

# 昼食

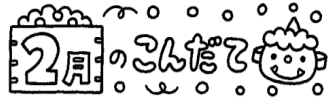
令和7年1月28日発行  
 正親こども園  
 第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	土	御飯 ポーケチャップ コーンサラダ コンソメスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 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	せんべい	
3	17月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 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） 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	ふかしもち さつまいも 牛乳
4	18火	ケチャップライス お星さまコロッケ ハムサラダ オニオンスープ プリン	米、たまねぎ、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、ケチャップ、食塩 星型コロッケ（豚肉）、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、青じそドレ（豚肉） たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口 プリン	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	ビスケット 牛乳
5	19水	御飯 魚の若狭焼き 小松菜の煮出し 豚汁	米 さけ、薄口、酒、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 にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、豚肉、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 りんごジュース	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 ピザ】 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、油、砂糖、ケチャップ、コーン たまねぎ、ピーマン、ウインナー（豚肉）、シュレッドチーズ（乳） 牛乳
6	20木	ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	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、ごま醤油ドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	フレンチトースト 食パン（乳）、卵、砂糖、牛乳 牛乳	おにぎり 米、塩こんぶ
7	21金	御飯 鶏肉の唐揚げ ポテトサラダ コーンスープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉	スティックパイ パイシート（乳）、砂糖 牛乳	ヨーグルト（乳）
8	22土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、系こんにやく、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	みかん	せんべい
10	月	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え じゃがいものみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット（乳） 牛乳	
	25火	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳
12	26水	カレーライス ブロッコリーサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ ぶどうゼリー	バナナ 牛乳	ドーナツ（卵、乳） 牛乳
13	27木	御飯 鶏肉の南蛮漬け 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 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 豆腐、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳	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
14	28金	御飯 ハンバーグ はるさめサラダ わかめスープ	米 合びき肉（牛肉、豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、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	バレンタインケーキ 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン 牛乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
15	土	御飯 魚のフライ ポパイソテー さつまいものみそ汁	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】 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 さつまいも、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	

エネルギー：570kcal（3～5歳児 月平均）  
 410kcal（1～2歳児 // ）  
 たんぱく質：23.0g（3～5歳児 月平均）  
 15.7g（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。
- 🍷（くじら）と🍷（いるか）のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。



# 昼食

アレルギー児用

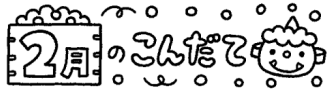
令和7年1月28日発行  
正親こども園  
第二せいしん幼児園

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
1	土	御飯 ポーク→チキンケチャップ コーンサラダ コンソメ→野菜スープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ 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	せんべい		ⓔ	ⓔ		
3	17月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁→麩のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 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 卵、片栗粉→焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	みたらしもち さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	ふかしもち さつまいも 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
4	18火	ケチャップライス お星さまコロッケ ハム→野菜サラダ オニオンスープ プリン	米、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→鶏ひき肉、ケチャップ、食塩 星型コロッケ(豚肉)→じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、青じそドレ(豚肉)→人参ドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口 プリン	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	ビスケット 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
5	19水	御飯 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 豚汁→具沢山みそ汁	米 さけ、薄口、酒、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 にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、豚肉→除去、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 りんごジュース	チーズトースト→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 ピザ】 小麦粉、ベーキングパウダー、食塩、油、砂糖、ケチャップ、コーン たまねぎ、ピーマン、ウィンナー(豚肉)、シュレッドチーズ(乳)→卵不使用マヨドレ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
6	20木	ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	スパゲティ、含びき肉(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、ごま醤油ドレ しめじ、えのき、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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	おにぎり 米、塩こんぶ	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
7	21金	御飯 鶏肉の唐揚げ ポテトサラダ コーンスープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 コーン、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口、片栗粉	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	ヨーグルト(乳)→ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22土	御飯 牛肉→豚肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	米 牛肉→豚肉、ごぼう、糸こんにゃく、菜ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	みかん	せんべい	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	月	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え じゃがいものみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 じゃがいも、たまねぎ、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		ⓔ	ⓔ		
25	火	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳→豆乳			ⓔ	ⓔ
12	26水	カレーライス ブロッコリーサラダ ゼリー	米、牛肉→豚肉、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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ ぶどうゼリー	バナナ→みかん 牛乳→豆乳	ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
13	27木	御飯 鶏肉の南蛮漬け 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 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 豆腐、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	ボンデポテト じゃがいも、黒糖、ベーキングパウダー、コンソメ(牛肉)→鶏ひき肉、砂糖(乳)、食塩、卵 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28金	御飯 ハンバーグ はるさめサラダ わかめスープ	米 含びき肉(牛肉、豚肉)→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 はるさめ、キャベツ、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	バレンタインケーキ 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン 牛乳→豆乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	土	御飯 魚のフライ ポパイソテー さつまいものみそ汁	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】 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)→除去、食塩 さつまいも、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		ⓔ	ⓔ		

- 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。
- 🍷(くじら)と🍷(いるか)のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。

保護者	厨房
ⓔ	ⓔ



# 昼食

令和7年1月28日発行  
12ヶ月～18ヶ月児用  
正親こども園  
第二せいしん幼稚園

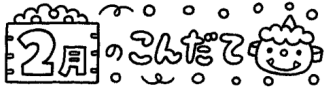
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
1	土	御飯 ポークケチャップ コーンサラダ コンソメスープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、コンソメ（牛肉）、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、玉ねぎドレ だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口	せんべい  【きゅうり】	
3	17月	御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー かきたま汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳 【にんじん】	ふかしいも さつまいも 牛乳 【にんじん】
4	18火	ケチャップライス お星さまコロッケ ハムサラダ オニオンスープ プリン	米、たまねぎ、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、ケチャップ、食塩 星型コロッケ（豚肉）、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、青じそドレ（豚肉） たまねぎ、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口 プリン	ウエハース（乳）  牛乳 【きゅうり】	ビスケット（乳）  牛乳 【きゅうり】
5	19水	御飯 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 豚汁	米 さけ、薄口、酒、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 にんじん、だいこん、さといも、ごぼう、はくさい、豚肉、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 りんごジュース 【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】
6	20木	ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	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、ごま醤油ドレ しめじ、えのき、たまねぎ、から味（豚肉）、食塩、薄口	フレンチトースト 食パン（乳）、卵、砂糖、牛乳 牛乳 【きゅうり】	おにぎり 米、塩こんぶ 【きゅうり】
7	21金	御飯 鶏肉の唐揚げ ポテトサラダ コーンスープ	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 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 コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉	スティックパイ パイシート（乳）、砂糖 牛乳 【ブロッコリー】	ヨーグルト（乳）  【ブロッコリー】
8	22土	御飯 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	米 牛肉、ごぼう、葉ねぎ、酒、濃口、本みりん、砂糖 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	みかん  【だいこん】	せんべい  【だいこん】
10	月	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え じゃがいものみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 じゃがいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット（乳）  牛乳 【かぼちゃ】	
	25火	御飯 魚のしょうが煮 白菜のごま和え かぼちゃのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 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 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		黒糖蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、黒糖 牛乳 【かぼちゃ】
12	26水	カレーライス ブロッコリーサラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ ぶどうゼリー	バナナ  牛乳 【にんじん】	ドーナツ（卵、乳）  牛乳 【にんじん】
13	27木	御飯 鶏肉の南蛮漬け 大根と平天煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 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 豆腐、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	スイートポテト さつまいも、豆乳、マーガリン、砂糖 牛乳 【ブロッコリー】	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 【ブロッコリー】
14	28金	御飯 ハンバーグ はるさめサラダ わかめスープ	米 合びき肉（牛肉、豚肉）、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、トマトジュース はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ わかめ、から味（豚肉）、食塩、薄口	バレンタインケーキ 米粉、片栗粉、豆腐、ココア、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン 牛乳 【きゅうり】	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【きゅうり】
15	土	御飯 魚のフライ ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 さけ、小麦粉、パン粉、油、食塩 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 さつまいも、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 【にんじん】	

エネルギー：328kcal（月平均）

たんぱく質：12.6g（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。
- 🍷（くじら）と 🍷（いるか）のマークは、それぞれのクラスのリクエストメニューです。
- 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7年1月28日発行

正親こども園

第二せいしん幼児園

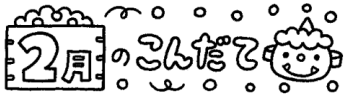
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ	離乳食献立
1	土	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり だいこん、にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口	バナナ  【きゅうり】	/	5倍がゆ 豆腐 キャベツ きゅうり だいこん
3	17月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー 麩のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口	さつまいも  【にんじん】	さつまいも  【にんじん】	5倍がゆ ささみ ブロッコリー にんじん かぼちゃ
4	18火	軟飯・5倍がゆ じゃがいものおやき 野菜サラダ オニオンスープ いちご	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、食塩、薄口 いちご	みかん  【きゅうり】	みかん  【きゅうり】	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ じゃがいも きゅうり
5	19水	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し 豚汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 にんじん、だいこん、さといも、はくさい、豚肉、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 カレイ こまつな だいこん はくさい
6	20木	ミートスパゲティ 野菜サラダ きのこスープ	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 しめじ、えのき、たまねぎ、食塩、薄口	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク  【きゅうり】	おにぎり・5倍がゆ 米  【きゅうり】	5倍がゆ ささみ トマト キャベツ きゅうり
7	21金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ オニオンスープ	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 たまねぎ、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 豆腐 にんじん ブロッコリー かぼちゃ
8	22土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のしぐれ煮 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	米 牛肉、酒、濃口、本みりん、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、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	みかん  【だいこん】	みかん  【だいこん】	5倍がゆ カレイ キャベツ だいこん きゅうり
10	月	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 白菜の和え物 じゃがいものみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	ブロッコリー  【かぼちゃ】	/	5倍がゆ 豆腐 はくさい ほうれんそう かぼちゃ
25	火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 白菜の和え物 かぼちゃのみそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 はくさい、にんじん、ほうれんそう、昆布だし、濃口、薄口、砂糖 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌	/	ブロッコリー  【かぼちゃ】	5倍がゆ 豆腐 はくさい ほうれんそう かぼちゃ
12	26水	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが ブロッコリーサラダ みかん	米 牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー みかん	バナナ  【にんじん】	バナナ  【にんじん】	5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
13	27木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 大根煮 豆腐のみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 だいこん、にんじん、いんげん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌	スイートポテト さつまいも、豆乳、砂糖  【ブロッコリー】	じゃがいも  【ブロッコリー】	5倍がゆ カレイ だいこん はくさい ブロッコリー
14	28金	軟飯・5倍がゆ ハンバーグ 野菜サラダ わかめスープ	米 合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり わかめ、食塩、薄口	みかん  【きゅうり】	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩  【きゅうり】	5倍がゆ ささみ たまねぎ きゅうり トマト
15	土	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ポパイソテー さつまいものみそ汁	米 さけ、食塩 ほうれんそう、エリンギ、にんじん、食塩 さつまいも、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】	/	5倍がゆ カレイ ほうれんそう にんじん さつまいも

エネルギー：188kcal (月平均)

たんぱく質：7.5g (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7年1月28日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	そばろごはん 春巻 かぼちゃのみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、にんじん、焼きのり、酒、砂糖、濃口、本みりん 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、ベーコン（豚肉）、食塩、コンソメ（牛肉）、油 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
3	17月	御飯 魚の野菜あん いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、油 いんげん、にんじん、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
4	18火	御飯 チンジャオロース わかめの中華風和え物 中華スープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、片栗粉、油 わかめ、きゅうり、はるさめ、ごま油、食塩、濃口、酢、砂糖 緑豆もやし、にんじん、キャベツ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
5	19水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 きゃべつの味噌炒め 麩のすまし汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、油、がら味（豚肉）、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
6	20木	御飯 豚肉のソテー 蒸し野菜 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、酢、砂糖 かぼちゃ、ブロッコリー、さつまいも、人参ドレ 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21金	御飯 魚の漬け焼き 五目豆 なめこのみそ汁	米 さば、濃口、砂糖、ごま油 大豆、にんじん、れんこん、ごぼう、板こんにゃく、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22土	御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草とツナサラダ はるさめスープ	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 ほうれん草、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ はるさめ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口
10	25月・火	御飯 鶏肉のアンダレス チーズサラダ ミルクスープ	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、鉄分カルシウム入りチーズ（乳）、玉ねぎドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、シチュールウ（乳、豚肉）
12	26水	御飯 豚肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27木	炊き込み御飯 魚の西京焼き もやしの和え物 えのきのみすまし汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 もやし、にんじん、きゅうり、昆布だし、砂糖、濃口 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
14	28金	御飯 鶏肉の照り焼き ピーマン炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ピーマン、パプリカ、エリンギ、ツナ、濃口、酒 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	土	御飯 牛肉のクリーム煮 五目サラダ 野菜スープ	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 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

エネルギー：396 kcal（3～5歳児 月平均）

291 kcal（1～2歳児 〃 ）

たんぱく質：18.4 g（3～5歳児 月平均）

13.0 g（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

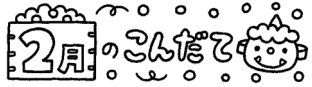
令和7年1月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1	土	そばろごはん 春巻 かぼちゃのみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、にんじん、焼きのり、酒、砂糖、濃口、本みりん 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、ベーコン（豚肉）、食塩、コンソメ（牛肉）、油 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご	印	
3	17月	御飯 魚の野菜あん いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、油 いんげん、にんじん、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
4	18火	御飯 チンジャオロース わかめの中華風和え物 中華スープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、片栗粉、油 わかめ、きゅうり、はるさめ、ごま油、食塩、濃口、酢、砂糖 緑豆もやし、にんじん、キャベツ、がら味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
5	19水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 きゃべつの味噌炒め 麩のすまし汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、油、がら味（豚肉）、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
6	20木	御飯 豚肉のソテー 蒸し野菜 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、酢、砂糖 かぼちゃ、ブロッコリー、さつまいも、人参ドレ 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
7	21金	御飯 魚の漬け焼き 五目豆 なめこのみそ汁	米 さば、濃口、砂糖、ごま油 大豆、にんじん、れんこん、ごぼう、板こんにゃく、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 なめこ、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
8	22土	御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草とツナサラダ はるさめスープ	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 ほうれん草、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ はるさめ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口	印	印
10	25月・火	御飯 鶏肉のアンGRES チーズ→野菜サラダ ミルク→野菜スープ	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、鉄分カルシウム入りチーズ（乳）→除去、玉ねぎドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、シチュールウ（乳、豚肉）→食塩	印	印
12	26水	御飯 豚肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
13	27木	炊き込み御飯 魚の西京焼き もやしの和え物 えのきのすまし汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 もやし、にんじん、きゅうり、昆布だし、砂糖、濃口 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	印	印
14	28金	御飯 鶏肉の照り焼き ピーマン炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ピーマン、パプリカ、エリンギ、ツナ、濃口、酒 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
15	土	御飯 牛肉のクリーム煮→ケチャップ炒め 五目サラダ 野菜スープ	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 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	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

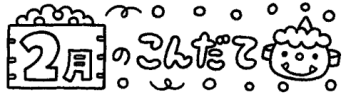
令和7年1月28日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	そばろごはん 春巻 かぼちゃのみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、にんじん、焼きのり、酒、砂糖、濃口、本みりん 春巻きの皮、じゃがいも、アスパラガス、ベーコン（豚肉）、食塩、コンソメ（牛肉）、油 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
3	17月	御飯 魚の野菜あん いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉、油 いんげん、にんじん、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
4	18火	御飯 チンジャオロース わかめの中華風和え物 中華スープ	米 牛肉、ピーマン、たけのこ、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、片栗粉、油 わかめ、きゅうり、はるさめ、ごま油、食塩、濃口、酢、砂糖 緑豆もやし、にんじん、キャベツ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
5	19水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 きゃべつの味噌炒め 麩のすまし汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、油、がら味（豚肉）、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
6	20木	御飯 豚肉のソテー 蒸し野菜 白ねぎのみそ汁	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、酢、砂糖 かぼちゃ、ブロッコリー、さつまいも、人参ドレ 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
7	21金	御飯 魚の漬け焼き 五目豆 なめこのみそ汁	米 さば、濃口、砂糖、ごま油 大豆、にんじん、れんこん、ごぼう、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22土	御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草とツナサラダ はるさめスープ	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 ほうれん草、にんじん、ツナ、ごま醤油ドレ はるさめ、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口
10	25月・火	御飯 鶏肉のアンダレス 野菜サラダ ミルクスープ	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、玉ねぎドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、シチュールウ（乳、豚肉）
12	26水	御飯 豚肉の野菜巻き 小松菜と厚揚げ煮 れんこんのみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
13	27木	炊き込み御飯 魚の西京焼き もやしの和え物 えのきのすまし汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 もやし、にんじん、きゅうり、昆布だし、砂糖、濃口 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
14	28金	御飯 鶏肉の照り焼き ピーマン炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ピーマン、パプリカ、エリンギ、ツナ、濃口、酒 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	土	御飯 牛肉のクリーム煮 五目サラダ 野菜スープ	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 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

エネルギー：233kcal（月平均）

たんぱく質：10.4g（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無いようご協力お願いします。



# 夕食

移行食用

令和7年1月28日発行  
第二せいしん幼児園

日付	曜日	献立名	材料
1	土	そばろごはん じゃがいものおやき かぼちゃのみそ汁 いちご	米、鶏ひき肉、にんじん、酒、砂糖、濃口、本みりん じゃがいも、アスパラガス、食塩 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌 いちご
3	17月	御飯 魚の野菜あん いんげんの白和え 小松菜のみそ汁	米 たら、にんじん、しめじ、えのき、昆布だし汁、薄口、酒、本みりん、食塩、片栗粉 いんげん、にんじん、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
4	18火	御飯 チンジャオロース わかめの和え物 野菜スープ	米 牛肉、ピーマン、にんじん、食塩、濃口、酒、砂糖、片栗粉、油 わかめ、きゅうり、食塩、濃口、酢、砂糖 緑豆もやし、にんじん、キャベツ、食塩、薄口
5	19水	御飯 鶏肉のさっぱり煮 きゃべつの味噌炒め 麩のすまし汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉、油、砂糖、本みりん、濃口、あわせ味噌 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
6	20木	御飯 豚肉のソテー 蒸し野菜 玉ねぎのみそ汁	米 豚肉、食塩 かぼちゃ、ブロッコリー、さつまいも たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
7	21金	御飯 魚の漬け焼き 大豆煮 なめこのみそ汁	米 カレイ、濃口、砂糖 大豆、にんじん、いんげん、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22土	御飯 豆腐の中華煮 ほうれん草のサラダ にんじんスープ	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 ほうれん草、にんじん にんじん、食塩、薄口
10	25月・火	御飯 鶏肉のケチャップ炒め 野菜サラダ 野菜スープ	米 鶏肉、食塩、砂糖、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、さつまいも、にんじん、食塩、薄口
12	26水	御飯 豚肉の野菜巻き 小松菜煮 大根のみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 こまつな、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、砂糖、酒、食塩 だいこん、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27木	炊き込み御飯 魚の味噌煮 もやしの和え物 えのきのすまし汁	米、鶏肉、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 カレイ、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 もやし、にんじん、きゅうり、昆布だし、砂糖、濃口 えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
14	28金	御飯 鶏肉の照り焼き ピーマン炒め 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ピーマン、パプリカ、エリンギ、濃口、酒 はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌
15	土	御飯 牛肉のケチャップ炒め 五目サラダ 野菜スープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、ケチャップ、砂糖 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

エネルギー：167kcal（月平均）

たんぱく質：7.4g（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。