にんじん】	5倍がゆ たら キャベツ にんじん はくさい
7	21 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれんそう、エリンギ、にんじん さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【さつまいも】	バナナ 【さつまいも】	5倍がゆ ささみ ほうれんそう さつまいも たまねぎ
9	30 月	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース つくね焼き わかめスープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 わかめ、食塩、薄口	じゃがいも 【にんじん】	じゃがいも 【にんじん】	5倍がゆ 豆腐 にんじん かぼちゃ トマト
10	24 火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け ほうれん草の和え物 麩のみそ汁	米 たら、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれんそう、えのき、しめじ、にんじん、濃口、薄口、砂糖、昆布だし 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん みかん缶 【きゅうり】	みかん みかん缶 【きゅうり】	5倍がゆ たら ほうれんそう ブロッコリー きゅうり
11	25 水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き うの花 青菜のすまし汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 こまつな、昆布だし汁、食塩、薄口	バナナ 【だいこん】	バナナ 【だいこん】	5倍がゆ ささみ キャベツ だいこん かぼちゃ
12	26 木	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ カリフォルニアサラダ オニオンスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも 【ブロッコリー】	さつまいも 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ ブロッコリー トマト
13	27 金	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ オレンジ	米 牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり オレンジ	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【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 ささみ じゃがいも にんじん きゅうり
14	28 土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 五目サラダ 野菜スープ	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】	5倍がゆ たら だいこん ブロッコリー トマト

エネルギー：188kcal (月平均)

たんぱく質：8.0g (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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)



夕食

令和6年8月28日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
2	月	御飯 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さば、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 火	御飯 ハンバーグ きのこサラダ 具沢山みそ汁	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 さといも、さつまいも、にんじん、ごぼう、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 水	御飯 八宝菜 ちくわの天ぷら 豆腐スープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、チンゲンサイ、から味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 ちくわ、てんぷら粉、油 豆腐、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口
5	19 木	御飯 鶏肉のカレームニエル ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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
6	20 金	御飯 魚のチーズ焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 さわら、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 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) キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
7	21 土	御飯 豚肉の甘酢炒め もやしのごま和え 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、から味(豚肉)、ケチャップ、酢、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、濃口、昆布だし まいたけ、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口
9	30 月	御飯 鶏肉のアンダレス かぼちゃサラダ 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 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 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
10	24 火	ピラフ チーズサラダ クリームシチュー プリン	米、ベーコン(豚肉)、コーン、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩 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 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチュールウ プリン
11	25 水	御飯 豚肉の野菜巻き はるさめサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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) 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 木	御飯 魚のオランダ揚げ 豚肉と白菜煮 大根のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら なめこのみそ汁	米 鶏肉、菜ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ 青菜スープ	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 こまつな、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー：400kcal (3～5歳児 月平均)
296kcal (1～2歳児 //)
たんぱく質：17.2g (3～5歳児 月平均)
12.5g (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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)



夕食

アレルギー児用

令和6年8月28日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
2	月	御飯 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さば、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	/
3	17 火	御飯 ハンバーグ きのこサラダ 具沢山みそ汁	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 さといも、さつまいも、にんじん、ごぼう、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
4	18 水	御飯 八宝菜 ちくわの天ぷら 豆腐スープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、チンゲンサイ、がら味(豚肉)、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 ちくわ、てんぷら粉、油 豆腐、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	(印)	(印)
5	19 木	御飯 鶏肉のカレームニエル ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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	(印)	(印)
6	20 金	御飯 魚のチーズ焼き→マヨ焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 さわら、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 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) キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(印)	(印)
7	21 土	御飯 豚肉の甘酢炒め もやしのごま和え 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、がら味(豚肉)、ケチャップ、酢、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、濃口、昆布だし まいたけ、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	(印)	(印)

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
9	30 月	御飯 鶏肉のアンダレス かぼちゃサラダ 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 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 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	(印)	(印)
10	24 火	ピラフ チーズ→野菜サラダ クリーム→ブラウンシチュー プリン	米、ベーコン(豚肉)、コーン、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩 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 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチュールウ→ハヤシルウ、ケチャップ プリン	(印)	(印)
11	25 水	御飯 豚肉の野菜巻き はるさめサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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) 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
12	26 木	御飯 魚のオランダ揚げ 豚肉と白菜煮 大根のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
13	27 金	御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら なめこのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(印)	(印)
14	28 土	御飯 牛肉のクリーム→ケチャップ煮 野菜サラダ 青菜スープ	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、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ こまつな、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	(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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)

保護者	厨房
(印)	(印)



夕食

令和6年8月28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
2	月	御飯 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 さば、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 火	御飯 ハンバーグ きのこサラダ 具沢山みそ汁	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 さといも、さつまいも、にんじん、ごぼう、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 水	御飯 八宝菜 ささみの天ぷら 豆腐スープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、たけのこ、チンゲンサイ、から味（豚肉）、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 ささみ、食塩、てんぷら粉、油 豆腐、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口
5	19 木	御飯 鶏肉のカレームニエル ほうれん草とツナサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレーウ 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
6	20 金	御飯 魚のチーズ焼き 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 さわら、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 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） キャベツ、トマト、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
7	21 土	御飯 豚肉の甘酢炒め もやしのごま和え 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、から味（豚肉）、ケチャップ、酢、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、濃口、昆布だし まいたけ、たまねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口
9	30 月	御飯 鶏肉のアンダレス かぼちゃサラダ 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 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 たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
10	24 火	ピラフ 野菜サラダ クリームシチュー プリン	米、ベーコン（豚肉）、コーン、たまねぎ、にんじん、コンソメ（牛肉）、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、牛乳、乳不使用シチュールウ プリン
11	25 水	御飯 豚肉の野菜巻き はるさめサラダ 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 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） 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 木	御飯 魚のオランダ揚げ 豚肉と白菜煮 大根のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	御飯 鶏肉のさっぱり煮 根菜のきんぴら なめこのみそ汁	米 鶏肉、菜ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ 青菜スープ	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 こまつな、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口

エネルギー：236kcal（月平均）

たんぱく質：10.2g（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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。（30日は9日と同じ献立です。）



夕食

令和6年8月28日発行
第二せいしん幼稚園
移行食用

日付	曜日	献立名	材料
2	月	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き かぼちゃのそぼろ煮 白菜のみそ汁	米 たら、食塩 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
3	17 火	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ きのこサラダ 具沢山みそ汁	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 さといも、さつまいも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
4	18 水	軟飯・5倍がゆ 八宝菜 ささみのソテー 豆腐スープ	米 豚肉、にんじん、はくさい、しめじ、チンゲンサイ、食塩、薄口、砂糖、片栗粉 ささみ、食塩 豆腐、にんじん、食塩、薄口
5	19 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き ほうれん草のサラダ 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、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
6	20 金	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜ソテー キャベツとトマトのスープ	米 たら、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、食塩 キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口
7	21 土	軟飯・5倍がゆ 豚肉の甘酢炒め もやしの和え物 舞茸スープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、薄口、砂糖、食塩、片栗粉、油 もやし、にんじん、きゅうり、砂糖、濃口、昆布だし まいたけ、たまねぎ、食塩、薄口
9	30 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー かぼちゃサラダ オニオンスープ	米 鶏肉、食塩 かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩 たまねぎ、食塩、薄口
10	24 火	野菜入り軟飯・5倍がゆ 野菜サラダ ポトフ みかん缶	米、たまねぎ、にんじん、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口 みかん缶
11	25 水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の野菜巻き 野菜サラダ 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 にんじん、キャベツ、きゅうり たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 木	軟飯・5倍がゆ 魚と野菜のソテー 豚肉と白菜煮 大根のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩 豚肉、はくさい、にんじん、こまつな、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 にんじんのきんぴら なめこのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 にんじん、濃口、砂糖、本みりん なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ煮 野菜サラダ 青菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、ケチャップ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり こまつな、にんじん、食塩、薄口

エネルギー：161kcal (月平均)

たんぱく質：7.2g (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。
- ★ 祝日の都合により日付の配置が不規則になっています。(30日は9日と同じ献立です。)