



昼食

令和6年12月25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
4	土	御飯 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれん草、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	せんべい	
6	20月	カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ 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) ももゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	ビスケット(乳) 【5歳児クラス クッキー】 小麦粉、砂糖、マーガリン、ココアパウダー 牛乳
7	21火	【7日】七草御飯 【21日】御飯 魚の梅煮 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぞ、すずな、すずしろ、食塩 米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	バナナ 牛乳
8	22水	焼きそば 五目サラダ たまごスープ	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 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 卵、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳
9	23木	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこサラダ さつまいものみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(豚肉) さつまいも、たまねぎ、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	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金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草の和え物 れんこんのみそ汁	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 れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳	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
11	25土	御飯 牛肉のトマト煮 ハムサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、油 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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉	ふかしもち さつまいも
	27月	御飯 鶏肉の漬け焼き 白菜のごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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 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
14	28火	御飯 魚のフライ ブロッコリーサラダ クリームシチュー	米 さけ、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、ブロッコリー、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、しめじ、牛乳、シチュールウ(乳、豚肉)	粉ふきもち じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳
15	29水	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、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	ヨーグルト(乳)	ヨーグルトゼリー(乳)
16	30木	親子丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 キャベツ、にんじん、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	ラスク【2～5歳児クラス】 食パン(乳)、マーガリン、砂糖 シュガーパン【0～1歳児クラス】 食パン(乳)、砂糖 牛乳
17	31金	御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、だいこん、にんじん、さといも、ごぼう、豆腐、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	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 【4歳児クラス ピザトースト】 食パン(乳)、シュレッドチーズ(乳)、卵不使用マヨドレ コーン、たまねぎ、ブロッコリー、鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 牛乳	節分ボーロ(卵、乳) 牛乳
18	土	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	

エネルギー：547kcal(3～5歳児 月平均)
398kcal(1～2歳児 //)
たんぱく質：23.0g(3～5歳児 月平均)
16.1g(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。
- 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12月25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
4	土	御飯 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	ぜんべい					
6	20月	カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉→豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ 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 ももゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース	ビスケット(乳)→ビスケット 【5歳児クラス クッキー】 小麦粉、砂糖、マーガリン、ココアパウダー 牛乳→豆乳				
7	21火	【7日】七草御飯 【21日】御飯 魚の梅煮 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米、せり、なずな、ごぎょう、ほこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、食塩 米 かかれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん	バナナ→みかん 牛乳→豆乳				
8	22水	焼きそば 五目サラダ たまごスープ→豆腐スープ	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 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト→除去、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ 卵、がら味(豚肉)、片栗粉→豆腐、食塩、薄口	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	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳→豆乳				
9	23木	御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め じゃこサラダ さつまいものみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(豚肉)→ごま醤油ドレ さつまいも、たまねぎ、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	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				
10	24金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草の和え物 れんこんのみそ汁	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 れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	カップケーキ ネ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				
11	25土	御飯 牛肉→豚肉のトマト煮 ハムサラダ→野菜サラダ コーンスープ	米 牛肉→豚肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、食塩、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)→除去、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	ふかしいも さつまいも				

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
27	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 白菜のごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 はくさい、にんじん、ほうれんそう、すりごま、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 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				
14	28火	御飯 魚のフライ ブロッコリーサラダ クリームシチュー	米 さけ、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、ブロッコリー、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、しめじ、牛乳、シチュールー(乳、豚肉)→豆乳、乳不使用シチュールー	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳→豆乳	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳				
15	29水	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、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	ヨーグルト(乳)→ゼリー	ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー				
16	30木	親子丼→鶏肉と野菜のあんかけ丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのみそ汁	米、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、卵→除去、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 キャベツ、にんじん、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	ラスク【2～5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【0～1歳児クラス】 食パン(乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳				
17	31金	御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、だいこん、にんじん、さといも、ごぼう、豆腐、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	チーズトースト→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 【4歳児クラス 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 コーン、たまねぎ、ブロッコリー、鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 牛乳→豆乳	節分ボーロ(卵、乳)→あられ 牛乳→豆乳				
18	土	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ぜんべい					

- 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。

保護者	厨房
(印)	(印)



昼食

令和6年12月25日発行
 正親こども園
 第二せいしん幼稚園
 12ヶ月～18ヶ月児用

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
4	土	御飯 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれん草、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	せんべい 【だいこん】	
6	20月	カレーライス 野菜ソテー ゼリー	米、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウ、ケチャップ 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) ももゼリー	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖 りんごジュース 【にんじん】	ビスケット(乳) 牛乳 【にんじん】
7	21火	【7日】七草御飯 【21日】御飯 魚の梅煮 厚揚げの野菜あん 麩のみそ汁	米、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぞ、すずな、すずしろ、食塩 米 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ひ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みかん 【さつまいも】	バナナ 牛乳 【さつまいも】
8	22水	焼きそば 五目サラダ たまごスープ	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 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 卵、がら味(豚肉)、食塩、薄口、片栗粉	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳 【きゅうり】	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア 牛乳 【きゅうり】
9	23木	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこサラダ さつまいものみそ汁	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、わかめ、青じそドレ(豚肉) さつまいも、たまねぎ、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 【ブロッコリー】	ウエハース(乳) 牛乳 【ブロッコリー】
10	24金	御飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草の和え物 れんこんのみそ汁	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 れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ワッフル(卵、乳) 牛乳 【にんじん】	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】
11	25土	御飯 牛肉のトマト煮 ハムサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、トマト缶、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩、油 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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 【きゅうり】	ふかしいも さつまいも 【きゅうり】
	27月	御飯 鶏肉の漬け焼き 白菜のごま和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 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 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 【だいこん】
14	28火	御飯 魚のフライ ブロッコリーサラダ クリームシチュー	米 さば、小麦粉、パン粉、油、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、しめじ、牛乳、シチュールウ(乳、豚肉)	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 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】
15	29水	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、菜ねぎ、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、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	ヨーグルト(乳) 【きゅうり】	ヨーグルトゼリー(乳) 【きゅうり】
16	30木	親子丼 さつまいもの天ぷら きゃべつのみそ汁	米、たまねぎ、菜ねぎ、鶏肉、卵、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油 キャベツ、にんじん、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 【さつまいも】	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳 【さつまいも】
17	31金	御飯 魚の塩焼き ひじきと大豆煮 けんちん汁	米 さば、食塩 ひじき、大豆、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、だいこん、にんじん、さといも、ごぼう、豆腐、鶏肉、かつお・昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	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 【だいこん】	節分ボーロ(卵、乳) 牛乳 【だいこん】
18	土	御飯 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【にんじん】	

エネルギー：318kcal(月平均)

たんぱく質：12.9g(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。
- 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12月25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
4	土	軟飯・5倍がゆ 八幡巻き 紅白なます きんとん・黒豆 ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん だいこん、にんじん、酢、砂糖、食塩 さつまいも、黒豆、砂糖、食塩、濃口 ほうれん草、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	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 たら にんじん だいこん さつまいも
6	20月	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜ソテー いちご	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 いちご	バナナ 【にんじん】	みかん 【にんじん】	5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
7	21火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 豆腐の野菜あん 麩のみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 豆腐、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん 【さつまいも】	バナナ 【さつまいも】	5倍がゆ かれい だいこん さつまいも たまねぎ
8	22水	焼うどん 五目サラダ 豆腐スープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、食塩、薄口 だいこん、にんじん、ブロッコリー、トマト、きゅうり 豆腐、食塩、薄口	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク 【きゅうり】	パン・パンがゆ ロールパン、粉ミルク 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 キャベツ トマト きゅうり
9	23木	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこサラダ さつまいものみそ汁	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、わかめ、 さつまいも、たまねぎ、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 たら さつまいも かぼちゃ ブロッコリー
10	24金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ほうれん草の和え物 にんじのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、しめじ、にんじん、濃口、薄口、砂糖、昆布だし にんじん、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 ささみ ほうれん草 にんじん キャベツ
11	25土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のトマト煮 野菜サラダ オニオンスープ	米 牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、トマト缶、ケチャップ、砂糖、食塩、油 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】	さつまいも 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 かぼちゃ ブロッコリー きゅうり
	27月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き 白菜の和え物 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 はくさい、にんじん、ほうれん草、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌		バナナ 【だいこん】	5倍がゆ ささみ はくさい ほうれん草 だいこん
14	28火	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ブロッコリーサラダ ポトフ	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー 鶏肉、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、しめじ、食塩、薄口	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 たら かぼちゃ キャベツ ブロッコリー
15	29水	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 きゅうりのサラダ 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 きゅうり、にんじん こまつな、にんじん、食塩、薄口	みかん 【きゅうり】	みかん 【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ きゅうり こまつな
16	30木	肉野菜軟飯・5倍がゆ さつまいも きゃべつのみそ汁	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉 さつまいも キャベツ、にんじん、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 【さつまいも】	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク 【さつまいも】	5倍がゆ ささみ さつまいも キャベツ にんじん
17	31金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 野菜と大豆煮 けんちん汁	米 たら、食塩 だいこん、にんじん、大豆、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、だいこん、にんじん、さといも、豆腐、鶏肉、昆布だし汁、酒、食塩、薄口、本みりん	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 たら はくさい だいこん ブロッコリー
18	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮浸し きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【にんじん】		5倍がゆ 豆腐 こまつな にんじん キャベツ

エネルギー：178kcal (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。
- 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12月25日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	土 豚丼 いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	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、ケチャップ 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
7	21	火 御飯 牛肉のしぐれ煮 白菜のサラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、酒、濃口、本みりん、砂糖 はくさい、ツナ、にんじん、卵不使用マヨドレ、顆粒だし、濃口 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜のお浸し 里芋のみそ汁	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、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	木 御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそばろ煮 野菜のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖、酢 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 キャベツ、たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 御飯 豚肉の味噌焼き 高野豆腐煮 えのきのみそ汁	米 豚肉、酒、砂糖、本みりん、あわせ味噌 高野豆腐、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
11	25	土 御飯 魚の若狭焼き ひじきの白和え 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	27	月 チャーハン シュウマイ ツナサラダ わかめスープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、コーン、焼き豚、から味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(豚肉) わかめ、から味(豚肉)、食塩、薄口
14	28	火 御飯 鶏肉のカレームニエル ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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 トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
15	29	水 御飯 魚の香味焼き 大根と平天煮 具沢山みそ汁	米 さわら、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 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 はくさい、にんじん、しめじ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	木 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め チーズサラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん 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 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
17	31	金 御飯 牛肉の炒め物 もやしのナムル 舞茸スープ	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 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 まいたけ、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー：377kcal (3～5歳児 月平均)
275kcal (1～2歳児 //)
たんぱく質：18.0g (3～5歳児 月平均)
12.4g (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12月25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
4	18	土 豚丼 いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
6	20	月 御飯 ささみチーズフライ→ささみカツ 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、ケチャップ 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→食塩、薄口	印	印
7	21	火 御飯 牛肉のしぐれ煮 白菜のサラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、酒、濃口、本みりん、砂糖 はくさい、ツナ、にんじん、卵不使用マヨドレ、顆粒だし、濃口 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
8	22	水 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜のお浸し 里芋のみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 こまつな、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
9	23	木 御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 野菜のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖、酢 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 キャベツ、たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
10	24	金 御飯 豚肉の味噌焼き 高野豆腐煮 えのきのすまし汁	米 豚肉、酒、砂糖、本みりん、あわせ味噌 高野豆腐、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	印	印

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
11	25	土 御飯 魚の若狭焼き ひじきの白和え 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
	27	月 チャーハン シュウマイ ツナサラダ わかめスープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、コーン、焼き豚、がら味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(豚肉) わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	/	印
14	28	火 御飯 鶏肉のカレームニエル ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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 トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
15	29	水 御飯 魚の香味焼き 大根と平天煮 具沢山みそ汁	米 さわら、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 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 はくさい、にんじん、しめじ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
16	30	木 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め チーズ→野菜サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん 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 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
17	31	金 御飯 牛肉の炒め物 もやしのナムル 舞茸スープ	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 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 まいたけ、たまねぎ、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12月25日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
4	18	土 豚丼 いんげんのごま和え わかめのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口、かつお・昆布だし汁 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	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、ケチャップ 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
7	21	火 御飯 牛肉のしぐれ煮 白菜のサラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、ごぼう、酒、濃口、本みりん、砂糖 はくさい、ツナ、にんじん、卵不使用マヨドレ、顆粒だし、濃口 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	水 御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜のお浸し 里芋のみそ汁	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、じゃこ、にんじん、かつお・昆布だし汁、薄口、砂糖 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	木 御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそばろ煮 野菜のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖、酢 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、酒、本みりん、片栗粉 キャベツ、たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	金 御飯 豚肉の味噌焼き 高野豆腐煮 えのきのみそ汁	米 豚肉、酒、砂糖、本みりん、あわせ味噌 高野豆腐、にんじん、油揚げ、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
11	25	土 御飯 魚の若狭焼き ひじきの白和え 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
	27	月 チャーハン シュウマイ ツナサラダ わかめスープ	米、たまねぎ、葉ねぎ、コーン、焼き豚、から味(豚肉)、ごま油、濃口、食塩、油 しゅうまい(豚肉) キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、青じそドレ(豚肉) わかめ、から味(豚肉)、食塩、薄口
14	28	火 御飯 鶏肉のカレームニエル ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、カレールウ 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 トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
15	29	水 御飯 魚の香味焼き 大根と平天煮 具沢山みそ汁	米 さわら、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん、酒 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 はくさい、にんじん、しめじ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30	木 御飯 豚肉と根菜の甘辛炒め 野菜サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、れんこん、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり、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
17	31	金 御飯 牛肉の炒め物 もやしのナムル 舞茸スープ	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 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 まいたけ、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口

エネルギー：202kcal(月平均)

たんぱく質：8.1g(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。
- 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12月25日発行
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
4	18 土	肉野菜軟飯・5倍がゆ いんげんの和え物 わかめのみそ汁	米、豚肉、たまねぎ、砂糖、濃口、昆布だし汁 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
6	20 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 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
7	21 火	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 白菜のサラダ なめこのみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 はくさい、にんじん なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き 小松菜のお浸し 里芋のみそ汁	米 鶏肉、食塩 こまつな、じゃこ、にんじん、昆布だし汁、薄口、砂糖 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 木	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け かぼちゃのそばろ煮 野菜のみそ汁	米 たら、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖、酢 かぼちゃ、鶏ひき肉、油、砂糖、濃口、薄口、酒、本みりん、片栗粉 キャベツ、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の味噌焼き 高野豆腐煮 えのきのみそ汁	米 豚肉、酒、砂糖、本みりん、あわせ味噌 高野豆腐、にんじん、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
11	25 土	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き ほうれん草の白和え 大根のみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん ほうれん草、にんじん、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
	27 月	軟飯・5倍がゆ つくね焼き 野菜サラダ わかめスープ	米 鶏ひき肉、たまねぎ、薄口、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり わかめ、食塩、薄口
14	28 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のムニエル ポパイソテー トマトスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉 ほうれん草、エリンギ、にんじん、食塩 トマト、たまねぎ、食塩、薄口
15	29 水	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 大根煮 具沢山みそ汁	米 たら、食塩、濃口、本みりん、酒 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 はくさい、にんじん、しめじ、昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 木	軟飯・5倍がゆ 豚肉と根菜の甘辛炒め 野菜サラダ じゃがいものみそ汁	米 豚肉、にんじん、片栗粉、濃口、砂糖、酒、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
17	31 金	軟飯・5倍がゆ 牛肉の炒め物 もやしのナムル 舞茸スープ	米 牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 まいたけ、たまねぎ、食塩、薄口

エネルギー：155kcal (月平均)

たんぱく質：6.1g (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。
- 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。