

令和7年4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
			御飯	*	あんこサンド	
1		木	鶏肉の漬け焼き	鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩	サンドイッチパン (乳) 、こしあん	
			きのこのみそ汁	しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	7-40	
			<b>,</b> , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
			御飯	*	こいのぼりボーロ (卵、乳)	
2		金	ポークケチャップ 野菜サラダ	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	사 의	
			野来サラタ かぼちゃスープ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄ロ	牛乳	
			御飯	*		クラッカーとチーズ
	19	月	牛肉の炒め物	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		クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)
			ハムサラダ まわぎとあげのユそ汁	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、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		牛乳
			立ねさとめののみで月	たまなさ、加速り、かつめ、世中たしハ、めれて外情		
			焼きそば	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		かつおマヨトースト
	20	火	コロッケ	野菜コロッケ(乳)、油		食パン(乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節
		^	もやしスープ	緑豆もやし、がら味(豚肉)、食塩、薄口		牛乳
			御飯	*	クッキー	アメリカンドッグ
7	21	nk'	魚の梅煮	かれい、梅干し、酒、本みりん、砂糖、濃口	小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア	アメリカンドッグ(卵、乳、豚肉)
l ′	21	3,	切り干し大根煮	切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口	りんごジュース	牛乳
			小松菜のみそ汁	こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
Н		Н	御飯	*	きな粉トースト	きな粉マカロニ
٥	22		鶏肉の味噌焼き	鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口	食パン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖	マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
٥	22	Λ.	野菜ソテー	プロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)	牛乳	牛乳
			豆腐のすまし汁	豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん		
$\vdash$		Н	ハヤシライス	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	カップケーキ	りんごカップケーキ
_	-		コーンサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ		りんご缶、砂糖、豆乳、マーガリン、ホットケーキミックス
9	23	金	ゼリー	野菜と果物ゼリー	牛乳	牛乳
$\vdash$	$\dashv$	Н	御飯	*	せんべい	
			岬 邸 魚の野菜あん	本 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		
10		土		ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし		
			豚汁	だいこん、にんじん、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		
			佐n会E	W.		***************************************
			御飯 魚のフライ	** 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】		粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩
	24	土	厚揚げの野菜あん	厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃ロ、薄ロ、砂糖、酒、食塩、片栗粉		
			かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
$\vdash$			佐田会E	NA.	# = L	ビスケット(乳)
			御飯 豚肉のしょうが炒め		ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	こスグット(孔)
12	26	月	きのこサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ	牛乳	牛乳
			大根のみそ汁	だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			₩ 7 L			
			親子丼 さつまいもの天ぷら	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	寒天ゼリー 寒天ミックス、砂糖	プリン
13	27	火	キャベツのみそ汁	キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
				The second secon		
L		Щ	(hn hr			145 41
			御飯 魚の若狭焼き	米 さけ、薄口、酒、本みりん	ビスケット(乳) 【5歳児クラス ボルソック】	ワッフル(卵、乳)
14	28	水	思の右狭焼さ 小松菜の煮浸し	さけ、溥ロ、酒、本みりん こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄ロ、本みりん、酒	【5 歳兄クラス ホルソック】 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、食塩、油	牛乳
			わか竹のみそ汁	たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	THE PERSON NAMED OF THE PE	
					牛乳	
			御飯	*	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア	ラスク【3~5歳児クラス】
15	29	木	マーボー豆腐 はるさめサラダ	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	ロールバン、砂糖、ココア 牛乳	食パン(乳)、マーガリン、砂糖 シュガーパン【O~2歳児クラス】
			はるさめサフタ 白菜スープ	はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、こま醤油ドレはくさい、油揚げ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	T 70	シュカーハン【O~2 蔵児クラス】 食パン(乳)、砂糖
L						牛乳
			御飯	*	スティックパイ	バナナ
16	30	金	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油	パイシート(乳)、砂糖	44 S91
			ほっれん草のおかか和え じゃがいものみそ汁	ほうれんそう、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	牛乳	牛乳
			5 ( % V 0 0 0 0 7 C)			
			御飯	*	せんべい	
17		土	ハンバーグ	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		
		-	五目サラダ	だいこん、にんじん、プロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ		
			コンソメスープ	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		
H	$\exists$	Н	御飯	*		みたらしいも
	21	土	牛肉と大豆のトマト煮	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		さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉
	31	포		キャベツ、にんじん、きゅうり、プロッコリー、玉ねぎドレ		
			コーンスープ	コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		
ட						

エネルギー: 5 6 0 kcal (3~5 歳児 月平均)

406kcal(I~2歳児 // )

たんぱく質: 23. 4g (3~5歳児 月平均) 16.3g(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。



# アレルギー児用

令和7年4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
1		木	御飯 鶏肉の漬け焼き 高野豆腐のたまごとじ→高野煮 きのこのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵→除去、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩 しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	あんこサンド サンドイッチパン (乳) →米粉パン、こしあん 牛乳→豆乳		EP	EP		
2		金	野菜サラダ	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、ごま醤油ドレ かぽちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	こいのぼりボーロ(卵、乳)→あられ 牛乳→豆乳		EP	EP		
	19		ハム→野菜サラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 牛肉→豚肉、ピーマン、パブリカ、すりごま、濃ロ、砂糖、本みりん、ごま油 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 たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		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			EP	EP
	20		焼きそば コロッケ もやしスープ	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 緑豆もやし、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		かつおマヨトースト 食パン(乳)→米粉パン、卵不使用マヨドレ、かつお節 牛乳→豆乳			EP	印
7	21		御飯 魚の梅煮 切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	米 かれい、梅干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、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	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りん ごジュース	アメリカンドッグ <sub>アメリカンドッグ</sub> (B. R. 朝前) →前前ソーセージ、キットケーキミックス、 BR. 砂糖、油 牛乳→豆乳	EP	即	EP	即
8	22		御飯 鶏肉の味噌焼き 野菜ソテー 豆腐のすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃ロ 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 豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄ロ、本みりん	きな粉トースト 食パン(乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	EP)	EP	EP	EP
9	23	金	ハヤシライス コーンサラダ 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、コーン、人参ドレ 野菜と果物ゼリー	カップケーキ→米粉カップケーキ ホットケーキミックス、キ乳、砂糖、マーガリン、卵→米輪カップケーキ 牛乳→豆乳	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	EP	即	EP	EP
10	)	±		米 ホキ、にんじん、しめじ、えのき、いんげん、昆布だし汁、薄ロ、酒、本みりん、食塩、片栗粉、油 ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃ロ、薄ロ、砂糖、昆布だし だいこん、にんじん、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	せんべい		EP	EP)		

	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
	24	±	厚揚げの野菜あん	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】 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃ロ、薄ロ、砂糖、酒、食塩、片栗粉 かぽちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		粉ふきいも じゃかいも、パセリ、食塩			EP	即
12	2 26	月	きのこサラダ	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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳→豆乳	ビスケット(乳)→ビスケット 牛乳→豆乳	即	即	即	即
13	3 27	火	さつまいもの天ぷら	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、片果粉 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	寒天ゼリー 寒天ミックス、砂糖	プリン	即	EP	EP	即
14	28	水	小松菜の煮浸し	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 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット (乳) → ビスケット 【5歳児クラス ボルソック】 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、食塩、油 牛乳→豆乳	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	即	EP	EP	即
15	5 29	木	10.000	来 豆腐、豚ひき肉→腸ひき肉、たまねざ、栗ねざ、がら味(豚肉)→除去、酒、砂糖、食塩、凍口、あわせ味噌、片果粉 はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ はくさい、油揚げ、がら味(豚肉)→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	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	即	即	即	印
16	30		ほうれん草のおかか和え	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ほうれんそう、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	スティックパイ パイシート (乳) →小麦粉、マーガリン、食塩、 <b>砂糖</b> 牛乳→豆乳	パナナ→オレンジ 牛乳→豆乳	即	EP	EP	印
15	,	_		来 合びき肉(牛肉、豚肉)→鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ、砂糖、ウスクーソース、トマトジュース 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 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、薄ロ	せんべい		即	印		$\overline{}$
	31	±	ブロッコリーサラダ	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、プロッコリー、玉ねぎドレ コーン、コンソメ(牛肉)、片栗粉→除去、食塩、薄ロ		みたらしいも さつまいも、砂糖、濃ロ、片栗粉			EP	即

- 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。

保護者	厨房
P	F





### | 2ヶ月~|8ヶ月児用

令和7年4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
			御飯	*	あんこサンド サンドイッチパン (乳) 、こしあん	
1		木	鶏肉の漬け焼き	鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 高野豆腐、にんじん、油揚げ、卵、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩	サントイッチハン (乳)、こしめん	
			きのこのみそ汁	しめじ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			/hn AF		【さつまいも】	
			御飯 ポークケチャップ	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	こいのぼりボーロ(卵、乳)	
2		_	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ	牛乳	
			かぼちゃスープ	かぼちゃ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	【きゅうり】	
			御飯	*	184771	ウエハース(乳)
	19		牛肉の炒め物	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		
		/3		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、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		牛乳
			立れる C a)() のみで月	たまなさ、四勝り、サッの・比中たしけ、のわせ外唱		【きゅうり】
			焼きそば	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		かつおマヨトースト 食パン(乳)、卵不使用マヨドレ、かつお節
	20	火	コロッケ もやしスープ	野菜コロッケ (乳) 、油 緑豆もやし、がら味 (豚肉) 、食塩、薄ロ		(乳)、卵个使用マヨトレ、かつお即 牛乳
				THE STATE OF THE S		1 30
			(hn hr			【ブロッコリー】
			御飯 魚の梅煮	米 かれい、梅干し、酒、本みりん、砂糖、濃口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア	アメリカンドッグ アメリカンドッグ (卵、乳、豚肉)
7	21	水	切り干し大根煮	切り干しだいこん、油揚げ、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口	りんごジュース	牛乳
			小松菜のみそ汁	こまつな、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	【だいこん】	【だいこん】
$\vdash$	-	$\dashv$	御飯	*	きな粉トースト	きな粉マカロニ
8	22	+	鶏肉の味噌焼き	鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口	食パン(乳)、マーガリン、きな粉、砂糖	マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
		1	野菜ソテー 豆腐のすまし汁	プロッコリー、カリフラワー、にんじん、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) 豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄ロ、本みりん	牛乳	牛乳
			立/肉リリまし/T	34.700、ツンは、1859年にした、東京館、海口、年のサイル	【かぼちゃ】	【かぼちゃ】
			ハヤシライス		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	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
9	23	金	コーンサラダ ゼリー	キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ 野菜と果物ゼリー	キ乳 キ乳 ・	牛乳
			- /			
			/m &F		[にんじん]	[にんじん]
			御飯 魚の野菜あん	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、片果粉、油	せんべい	
10				ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし		
			豚汁	だいこん、にんじん、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	【だいこん】	
			御飯	*	[/cv-c/o]	粉ふきいも
	24		魚のフライ	さけ、小麦粉、パン粉、油、食塩		じゃがいも、パセリ、食塩
			厚揚げの野菜あん かぼちゃのみそ汁	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 かぽちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			7 12 7 ( 0)07 ( )			<b>【だいこん】</b>
			御飯 豚肉のしょうが炒め	*	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油	ビスケット(乳)
12	26	月	きのこサラダ	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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ	牛乳	牛乳
			大根のみそ汁	だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
			親子丼	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	【きゅうり】 寒天ゼリー	【きゅうり】 プリン
			<del>れェル</del> さつまいもの天ぷら	不、たまれざ、果ねざ、類内、卵、蛇布たしが、良塩、燥口、厚口、砂糖、相、片米切 さつまいも、てんぷら粉、食塩、油	寒天ミックス、砂糖	
13	27	火	キャベツのみそ汁	キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		
					【ブロッコリー】	【ブロッコリー】
			御飯	*	ビスケット(乳)	ワッフル(卵、乳)
14	28		魚の若狭焼き 小松菜の煮浸し	さけ、薄ロ、酒、本みりん こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、薄ロ、本みりん、酒	牛乳	牛乳
			小松采の点浸し わか竹のみそ汁	こまつな、にんじん、油揚げ、かつお・昆布たし汁、薄口、本みりん、酒 たけのこ、わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	T 10	T 10
					[にんじん]	[にんじん]
			御飯 マーボー豆腐	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、片果粉	ココアパン ロールパン、砂糖、ココア	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖
15	29		はるさめサラダ	はるさめ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、ごま醤油ドレ	牛乳	牛乳
			白菜スープ	はくさい、油揚げ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	【きゅうり】	【きゅうり】
-		-	御飯	*	スティックパイ	バナナ
16	30	<b>\$</b>	鶏肉の唐揚げ	鷄肉、濃口、酒、片栗粉、油	パイシート(乳)、砂糖	
		_		ほうれんそう、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	牛乳	牛乳
					【じゃがいも】	【じゃがいも】
			御飯	*	せんべい	
17			ハンバーグ 五目サラダ	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 だいこん、にんじん、プロッコリー、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、ごま醤油ドレ		
			コンソメスープ	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		
			41166	TATE	【だいこん】	7.4. 2.1.1.4
			御飯 牛肉と大豆のトマト煮	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		みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉
	31		ブロッコリーサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎドレ		
			コーンスープ	コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉		【だいこん】

エネルギー: 3 2 3 kcal (月平均)

たんぱく質: I 3. 0 g (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。





## 移行食・離乳食

令和7年4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
			軟飯・5倍がゆ	*	パン・パンがゆ	
		木	鶏肉の漬け焼き	鶏肉、濃口、砂糖	サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	
'		不	高野豆腐煮	高野豆腐、にんじん、昆布だし汁、砂糖、濃口、薄口、食塩		
			きのこのみそ汁	しめじ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌	【さつまいも】	
			軟飯・5倍がゆ	*	オレンジ	
2		金	ポークケチャップ	豚肉、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、食塩、砂糖		
_		217	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり		
			かぼちゃスープ	かぼちゃ、食塩、薄口	【きゅうり】	
			軟飯・5倍がゆ	*		オレンジ
	19	日	牛肉の炒め物	牛肉、ピーマン、パプリカ、濃口、砂糖、本みりん		
		,1	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり		
			玉ねぎのみそ汁	たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌		【きゅうり】
			焼うどん	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、食塩、薄口		パン・パンがゆ
	20	火	じゃがいものおやき	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、いんげん、食塩		食パン(乳)、粉ミルク
			もやしスープ	緑豆もやし、食塩、薄口		
						【ブロッコリー】
			軟飯・5倍がゆ	*	バナナ	バナナ
7	21	ж	魚の煮付け	かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口		
·		.,,	切り干し大根煮 小松菜のみそ汁	切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口		
			小松米のみて汗	こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	【だいこん】	【だいこん】
	Н		軟飯・5倍がゆ	*	きなこパン・パンがゆ	きな粉マカロニ
8	22	*	鶏肉の味噌焼き	鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口	食パン(乳)、きな粉、砂糖、粉ミルク	マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
J		71.	野菜ソテー	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん		
			豆腐のすまし汁	豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	【かぼちゃ】	【かぼちゃ】
			軟飯・5倍がゆ	*	オレンジ	オレンジ
9	23	金	肉じゃが	牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、濃口、砂糖		
<i>'</i>	20	W.	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり		
			バナナ	バナナ	【にんじん】	【にんじん】
			軟飯・5倍がゆ	*	じゃがいも	
10		±	魚の野菜あん	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		
'		_	ほうれん草の和え物	ほうれんそう、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし		
			豚汁	だいこん、にんじん、さといも、はくさい、豚肉、昆布だし汁、あわせ味噌	【だいこん】	
			軟飯・5倍がゆ	*		じゃがいも
	24	+	魚のソテー	さけ、食塩		
		_	鶏肉の野菜あん	鶏肉、にんじん、しめじ、えのき、さといも、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉		
			かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌		【だいこん】
			軟飯・5倍がゆ	*	じゃがいも	じゃがいも
12	26	月	豚肉の炒め物	豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油		
		,,	きのこサラダ 大根のみそ汁	キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき		
			入依のみて万	だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌	【きゅうり】	【きゅうり】
			肉野菜入り軟飯・5倍がゆ	米、たまねぎ、鶏肉、昆布だし汁、食塩、濃口、薄口、砂糖、酒、片栗粉	オレンジ	オレンジ
13	27	火	さつまいも	さつまいも		
	_ /	^	キャベツのみそ汁	キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		
					【ブロッコリー】	【ブロッコリー】
			軟飯・5倍がゆ	*	きな粉マカロニ	きな粉マカロニ
14	28	水	魚の若狭焼き	さけ、薄口、酒、本みりん	マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	マカロニ、きな粉、砂糖、食塩
			小松菜の煮浸し わかめのみそ汁	こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌		
			1/4・は)シノめナて /丁	1/2 なん 18年代 (1)人 4247年 1	[にんじん]	[にんじん]
	П		御飯	*	パン・パンがゆ	パン・パンがゆ
15	29	木	マーボー豆腐	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	ロールパン、粉ミルク	食パン(乳)、粉ミルク
			きゅうりのサラダ 白菜スープ	きゅうり、にんじん		
			日来スーク	はくさい、食塩、薄口	【きゅうり】	【きゅうり】
	Н		軟飯・5倍がゆ	*	バナナ	バナナ
16	30	余	鶏肉の照り焼き	鶏肉、濃口、本みりん、砂糖		
. 5	33	**	ほうれん草の和え物	ほうれんそう、えのき、にんじん、濃口、砂糖		
			じゃがいものみそ汁	じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	【じゃがいも】	【じゃがいも】
	Н		軟飯・5倍がゆ	*	さつまいも	
17		±	ハンバーグ	合びき肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、パン粉、食塩、ケチャップ		
. /		_	五目サラダ	だいこん、にんじん、プロッコリー、トマト、きゅうり		
			野菜スープ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩、薄口	【だいこん】	
	Н		軟飯・5倍がゆ	*		さつまいも
	31		牛肉と大豆のトマト煮	牛肉、大豆、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、砂糖、食塩、酒、油		
	۱۱	T	ブロッコリーサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、プロッコリー		
			オニオンスープ	たまねぎ、食塩、薄口		【だいこん】
				1		

離乳食献立
5 倍がゆ
豆腐 さつまいも
ブロッコリー
にんじん 5 倍がゆ
ささみ
キャベツ きゅうり
さゆうり かぼちゃ
5 倍がゆ
豆腐 にんじん
きゅうり
かぼちゃ 5倍がゆ
ささみ
キャベツ じゃがいも
ブロッコリー
5 倍がゆ たら
だいこん
にんじん こまつな
5倍がゆ
豆腐 キャベツ
かぼちゃ
ブロッコリー 5倍がゆ
ささみ
たまねぎ
じゃがいも にんじん
5 倍がゆ
たら ほうれんそう
だいこん
はくさい 5倍がゆ
たら
ほうれんそう だいこん
はくさい
5 倍がゆ 豆腐
たまねぎ
きゅうり だいこん
だいこん 5 倍がゆ
ささみ さつまいも
キャベツ
ブロッコリー 5 倍がゆ
たら
こまつな にんじん
かぼちゃ
5 倍がゆ 豆腐
豆腐 きゅうり はくさい
はくさい トマト
5 倍がゆ
ささみ
ほうれんそう じゃがいも
たまねぎ
5倍がゆ たら
だいこん
ブロッコリー トマト
5 倍がゆ
たら だいこん
ブロッコリー
トマト

エネルギー: I 8 7 kcal (月平均)

たんぱく質: 7. 8 g (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。

トマト

- 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。



日	付	曜日	献立名	材料
			御飯	*
				鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、酢、砂糖
1		木	わかめサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(豚肉)
				たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			玉ねさとめりのみて月	たまねさ、油物り、かつわ・比却にした、めわせ味噌
			the Arr	
			御飯	*
2		金	アスパラベーコンコロッケ	じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉、油
_		272	ほうれん草とツナサラダ	ほうれんそう、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ
			キャベツスープ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
			チャーハン	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
			シュウマイ	しゅうまい(豚肉)
	19	月		チンゲンサイ、にんじん、ツナ、ごま油、がら味(豚肉)、食塩、薄口
			170'0) A - 7	わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
			/hn Ar	
			御飯	*
	20	火		鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが
			キャベツのごま和え	キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖
			具沢山みそ汁	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			牛丼	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖
			白菜サラダ	はくさい、ハム(豚肉)、にんじん、卵不使用マヨドレ、顆粒だし、濃口
7	21	水	4 1 10 1	白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			ヨーグルト	
			コーノルト	カップヨーグルト(乳)
$\vdash$			/m&E	ate.
			御飯	*
٥	22	+	魚の香味焼き	さわら、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん
٥	22	^	五目豆	大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩
			さつまいものみそ汁	さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			御飯	*
			豚肉と里芋の中華煮	   豚肉、さといも、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油
9	23	金	根菜のきんぴら	
				ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま
			麩のみそ汁	焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			/hn Ar	
			御飯	*
10	24	+	,, . , . , . , . , . , . , . , . ,	鶏肉、濃口、砂糖、本みりん
10	24	_	じゃこサラダ	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)
			えのきのみそ汁	えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			御飯	*
			牛肉の野菜巻き	牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口
12	26	月	アスパラの炒め物	アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コーン、エリンギ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)
			里芋のみそ汁	
			主すのの(ハ	さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
Н			<b>2</b> 和名后	٦٢ م
			御飯	*
13	27	火	豚肉のソテー	豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油
	- '	^	ひじきの白和え	ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、油揚げ、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口
			なすのみそ汁	なす、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			御飯	*
			鶏肉のアングレス	鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油
14	28	水	かぼちゃサラダ	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
				かねらや、たまねど、こりりり、ペーコン(豚房)、卵の使用マコドレ、長畑 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
			// ー// / / / / / / / / / / / / / / / /	によねご、コンノグ(牛肉)、 艮塩、海口
$\vdash$			∕m&⊏	W W
			御飯	*
15	29	未	魚のみそ煮	さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口
	- '	115	三色炒め	じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩
			なめこのすまし汁	なめこ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒
			御飯	*
			牛肉のクリーム煮	牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉
16	30	金	チーズサラダ	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
			トマトスープ	
			1. 4 L V = 1	トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
$\vdash$			ナルギリ	√ Is. ¬ Think to a II / ∀ Web o
			おにぎり	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口
17	31	+	きつねうどん	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
' '	١٦١	ㅗ	冷しゃぶサラダ	豚肉、きゅうり、緑豆もやし、にんじん、玉ねぎドレ
			ヨーグルトゼリー	ヨーグルトゼリー (乳)
-				

エネルギー: 3 9 8 kcal (3~5歳児 月平均)

293kcal(I~2歳児 // )

たんぱく質: I7. 2g (3~5歳児 月平均) | 12.2g(|~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。



## アレルギー児用

日	付	曜日	献立名	材料	担任	担任
1		+	わかめサラダ	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、酢、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(豚肉) たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	(F)	
2		<b>~</b>	ほうれん草とツナサラダ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉、油 ほうれんそう、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	即	
	19	PI I	チンゲン菜のナムル	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) チンゲンサイ、にんじん、ツナ、ごま油、がら味(豚肉)、食塩、薄口 わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口		EP
	20		キャベツのごま和え	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		EP
7	21	水	白ねぎのみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖 はくさい、ハム(豚肉)、にんじん、卵不使用マヨドレ、顆粒だし、濃口 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 カップヨーグルト(乳)→プリン	即	EP
8	22	木	五目豆	米 さわら、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん 大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	即	EP
9	23		根菜のきんぴら	米 豚肉、さといも、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP

Е	付	曜日	献立名	材料	担任	担任
10	24	±	7431 3 · 7 /// 7 // C	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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) えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	ED
12	26	月	御飯 牛肉の野菜巻き アスパラの炒め物 里芋のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃ロ アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コーン、エリンギ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉) さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
13	27	火	ひじきの白和え	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、油揚げ、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 なす、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	EP	EP
14	28	水	かぼちゃサラダ	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油 かぽちゃ、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	EP	EP
15	29	木	三色炒め	米 さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口 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、食塩、薄口、酒	EP	EP
16	30	金	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、食塩、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、鉄分カルシウム入りチーズ(乳)→除去、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	EP	EP
17	31	±	おにぎり きつねうどん 冷しゃぶサラダ ョーグルトゼリー→ゼリー	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口 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 豚肉、きゅうり、緑豆もやし、にんじん、玉ねぎドレ ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー	EP	EP

- 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。

保護者	厨房
EP	即



## | 2ヶ月~| 8ヶ月児用

令和7年4月25日発行 第二せいしん幼児園

日	一付	曜日	献立名	材料
			御飯	*
				鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、酢、砂糖
1		木		キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、青じそドレ(豚肉)
				たまねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			御飯	*
		_	アスパラベーコンコロッケ	じゃがいも、アスパラガス、ベーコン(豚肉)、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、小麦粉、パン粉、油
2		金	ほうれん草とツナサラダ	ほうれんそう、にんじん、ツナ、玉ねぎドレ
			キャベツスープ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
			チャーハン	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
	19	月	シュウマイ	しゅうまい(豚肉)
		, ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	チンゲンサイ、にんじん、ツナ、ごま油、がら味(豚肉)、食塩、薄口
			わかめスープ	わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
			御飯	*
				鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが
	20	火	キャベツのごま和え	キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖
			具沢山みそ汁	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			AWG CV	o to to the fact the one of the part of th
$\vdash$			牛丼	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖
1.			白菜サラダ	はくさい、ハム(豚肉)、にんじん、卵不使用マヨドレ、顆粒だし、濃口
7	21	水		白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			ヨーグルト	カップヨーグルト (乳)
			御飯	*
8	22	*	魚の香味焼き	さわら、食塩、葉ねぎ、すりごま、ごま油、濃口、本みりん
0	22	<b>*</b>	五目豆	大豆、にんじん、だいこん、たけのこ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩
			さつまいものみそ汁	さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			W- 4-	
			御飯	*
9	23	金		豚肉、さといも、にんじん、葉ねぎ、がら味(豚肉)、砂糖、酒、濃口、片栗粉、ごま油
		_	根菜のきんぴら	ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま
			麩のみそ汁	焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
_			御飯	*
			調肉の照り焼き	条 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん
10	24	土	じゃこサラダ	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)
			えのきのみそ汁	えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			7207 ( 0707 ( 71	DEFECT MANAGEMENT OF THE STATE
			御飯	*
		-	牛肉の野菜巻き	牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口
12	26	月	アスパラの炒め物	アスパラガス、たまねぎ、にんじん、コーン、エリンギ、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)
			里芋のみそ汁	さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
			# A	
			御飯	*
13	27	火		豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油
			ひじきの白和え	ひじき、にんじん、ほうれんそう、豆腐、油揚げ、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口
			なすのみそ汁	なす、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
$\vdash$			御飯	*
			脚邸 鶏肉のアングレス	本 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、油
14	28	水	A	無内、良塩、h米材、砂糖、リテャツノ、ソ人ターノー人、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
			オニオンスープ	かはちゃ、たまねさ、こゆりり、ペーコン(豚房)、卵小皮用マコドレ、長畑 たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
			4 = 4 × 1/	THE COLUMN TWO IS NOT
$\vdash$			御飯	*
1.			魚のみそ煮	さば、しょうが、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口
15	29	木	三色炒め	じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩
1			なめこのすまし汁	なめこ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒
L				
			御飯	*
16	30	金	牛肉のクリーム煮	牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、コンソメ(牛肉)、牛乳、バター(乳)、小麦粉
			野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、人参ドレ
			トマトスープ	トマト、たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口
$\vdash$			ナルギリ	火 1: 4.2 TANK + 7.11 / 第 2回ロ
			おにぎり	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口
17	31	土	きつねうどん 冷しゃぶサラダ	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 豚肉、きゅうり、緑豆もやし、にんじん、玉ねぎドレ
			<i>さ</i> しゃふりフタ ヨーグルトゼリー	豚肉、さゆうり、粽豆もやし、にんしん、玉ねさトレ ヨーグルトゼリー (乳)
			1 /NFC7	→ /W  C  \(\dagger{\pi_0}\)

エネルギー: 234kcal (月平均)

たんぱく質: 9. 8 g (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。



п	4	a33 m	±1.± 0	
Н	付	曜日	献立名	材料
			軟飯・5倍がゆ	*
1		木	和風ハンバーグ	鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩
			わかめサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ
			玉ねぎのみそ汁	たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
			+ 1 1 - 1	
			軟飯・5倍がゆ	*
2		金	じゃがいものおやき	じゃがいも、アスパラガス、たまねぎ、食塩
			ほうれん草のサラダ	ほうれんそう、にんじん
			キャベツスープ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、食塩、薄口
			<b>劫を こけ</b> がみ	w.
			軟飯・5倍がゆ つくね焼き	*
	19	月	チンゲン菜の和え物	鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄ロ チンゲンサイ、にんじん、食塩、薄ロ
			わかめスープ	わかめ、食塩、薄口
			170 W/A /	470°00、 民塩、海口
			軟飯・5倍がゆ	*
			-4 I - 1	鶏肉、酢、濃口、砂糖
	20	火	キャベツの和え物	キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖
			具沢山みそ汁	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
			AWM ()	010 · 01 / 2010 2 ( 1-70 0 ) 01 / 2 1 0 0 ( 10 7 / 2 ) 1 0 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0
			肉野菜軟飯・5倍がゆ	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖
			白菜の和え物	はくさい、にんじん、濃口、砂糖
7	21	水	玉ねぎのみそ汁	たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
			オレンジ	オレンジ
			,,,,	
			軟飯・5倍がゆ	*
			# - Set of the Se	たら、濃口、本みりん
8	22	木	五目豆	大豆、にんじん、だいこん、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩
			さつまいものみそ汁	さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌
			軟飯・5倍がゆ	*
_			豚肉と里芋の中華煮	豚肉、さといも、にんじん、砂糖、酒、濃口、片栗粉
9	23	金	人参のきんぴら	にんじん、濃口、砂糖、本みりん
			麩のみそ汁	焼ふ、昆布だし汁、あわせ味噌
			軟飯・5倍がゆ	*
	24	_	鶏肉の照り焼き	鶏肉、濃口、砂糖、本みりん
10	24	Τ.	じゃこサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、じゃこ、わかめ
			えのきのみそ汁	えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
			軟飯・5倍がゆ	*
12	26	月	牛肉の野菜巻き	牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口
. –		, ,		アスパラガス、たまねぎ、にんじん、エリンギ、食塩
			里芋のみそ汁	さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
L		_	+L-公二 - C / - /	
			軟飯・5倍がゆ	*
13	27	火		豚肉、食塩、小麦粉、油
				ほうれんそう、にんじん、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口
			なすのみそ汁	なす、昆布だし汁、あわせ味噌
_		_	軟飯・5倍がゆ	*
			戦敗・3倍がり 鶏肉のケチャップソテー	
14	28	水		鶏肉、食塩、グナャップ かぽちゃ、たまねぎ、きゅうり、食塩
				かはちゃ、たまねさ、さゆうり、枝塩 たまねぎ、食塩、薄口
			nーn// /	/~の 7の~~ (X/M) / (型)
$\vdash$			軟飯・5倍がゆ	*
			A	たら、あわせ味噌、酒、砂糖、濃口
15	29	木	三色炒め	じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩
			なめこのすまし汁	なめこ、昆布だし汁、食塩、薄口、酒
			J. W. = -7 , G. U/	
			軟飯・5倍がゆ	*
				牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、食塩、ケチャップ、砂糖
16	30	金	野菜サラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり
			トマトスープ	トマト、たまねぎ、食塩、薄口
			•	
			じゃこ軟飯・5倍がゆ	米、じゃこ、砂糖、本みりん、酒、濃口
			わかめうどん	うどん、わかめ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩
17	31	土	冷しゃぶサラダ	豚肉、きゅうり、緑豆もやし、にんじん
			オレンジ	オレンジ
1	1			

エネルギー: | 6 0 kcal (月平均)

たんぱく質: 6.8g (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。