



# 昼食

令和6年10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	金	ちらし寿司 豚肉と白菜煮 豆腐のすまし汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 豚肉、はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 豆腐、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、ココア りんごジュース	
2	土	御飯 チンジャオロース ツナサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ（豚肉） はるさめ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口	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）	
5	19 火	御飯 魚のフライ きのこサラダ れんこんのみそ汁	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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ れんこん、にんじん、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（乳） 牛乳
6	20 水	焼きそば カリフォルニアサラダ わかめスープ	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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ わかめ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口	ふかしもち さつまいも 牛乳
7	21 木	御飯 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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
8	22 金	御飯 魚の梅煮 筑前煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ボンデポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、食塩、油 牛乳	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳
9	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 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 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 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	
11	25 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、食塩、酒、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	バナナ 牛乳	みかん
12	26 火	きのこ御飯 魚の塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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【10～2歳児クラス ゼラチン（牛肉、豚肉）】	ヨーグルト（乳）
13	27 水	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜炒め かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン（豚肉）、食塩、薄口、がら味（豚肉） 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
14	28 木	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ（豚肉） はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	チーズトースト 食パン（乳）、シュレッドチーズ（乳）、卵不使用マヨドレ 牛乳
15	29 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 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	ワッフル（卵、乳） 牛乳
16	30 土	御飯 ハンバーグ コーンサラダ コンソメスープ	米 合びき肉（豚肉、牛肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	せんべい	せんべい
18	月	カレーライス ポパイソー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーパウダー、ケチャップ ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） ぶどうゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳	

エネルギー：531kcal（3～5歳児 月平均）  
389kcal（1～2歳児 //）  
たんぱく質：23.2g（3～5歳児 月平均）  
16.4g（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10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
1	金	ちらし寿司 豚肉→鶏肉と白菜煮 豆腐のすまし汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野、じゃこ、卵→コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 豚肉→鶏肉、はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 豆腐、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、ココア りんごジュース		ⓔ	ⓔ		
2	土	御飯 チンジャオロース ツナサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ はるさめ、にんじん、がら味(豚肉)→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		ⓔ	ⓔ		
5	19	火 御飯 魚のフライ きのこサラダ れんこんのみそ汁	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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ れんこん、にんじん、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(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20	水 焼きそば カリフォルニアサラダ わかめスープ	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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21	木 御飯 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	金 御飯 魚の梅煮 筑前煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 がいこん、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 たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ボンデポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→チーズ(乳)、食塩、油 牛乳→豆乳	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 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 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 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		ⓔ	ⓔ		

11	25	月 御飯 牛肉→豚肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 牛肉→豚肉、大豆、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩、酒、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	バナナ 牛乳→豆乳	みかん	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	火 きのご御飯 魚の塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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	ヨーグルト(乳)→ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27	水 御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜炒め かきたま汁→豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、緑豆もやし、ベーコン(豚肉)、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 卵、片栗粉→豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	木 御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ(豚肉)→玉ねぎドレ はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	チーズ→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 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	29	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 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	ワッフル(卵、乳)→米粉ワッフル 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
16	30	土 御飯 ハンバーグ コーンサラダ コンソメ→野菜スープ	米 合びき肉(豚肉、牛肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
18	月	カレーライス ポパイソテー ゼリー	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 ほうれんそう、にんじん、卵、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→コーン、食塩 ぶどうゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ		

- 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。
- 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10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	金	ちらし寿司 豚肉と白菜煮 豆腐のすまし汁	米、かんぴょう、にんじん、れんこん、高野、じゃこ、卵、酢、砂糖、食塩、濃口、薄口 豚肉、はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 豆腐、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、ココア りんごジュース 【かぼちゃ】	
2	土	御飯 チンジャオロース ツナサラダ はるさめスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ（豚肉） はるさめ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口	ウエハース（乳） 【にんじん】	
5	19 火	御飯 魚のフライ きのこサラダ れんこんのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット（乳） 牛乳 【きゅうり】	ビスケット（乳） 牛乳 【きゅうり】
6	20 水	焼きそば カリフォルニアサラダ わかめスープ	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 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、ごま醤油ドレ わかめ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	おにぎり 米、かつお節、濃口 【ブロッコリー】	ふかしいも さつまいも 牛乳 【ブロッコリー】
7	21 木	御飯 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳 【かぼちゃ】	ジャムサンド サンドイッチパン（乳）、いちごジャム 牛乳 【かぼちゃ】
8	22 金	御飯 魚の梅煮 筑前煮 玉ねぎとあげのみそ汁	米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ボンデポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、食塩、油 牛乳 【だいこん】	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】
9	土	御飯 マーボー豆腐 もやしのナムル 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 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 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 【ブロッコリー】	
11	25 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、砂糖、食塩、酒、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、ごま醤油ドレ だいこん、にんじん、しめじ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	バナナ 牛乳 【だいこん】	みかん 【だいこん】
12	26 火	きのこ御飯 魚の塩焼き 小松菜と厚揚げ煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 こまつな、厚揚げ、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 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） 【にんじん】	ヨーグルト（乳） 【にんじん】
13	27 水	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜炒め かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、ベーコン（豚肉）、食塩、薄口、がら味（豚肉） 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 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】
14	28 木	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ、青じそドレ（豚肉） はくさい、油揚げ、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 【きゅうり】	チーズトースト 食パン（乳）、シュレッドチーズ（乳）、卵不使用マヨドレ 牛乳 【きゅうり】
15	29 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、えのき、しめじ、にんじん、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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 【にんじん】	ワッフル（卵、乳） 牛乳 【にんじん】
16	30 土	御飯 ハンバーグ コーンサラダ コンソメスープ	米 合びき肉（豚肉、牛肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	せんべい 【ブロッコリー】	せんべい 【ブロッコリー】
18	月	カレーライス ポパイソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレーパウダー、ケチャップ ほうれん草、にんじん、卵、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） ぶどうゼリー	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【じゃがいも】	

エネルギー：312kcal（月平均）

たんぱく質：13.1g（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。



# 昼食

令和6年10月28日発行  
正親こども園  
第二せいしん幼稚園

移行食・離乳食

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立
1	金	具沢山軟飯・5倍がゆ 豚肉と白菜煮 豆腐のすまし汁	米、にんじん、高野、じゃこ、砂糖、濃口、薄口 豚肉、はくさい、にんじん、ほうれんそう、しめじ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	みかん 【かぼちゃ】		5倍がゆ 豆腐 はくさい ほうれんそう かぼちゃ
2	土	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース 野菜サラダ にんじんスープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、食塩、薄口	さつまいも 【にんじん】		5倍がゆ ささみ キャベツ にんじん たまねぎ
5	19 火	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー きのこサラダ さつまいものみそ汁	米 たら、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき さつまいも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【きゅうり】	バナナ 【きゅうり】	5倍がゆ たら さつまいも きゅうり キャベツ
6	20 水	焼きうどん カリフォルニアサラダ わかめスープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、薄口、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん わかめ、食塩、薄口	おにぎり・5倍がゆ 米 【ブロッコリー】	さつまいも 【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー にんじん トマト
7	21 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク 【かぼちゃ】	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク 【かぼちゃ】	5倍がゆ ささみ かぼちゃ キャベツ きゅうり
8	22 金	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 筑前煮 玉ねぎのみそ汁	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 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも じゃがいも、食塩 【だいこん】	バナナ 【だいこん】	5倍がゆ かれい だいこん にんじん たまねぎ
9	土	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 もやしの和え物 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 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 こまつな、にんじん、食塩、薄口	みかん 【ブロッコリー】		5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー たまねぎ こまつな
11	25 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 ブロッコリーサラダ 野菜スープ	米 牛肉、大豆、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、砂糖、食塩、酒、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー だいこん、にんじん、しめじ、食塩、薄口	バナナ 【だいこん】	みかん 【だいこん】	5倍がゆ ささみ トマト ブロッコリー だいこん
12	26 火	きのこ軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 小松菜煮 麩のみそ汁	米、しめじ、まいたけ、にんじん、食塩、酒、濃口、薄口、昆布だし汁 さけ、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ たら こまつな にんじん さつまいも
13	27 水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 野菜炒め 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、食塩、薄口 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口	さつまいも 【かぼちゃ】	じゃがいも 【かぼちゃ】	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ キャベツ たまねぎ
14	28 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこサラダ 白菜のみそ汁	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、じゃこ はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	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 だいこん きゅうり はくさい
15	29 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、砂糖、本みりん 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 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	5倍がゆ たら ほうれんそう にんじん かぼちゃ
16	30 土	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜サラダ 野菜スープ	米 合びき肉(豚肉、牛肉)、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 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、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 きゅうり ブロッコリー
18	月	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ポパイソテー みかん	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 ほうれんそう、にんじん みかん	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 【じゃがいも】		5倍がゆ ささみ じゃがいも にんじん ほうれんそう

エネルギー：181kcal (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10月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	御飯 魚のチーズ焼き ハムサラダ オニオンスープ	米 さけ、食塩、卵不使用マヨドレ、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)、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
2	土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草のおかか和え じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 火	御飯 豚肉と里芋の甘辛炒め 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、酒、砂糖、濃口、本みりん 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 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 水	御飯 魚のおろし煮 はるさめサラダ ほうれん草のみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん 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) ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21 木	御飯 豚肉の味噌焼き 小松菜の煮浸し 麩のすまし汁	米 豚肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
8	22 金	御飯 鶏肉のパン粉焼き カラフルサラダ ミルクスープ	米 鶏肉、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ 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
9	土	牛丼 五目サラダ 里芋のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、かつお・昆布だし汁 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 月	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 火	御飯 八宝菜 シュウマイ 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、豚肉、片栗粉、から味(豚肉)、酒、砂糖、薄口、食塩 しゅうまい(豚肉) 緑豆もやし、から味(豚肉)、食塩、薄口
13	27 水	御飯 牛肉の野菜巻き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、平天、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 木	きつねうどん えびカツ ひじきの和え物 ゼリー	うどん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖 えびカツ、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 りんごゼリー
15	29 金	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)、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 トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
16	30 土	御飯 魚のオランダ揚げ いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 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 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
18	月	御飯 鶏肉の南蛮漬け きんぴらごぼう 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：387kcal (3～5歳児 月平均)  
286kcal (1～2歳児 // )  
たんぱく質：17.2g (3～5歳児 月平均)  
12.3g (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無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10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
1	金	御飯 魚のチーズ→マヨ焼き ハムサラダ オニオンスープ	米 さけ、食塩、卵不使用マヨドレ、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)、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	/
2	土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草のおかか和え じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	/
5	19 火	御飯 豚肉と里芋の甘辛炒め 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、酒、砂糖、濃口、本みりん 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 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20 水	御飯 魚のおろし煮 はるさめサラダ ほうれん草のみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん 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) ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
7	21 木	御飯 豚肉の味噌焼き 小松菜の煮浸し 麩のすまし汁	米 豚肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
8	22 金	御飯 鶏肉のパン粉焼き カラフルサラダ ミルク→野菜スープ	米 鶏肉、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 キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ 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→食塩、薄口	印	印
9	土	牛丼 五目サラダ 里芋のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、かつお・昆布だし汁 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	/

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
11	25 月	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
12	26 火	御飯 八宝菜 シュウマイ 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、豚肉、片栗粉、がら味(豚肉)、酒、砂糖、薄口、食塩 しゅうまい(豚肉) 緑豆もやし、がら味(豚肉)、食塩、薄口	印	印
13	27 水	御飯 牛肉の野菜巻き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、平天、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
14	28 木	きつねうどん えびカツ ひじきの和え物 ゼリー	うどん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖 えびカツ、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 りんごゼリー	印	印
15	29 金	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→食塩、ケチャップ、砂糖 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 トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
16	30 土	御飯 魚のオランダ揚げ いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 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 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
18	月	御飯 鶏肉の南蛮漬け きんぴらごぼう 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 白ねぎ、油揚げ、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。
- 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
印	印



# 夕食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和6年10月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	御飯 魚のチーズ焼き ハムサラダ オニオンスープ	米 さけ、食塩、卵不使用マヨドレ、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)、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
2	土	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草のおかか和え じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 火	御飯 豚肉と里芋の甘辛炒め 白菜のごま和え 豆腐のみそ汁	米 豚肉、さといも、葉ねぎ、すりごま、酒、砂糖、濃口、本みりん 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 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 水	御飯 魚のおろし煮 はるさめサラダ ほうれん草のみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん 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) ほうれん草、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21 木	御飯 豚肉の味噌焼き 小松菜の煮浸し 麩のすまし汁	米 豚肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 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 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
8	22 金	御飯 鶏肉のパン粉焼き カラフルサラダ ミルクスープ	米 鶏肉、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参ドレ 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
9	土	牛丼 五目サラダ 里芋のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、かつお・昆布だし汁 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 月	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 火	御飯 八宝菜 シュウマイ 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、豚肉、片栗粉、から味(豚肉)、酒、砂糖、薄口、食塩 しゅうまい(豚肉) 緑豆もやし、から味(豚肉)、食塩、薄口
13	27 水	御飯 牛肉の野菜巻き 大根と平天煮 わかめのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、平天、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 木	きつねうどん えびカツ ひじきの和え物 ゼリー	うどん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩、濃口、砂糖 えびカツ、油 ひじき、キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 りんごゼリー
15	29 金	御飯 牛肉のクリーム煮 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
16	30 土	御飯 魚のオランダ揚げ いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、てんぷら粉、食塩、油 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 こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
18	月	御飯 鶏肉の南蛮漬け きんぴらごぼう 白ねぎのみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：226kcal (月平均)

たんぱく質：9.7g (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無いようご協力お願いします。



# 夕食

移行食用

令和6年10月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	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
2	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き ほうれん草の和え物 じゃがいものみそ汁	米 鶏肉、酒、食塩 ほうれん草、えのき、にんじん、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 火	軟飯・5倍がゆ 豚肉と里芋の甘辛炒め 白菜の和え物 豆腐のみそ汁	米 豚肉、さといも、酒、砂糖、濃口、本みりん はくさい、にんじん、ほうれん草、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 水	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 野菜サラダ ほうれん草のみそ汁	米 たら、砂糖、濃口、本みりん キャベツ、きゅうり、にんじん ほうれん草、昆布だし汁、あわせ味噌
7	21 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉の味噌焼き 小松菜の煮浸し 麩のすまし汁	米 豚肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口
8	22 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のソテー カラフルサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、食塩 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
9	土	肉野菜軟飯・5倍がゆ 五目サラダ 里芋のみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖、昆布だし汁 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め なめこのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
12	26 火	軟飯・5倍がゆ 八宝菜 鶏肉のソテー もやしスープ	米 はくさい、にんじん、しめじ、豚肉、片栗粉、酒、砂糖、薄口、食塩 鶏肉、食塩 緑豆もやし、食塩、薄口
13	27 水	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き 大根煮 わかめのみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28 木	うどん 鶏肉のソテー キャベツの和え物 みかん	うどん、昆布だし汁、酒、本みりん、濃口 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ほうれん草、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 みかん
15	29 金	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め 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、食塩、ケチャップ、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり トマト、たまねぎ、食塩、薄口
16	30 土	軟飯・5倍がゆ 魚と野菜のソテー いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、たまねぎ、ピーマン、食塩 いんげん、にんじん、しめじ、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
18	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け にんじんの炒め物 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 にんじん、濃口、砂糖、本みりん たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：157kcal (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無いようご協力お願いします。