

# 昼食

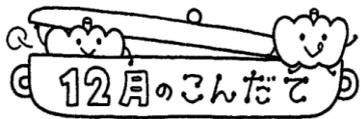
令和6年11月28日発行  
正親こども園  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	16	月 御飯 チンジャオロース 玉子焼き きのこスープ	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) しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	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
3	17	火 御飯 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し じゃがいものみそ汁	米 たら、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 じゃがいも、たまねぎ、かつお・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 牛乳	黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
4	18	水 御飯 鶏肉の漬け焼き ブロッコリーソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ココアドーナツ(卵、乳) 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
5	19	木 ハヤシライス ツナサラダ 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、ツナ、玉ねぎドレ やさしいゼリー	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	コーンマヨトースト 食パン(乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳
6	20	金 御飯 魚の柚庵焼き かぼちゃのそぼろ煮 けんちん汁	米 さわら、濃口、酒、本みりん、ゆず果汁 かぼちゃ、いんげん、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 にんじん、さといも、ごぼう、れんこん、はくさい、だいこん、板こんにゃく、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	バナナ 牛乳	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶
7	21	土 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい	せんべい
9	23	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、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 牛乳
10	24	火 御飯 豚肉のごま炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ふかしいも さつまいも 牛乳	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
11	25	水 【11日】御飯 【25日】ケチャップライス タンドリーチキン ポテトサラダ 野菜スープ	米、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、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 にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳	クリスマスケーキ【3~5歳児クラス】 米粉カップケーキ、いちご、豆乳、砂糖、レモン果汁、油、いちごジャム、小麦粉、マーガリン クリスマスケーキ【0~2歳児クラス】 米粉カップケーキ、いちご、砂糖
12	26	木 御飯 魚の塩焼き 大根と厚揚げ煮 れんこんのみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、厚揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 れんこん、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	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
13	27	金 すき焼き丼 かぼちゃの天ぷら わかめのみそ汁	米、牛肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、卵、本みりん、砂糖、濃口、薄口 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	りんごカップケーキ りんご缶、砂糖、豆乳、マーガリン、ホットケーキミックス 牛乳	肉まん 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、ミートボール(豚肉) 牛乳
14	28	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、青じそドレ(豚肉) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、かつお節、濃口	パイ

エネルギー：561kcal(3~5歳児 月平均)  
399kcal(1~2歳児 // )  
たんぱく質：24.0g(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

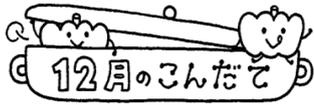
アレルギー児用  
令和6年11月28日発行  
正親こども園  
第二せいしん幼児園

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	16 月	御飯 チンジャオロース 玉子焼き→つくね焼き きのこスープ	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、がら味(豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 しめじ、えのき、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	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
3	17 火	御飯 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し じゃがいものみそ汁	米 たら、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 じゃがいも、たまねぎ、かつお・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 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	印	印	印	印
4	18 水	御飯 鶏肉の漬け焼き ブロッコリーソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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)→食塩 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ココアドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	印	印	印	印
5	19 木	ハヤシライス ツナサラダ 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、ツナ、玉ねぎドレ やさしいゼリー	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	コーンマヨトースト 食パン(乳)→米粉パン、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
6	20 金	御飯 魚の柚庵焼き かぼちゃのそぼろ煮 けんちん汁	米 さわら、濃口、酒、本みりん、ゆず果汁 かぼちゃ、いんげん、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 にんじん、さといも、ごぼう、れんこん、はくさい、だいこん、根こんにゃく、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	バナナ 牛乳→豆乳	みかん寒天 粉かてん、砂糖、みかん缶	印	印	印	印
7	21 土	御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)→除去、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	せんべい	せんべい	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
9	23 月	御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、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 牛乳→豆乳	印	印	印	印
10	24 火	御飯 豚肉→牛肉のごま炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	みたらしいもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	印	印	印	印
11	25 水	【11日】御飯 【25日】ケチャップライス タンダーリー→照り焼きチキン ポテトサラダ 野菜スープ	米、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、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 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	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	クリスマスケーキ【3~5歳児クラス】 米粉カップケーキ、いちご、豆乳、砂糖、レモン果汁、油、いちごジャム、小麦粉、マーガリン クリスマスケーキ【0~2歳児クラス】 米粉カップケーキ、いちご、砂糖	印	印	印	印
12	26 木	御飯 魚の塩焼き 大根と厚揚げ煮 れんこんのみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、厚揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 れんこん、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	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	印	印	印	印
13	27 金	すき焼き丼 かぼちゃの天ぷら わかめのみそ汁	米、牛肉→豚肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、卵→除去、本みりん、砂糖、濃口、薄口 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	りんごカップケーキ りんご缶、砂糖、豆乳、マーガリン、ホットケーキミックス 牛乳→豆乳	肉まん→ツナマヨまん 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、ミートボール(豚肉)→ツナ、卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
14	28 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、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、青じそドレ(豚肉)→玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、かつお節、濃口	パイ	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。

保護者	厨房
印	印



# 昼食

12ヶ月～18ヶ月児用

令和6年11月28日発行  
正親こども園  
第二せいしん幼稚園

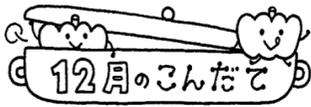
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
2	16	月 御飯 チンジャオロース 玉子焼き きのこスープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 卵、葉ねぎ、じゃこ、薄口、がら味(豚肉) しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース  【だいごん】	ウエハース(乳)  牛乳  【だいごん】
3	17	火 御飯 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し じゃがいものみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 じゃがいも、たまねぎ、かつお・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 牛乳  【にんじん】	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】
4	18	水 御飯 鶏肉の漬け焼き ブロッコリーソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ココアドーナツ(卵、乳)  牛乳  【ブロッコリー】	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳  【ブロッコリー】
5	19	木 ハヤシライス ツナサラダ 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、ツナ、玉ねぎドレ やさしいゼリー	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳  【にんじん】	コーンマヨトースト 食パン(乳)、コーン、卵不使用マヨドレ 牛乳  【にんじん】
6	20	金 御飯 魚の柚庵焼き かぼちゃのそぼろ煮 けんちん汁	米 さわら、濃口、酒、本みりん、ゆず果汁 かぼちゃ、いんげん、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 にんじん、さといも、ごぼう、れんこん、はくさい、だいごん、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	バナナ  牛乳  【だいごん】	みかん寒天 粉かてん、砂糖、みかん缶   【だいごん】
7	21	土 御飯 豆腐の中華煮 はるさめサラダ わかめスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、葉ねぎ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	せんべい   【きゅうり】	せんべい   【きゅうり】
9	23	月 御飯 鶏肉の唐揚げ ひじきと大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、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  【だいごん】	ビスケット(乳)  牛乳  【だいごん】
10	24	火 御飯 豚肉のごま炒め じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ふかしいも さつまいも 牛乳  【きゅうり】	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳  【きゅうり】
11	25	水 【11日】御飯 【25日】ケチャップライス タンドリーチキン ポテトサラダ 野菜スープ	米、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、ケチャップ、食塩 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 じゃがいも、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 にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳  【ブロッコリー】	クリスマスケーキ 米粉カップケーキ、いちご、砂糖   【ブロッコリー】
12	26	木 御飯 魚の塩焼き 大根と厚揚げ煮 れんこんのみそ汁	米 さけ、食塩 だいごん、にんじん、厚揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 れんこん、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】	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】
13	27	金 すき焼き丼 かぼちゃの天ぷら わかめのみそ汁	米、牛肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、卵、本みりん、砂糖、濃口、薄口 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	りんごカップケーキ りんご缶、砂糖、豆乳、マーガリン、ホットケーキミックス 牛乳  【かぼちゃ】	肉まん 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩、ミートボール(豚肉) 牛乳  【かぼちゃ】
14	28	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、青じそドレ(豚肉) コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	おにぎり 米、かつお節、濃口  【さつまいも】	ウエハース(乳)   【さつまいも】

エネルギー：320kcal(月平均)

たんぱく質：13.2g(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ます。



# 昼食

## 移行食・離乳食

令和6年11月28日発行  
正親こども園  
第二せいしん幼児園

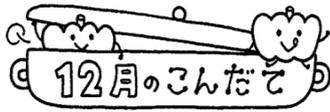
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立	
2	16	月	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース つくね焼き きのこスープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、薄口、片栗粉、油 鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 しめじ、えのき、食塩、薄口	バナナ  【だいこん】	バナナ  【だいこん】	5倍がゆ ささみ だいこん さつまいも たまねぎ
3	17	火	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け 小松菜の煮浸し じゃがいものみそ汁	米 たら、たまねぎ、にんじん、薄口、砂糖、酢 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉マカロニ マカロニ、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 たら にんじん こまつな かぼちゃ
4	18	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き ブロッコリーソテー きゃべつのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、食塩 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	じゃがいも  【ブロッコリー】	じゃがいも  【ブロッコリー】	5倍がゆ 豆腐 きゅうり ブロッコリー キャベツ
5	19	木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ みかん	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 みかん	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク  【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 ささみ たまねぎ じゃがいも にんじん
6	20	金	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け かぼちゃのそぼろ煮 けんちん汁	米 カレイ、濃口、酒、本みりん かぼちゃ、いんげん、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 にんじん、さといも、はくさい、だいこん、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	バナナ  【だいこん】	みかん みかん缶  【だいこん】	5倍がゆ カレイ かぼちゃ はくさい だいこん
7	21	土	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 きゅうりサラダ わかめスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 きゅうり、にんじん わかめ、食塩、薄口	さつまいも  【きゅうり】	さつまいも  【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん きゅうり
9	23	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜と大豆煮 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 だいこん、大豆、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん  【だいこん】	みかん  【だいこん】	5倍がゆ ささみ だいこん はくさい こまつな
10	24	火	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 麩のみそ汁	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、じゃこ、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも  【きゅうり】	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
11	25	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 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】	いちご  【ブロッコリー】	5倍がゆ カレイ かぼちゃ じゃがいも ブロッコリー
12	26	木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 大根煮 にんじのみそ汁	米 さけ、食塩 だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 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、きな粉、砂糖、食塩、粉ミルク  【にんじん】	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク  【にんじん】	5倍がゆ ささみ だいこん にんじん さつまいも
13	27	金	具沢山軟飯・5倍がゆ かぼちゃ わかめのみそ汁	米、牛肉、はくさい、たまねぎ、えのき、しめじ、焼ふ、本みりん、砂糖、濃口、薄口 かぼちゃ わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん  【かぼちゃ】	みかん  【かぼちゃ】	5倍がゆ 豆腐 はくさい たまねぎ かぼちゃ
14	28	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・5倍がゆ 米  【さつまいも】	バナナ  【さつまいも】	5倍がゆ カレイ トマト ブロッコリー さつまいも

エネルギー：189kcal (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11月28日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	御飯 鶏肉のアンダレス ハムサラダ かぼちゃスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
3	17 火	豚丼 もやしのごま和え 豆腐のみそ汁 プリン	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、薄口、濃口、昆布だし 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン
4	18 水	御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 里芋のみそ汁	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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、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
5	19 木	御飯 豚肉の野菜巻き 白菜煮 まいたけのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、平天、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 まいたけ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 金	御飯 えびフライ カラフルサラダ さつまいもとベーコンのシチュー	米 えび、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、玉ねぎドレ さつまいも、たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳、乳不使用シチューールウ
7	21 土	御飯 魚のマヨネーズ焼き ほうれん草のおかか和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、たまねぎ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、パセリ ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 月	御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ きのこスープ	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、青じそドレ(豚肉) しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
10	24 火	【10日】御飯 【24日】ピラフ 魚のフライ カリフォルニアサラダ 野菜コンソメスープ	米 米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 たら、小麦粉、パン粉、油、食塩、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、玉ねぎドレ キャベツ、だいこん、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
11	25 水	【11日】御飯 【25日】コーンライス ハンバーグ ポパイソテー オニオンスープ 【25日】クリスマスデザート	米 米、コーン、食塩 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ほうれんそう、エリンギ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 いちごプリン
12	26 木	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 きんぴらごぼう 白菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	御飯 魚のみそ煮 青菜とじゃこ炒め 豆腐のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 こまつな、じゃこ、にんじん、薄口、食塩 豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
14	28 土	御飯 豚肉のソテー 三色炒め 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

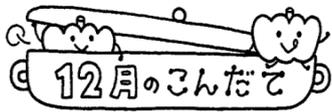
エネルギー：393kcal (3～5歳児 月平均)

287kcal (1～2歳児 // )

たんぱく質：17.6g (3～5歳児 月平均)

12.2g (1～2歳児 // )

- 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

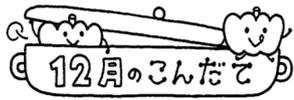
令和6年11月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
2	16	月 御飯 鶏肉のアンダレス ハムサラダ かぼちゃスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	印	印
3	17	火 豚丼 もやしのごま和え 豆腐のみそ汁 プリン	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、薄口、濃口、昆布だし 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン	印	印
4	18	水 御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 里芋のみそ汁	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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、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	印
5	19	木 御飯 豚肉の野菜巻き 白菜煮 まいたけのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、平天、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 まいたけ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20	金 御飯 えびフライ カラフルサラダ	米 えび、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、鉄分カルシウム入りチーズ（乳）→除去、玉ねぎドレ さつまいもとベーコンのシチュー→ポトフ	印	印
7	21	土 御飯 魚のマヨネーズ焼き ほうれん草のおかか和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、たまねぎ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、パセリ ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 たまねぎ、油揚げ、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	月 御飯 牛肉のクリーム煮→ケチャップ炒め 野菜サラダ きのこスープ	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、青じそドレ（豚肉） しめじ、えのき、がら味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
10	24	火 【10日】御飯 【24日】ピラフ 魚のフライ カリフォルニアサラダ 野菜コンソメスープ	米 米、ベーコン（豚肉）、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ（牛肉）、食塩 たら、小麦粉、パン粉、油、食塩、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、玉ねぎドレ キャベツ、だいこん、にんじん、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	印	印
11	25	水 【11日】御飯 【25日】コーンライス ハンバーグ ポパイソテー オニオンスープ 【25日】クリスマスデザート	米 米、コーン、食塩 合びき肉（牛肉、豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ほうれんそう、エリンギ、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、食塩 たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口 いちごプリン	印	印
12	26	木 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 きんぴらごぼう 白菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
13	27	金 御飯 魚のみそ煮 青菜とじゃこ炒め 豆腐のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 こまつな、じゃこ、にんじん、薄口、食塩 豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
14	28	土 御飯 豚肉のソテー 三色炒め 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 白ねぎ、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無いようご協力お願いします。

保護者	厨房
印	印



# 夕食

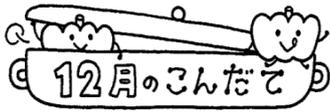
令和6年11月28日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	御飯 鶏肉のアンダレス ハムサラダ かぼちゃスープ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、人参ドレ かぼちゃ、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
3	17 火	豚丼 もやしのごま和え 豆腐のみそ汁 プリン	米、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 もやし、にんじん、きゅうり、すりごま、砂糖、薄口、濃口、昆布だし 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 プリン
4	18 水	御飯 魚の野菜あん 大根サラダ 里芋のみそ汁	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、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん、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
5	19 木	御飯 豚肉の野菜巻き 白菜煮 まいたけのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、平天、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 まいたけ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 金	御飯 えびフライ カラフルサラダ さつまいもとベーコンのシチュー	米 えび、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、きゅうり、パプリカ、玉ねぎドレ さつまいも、たまねぎ、にんじん、ベーコン、牛乳、乳不使用シチューールウ
7	21 土	御飯 魚のマヨネーズ焼き ほうれん草のおかか和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さけ、たまねぎ、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、パセリ ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 月	御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ きのこスープ	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、青じそドレ(豚肉) しめじ、えのき、がら味(豚肉)、食塩、薄口
10	24 火	【10日】御飯 【24日】ピラフ 魚のフライ カリフォルニアサラダ 野菜コンソメスープ	米 米、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、にんじん、いんげん、コンソメ(牛肉)、食塩 たら、小麦粉、パン粉、油、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、コーン、玉ねぎドレ キャベツ、だいこん、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
11	25 水	【11日】御飯 【25日】コーンライス ハンバーグ ポパイソテー オニオンスープ 【25日】クリスマスデザート	米 米、コーン、食塩 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ほうれんそう、エリンギ、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口 いちごプリン
12	26 木	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 きんぴらごぼう 白菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 ごぼう、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	御飯 魚のみそ煮 青菜とじゃこ炒め 豆腐のすまし汁	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 こまつな、じゃこ、にんじん、薄口、食塩 豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
14	28 土	御飯 豚肉のソテー 三色炒め 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 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：9.6g (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。
- 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11月28日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
2	16 月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップソテー 野菜サラダ かぼちゃスープ	米 鶏肉、食塩、砂糖、ケチャップ、油 キャベツ、にんじん、きゅうり かぼちゃ、たまねぎ、食塩、薄口
3	17 火	肉野菜軟飯・5倍がゆ もやしの和え物 豆腐のみそ汁 みかん	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口、昆布だし汁 もやし、にんじん、きゅうり、砂糖、薄口、濃口、昆布だし 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌 みかん
4	18 水	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん 大根サラダ 里芋のみそ汁	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、だいこん さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉の野菜巻き 白菜煮 まいたけのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 まいたけ、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 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、にんじん、さつまいも、食塩、薄口
7	21 土	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き ほうれん草の和え物 玉ねぎのみそ汁	米 さけ、食塩 ほうれんそう、えのき、にんじん、濃口、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め 野菜サラダ きのこスープ	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 しめじ、えのき、食塩、薄口
10	24 火	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー カリフォルニアサラダ 野菜スープ	米 たら、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん キャベツ、だいこん、にんじん、薄口、食塩
11	25 水	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ ポパイソテー オニオンスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ ほうれんそう、エリンギ、にんじん、食塩 たまねぎ、食塩、薄口
12	26 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 にんじんのきんぴら 白菜のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒 にんじん、濃口、砂糖、本みりん はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 金	軟飯・5倍がゆ 魚のみそ煮 青菜とじゃこ炒め 豆腐のすまし汁	米 カレイ、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 こまつな、じゃこ、にんじん、薄口、食塩 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
14	28 土	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー 三色炒め きゃべつのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 キャベツ、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：154kcal (月平均)

たんぱく質：6.6g (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。
- 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。