



昼食

令和7年6月26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	15	火 御飯 ポークケチャップ 大根サラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ（牛肉）、砂糖 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ かぼちゃ、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、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	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳
2	16	水 御飯 魚のフライ ポパイソテー 玉ねぎとあげのみそ汁	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 ほうれんそう、にんじん、エリンギ、コーン、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） たまねぎ、油揚げ、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	フレンチトースト 食パン（乳）、牛乳、卵、砂糖 牛乳
3	17	木 御飯 チンジャオロース ツナサラダ 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、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） だいこん、にんじん、こまつな、から味（豚肉）、食塩、薄口	あんこパイ パイシート（乳）、砂糖、こしあん 牛乳	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
4	18	金 焼きそば カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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、人参ドレ はくさい、にんじん、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、炊き込みわかめ
5	19	土 御飯 鶏肉の照り焼き じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルト（乳）	せんべい
7	月	コーンライス お星さまコロッケ はるさめサラダ オクラスープ	米、コーン、食塩 星型コロッケ（豚肉）、油 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ オクラ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口	七夕ゼリー	
8	22	火 御飯 魚の梅煮 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	米 かれい、うめ干し、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 キャベツ、たまねぎ、にんじん、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉クリームサンド サンドイッチパン（乳）、マーガリン、きな粉、砂糖 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
9	23	水 御飯 豚肉のしょうが炒め ほうれん草のおかか和え かきたま汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	すいか	どうもろこし【2～5歳児クラス】 どうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳
10	24	木 カレーライス ごぼうサラダ ゼリー	【10日】米、備蓄用レトルトカレー 【24日】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 （5歳児クラスのみ、かぼちゃ、トマト、なす、ピーマンを上記に追加） ごぼう、にんじん、きゅうり、キャベツ、ごま醤油ドレ、砂糖、卵不使用マヨドレ ぶどうゼリー	どうもろこし【2～5歳児クラス】 どうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳	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
11	25	金 御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、しめじ、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 なす、油揚げ、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳
12	26	土 御飯 マーボー豆腐 ハムサラダ もやしスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味（豚肉）、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、玉ねぎドレ 緑豆もやし、から味（豚肉）、食塩、薄口	アメリカンドッグ（卵、乳、豚肉）	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶
14	28	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、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 焼ふ、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
29	火	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメスープ	米 豚肉、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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口		ドーナツ（卵、乳） 牛乳
30	水	御飯 ピピンパ丼 かぼちゃの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、から味（豚肉）、食塩、薄口		バナナ 牛乳
31	木	御飯 魚の塩焼き うの花 青菜のみそ汁	米 さけ、食塩 おから、だいこん、にんじん、葉ねぎ、板こんにゃく、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 こまつな、にんじん、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

エネルギー：545kcal（3～5歳児 月平均）
397kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：22.3g（3～5歳児 月平均）
15.8g（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をお願いします。



昼食

アレルギー児用

令和7年6月26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	15	火 御飯 ボークケチャップ→鶏肉のケチャップ炒め 大根サラダ かぼちゃスープ	米 豚肉→鶏肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ かぼちゃ、たまねぎ、コンソメ(牛肉)→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	粉ふきいも じゃがいも、バセリ、食塩 牛乳→豆乳	印	印	印	印
2	16	水 御飯 魚のフライ ポパイソテー 玉ねぎとあげのみそ汁	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 ほうれんそう、にんじん、エリンギ、コーン、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→食塩 たまねぎ、油揚げ、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	フレンチトースト→豆乳フレンチトースト 食パン(乳)、牛乳、卵→米粉パン、豆乳、砂糖 牛乳→豆乳	印	印	印	印
3	17	木 御飯 チンジャオロース ツナサラダ 中華→野菜スープ	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 だいこん、にんじん、こまつな、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	あんこパイ パイシート(乳)→小麦粉、マーガリン、食塩、砂糖、こしあん 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	印	印	印	印
4	18	金 焼きそば カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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、人参ドレ はくさい、にんじん、油揚げ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	おにぎり 米、炊き込みわかめ	印	印	印	印
5	19	土 御飯 鶏肉の照り焼き じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルト(乳)→ゼリー	せんべい	印	印	印	印
7	月	コーンライス お星さまコロッケ はるさめサラダ オクラスープ	米、コーン、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 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム(豚肉)→ツナ、ごま醤油ドレ オクラ、にんじん、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	七夕ゼリー		印	印		
8	22	火 御飯 魚の梅煮 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	米 かれい、うめ干し、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 キャベツ、たまねぎ、にんじん、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉クリームサンド サンドイッチパン(乳)→米粉パン、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	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→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	印	印	印	印
9	23	水 御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め ほうれん草のおかか和え かきたま汁→豆腐のすまし汁	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 ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 卵、片栗粉→豆腐、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	すいか	どうもろこし【2~5歳児クラス】 どうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 牛乳→豆乳	印	印	印	印

10	24	木 カレーライス ごぼうサラダ ゼリー	【10日】米、備蓄用レトルトカレー 【24日】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 ごぼう、にんじん、きゅうり、キャベツ、ごま醤油ドレ、砂糖、卵不使用マヨドレ ぶどうゼリー	どうもろこし【2~5歳児クラス】 どうもろこし、食塩 バナナ【0、1歳児クラス】 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	印	印	印	印
11	25	金 御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、しめじ、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 なす、油揚げ、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	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	印	印	印	印
12	26	土 御飯 マーボー豆腐 ハム→野菜サラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)→除去、玉ねぎドレ 緑豆もやし、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	アメリカンドッグ アメリカンドッグ(卵、乳、糖質)→魚肉ソーセージ、ホットケーキミックス、豆乳、砂糖、油	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶	印	印	印	印
14	28	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、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 焼ふ、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	印	印	印	印
29	火	御飯 豚肉→鶏肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメ→野菜スープ	米 豚肉→鶏肉、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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口		ドーナツ(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳			印	印
30	水	ビビンバ かぼちゃの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉→豚肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、酒 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口		バナナ→オレンジ 牛乳→豆乳			印	印
31	木	御飯 魚の塩焼き うの花 青菜のみそ汁	米 さけ、食塩 おから、だいこん、にんじん、葉ねぎ、板こんにゃく、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 こまつな、にんじん、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			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

令和7年6月26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	15	火 御飯 ポークケチャップ 大根サラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、コンソメ（牛肉）、砂糖 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ かぼちゃ、たまねぎ、コンソメ（牛肉）、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 【だいこん】	粉ふきいも じゃがいも、パセリ、食塩 牛乳 【だいこん】
2	16	水 御飯 魚のフライ ポパイソテー 玉ねぎとあげのみそ汁	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、食塩 ほうれんそう、にんじん、エリンギ、コーン、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉） たまねぎ、油揚げ、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 【にんじん】	フレンチトースト 食パン（乳）、牛乳、卵、砂糖 牛乳 【にんじん】
3	17	木 御飯 チンジャオロース ツナサラダ 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、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） だいこん、にんじん、こまつな、から味（豚肉）、食塩、薄口	あんこパイ パイシート（乳）、砂糖、こしあん 牛乳 【きゅうり】	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【きゅうり】
4	18	金 焼きそば カリフォルニアサラダ 白菜スープ	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、人参ドレ はくさい、にんじん、油揚げ、から味（豚肉）、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ 【かぼちゃ】	おにぎり 米、炊き込みわかめ 【かぼちゃ】
5	19	土 御飯 鶏肉の照り焼き じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルト（乳） 【さつまいも】	せんべい 【さつまいも】
7	月	コーンライス お星さまコロッケ はるさめサラダ オクラスープ	米、コーン、食塩 星型コロッケ（豚肉）、油 はるさめ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ハム（豚肉）、ごま醤油ドレ オクラ、にんじん、から味（豚肉）、食塩、薄口	七夕ゼリー 【きゅうり】	
8	22	火 御飯 魚の梅煮 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	米 かれい、うめ干し、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 キャベツ、たまねぎ、にんじん、鶏肉、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	きな粉クリームサンド サンドイッチパン（乳）、マーガリン、きな粉、砂糖 牛乳 【だいこん】	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 【だいこん】
9	23	水 御飯 豚肉のしょうが炒め ほうれん草のおかか和え かきたま汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 ほうれんそう、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	すいか 【かぼちゃ】	バナナ 牛乳 【かぼちゃ】
10	24	木 カレーライス ごぼうサラダ ゼリー	【10日】米、備蓄用レトルトカレー 【24日】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 ごぼう、にんじん、きゅうり、キャベツ、ごま醤油ドレ、砂糖、卵不使用マヨドレ ぶどうゼリー	バナナ 牛乳 【じゃがいも】	シューガーパン 食パン（乳）、砂糖 牛乳 【じゃがいも】
11	25	金 御飯 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのごま和え なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、にんじん、しめじ、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 なす、油揚げ、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 【ブロッコリー】	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳 【ブロッコリー】
12	26	土 御飯 マーボー豆腐 ハムサラダ もやしスープ	米 豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、から味（豚肉）、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、玉ねぎドレ 緑豆もやし、から味（豚肉）、食塩、薄口	アメリカンドッグ（卵、乳、豚肉） 【にんじん】	みかん寒天 粉かんてん、砂糖、みかん缶 【にんじん】
14	28	月 御飯 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、濃口、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 焼ふ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット（乳） 牛乳 【ブロッコリー】	ビスケット（乳） 牛乳 【ブロッコリー】
29	火	御飯 豚肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメスープ	米 豚肉、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、玉ねぎドレ たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、ベーコン（豚肉）、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口		ドーナツ（卵、乳） 牛乳 【きゅうり】
30	水	御飯 ピビンパ丼 かぼちゃの天ぷら わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、すりごま、牛肉、ごま油、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 かぼちゃ、てんぷら粉、食塩、油 わかめ、から味（豚肉）、食塩、薄口		バナナ 牛乳 【かぼちゃ】
31	木	御飯 魚の塩焼き うの花 青菜のみそ汁	米 さけ、食塩 おから、だいこん、にんじん、葉ねぎ、油揚げ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 こまつな、にんじん、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 【だいこん】

エネルギー：317kcal（月平均）

たんぱく質：12.7g（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7年6月26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	
1	15	火	軟飯・5倍がゆ ポークケチャップ 大根サラダ かぼちゃスープ	米 豚肉、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、食塩、砂糖 だいこん、にんじん、きゅうり かぼちゃ、たまねぎ、食塩、薄口	オレンジ	じゃがいも	5倍がゆ 豆腐 トマト だいこん かぼちゃ
2	16	水	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー ポパイソテー 玉ねぎのみそ汁	米 たら、食塩 ほうれんそう、にんじん、エリンギ、食塩 たまねぎ、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	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ たら ほうれんそう にんじん たまねぎ
3	17	木	軟飯・5倍がゆ チンジャオオロス 野菜サラダ 野菜スープ	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 だいこん、にんじん、こまつな、食塩、薄口	じゃがいも	きな粉マカロニ マカロニ、きな粉、砂糖、食塩	5倍がゆ ささみ きゅうり こまつな だいこん
4	18	金	焼きうどん カリフォルニアサラダ 白菜スープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、食塩、薄口 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん はくさい、にんじん、食塩、薄口	おにぎり 米	おにぎり 米	5倍がゆ 豆腐 ブロッコリー はくさい かぼちゃ
5	19	土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き じゃこの酢の物 さつまいものみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん 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 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ	バナナ	5倍がゆ たら キャベツ にんじん さつまいも
7	月	軟飯・5倍がゆ じゃがいものおやき 野菜サラダ オクラスープ	米 じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩 キャベツ、きゅうり、にんじん オクラ、にんじん、食塩、薄口	オレンジ		5倍がゆ ささみ じゃがいも キャベツ きゅうり	
8	22	火	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け 切り干し大根煮 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 切り干しだいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、薄口、濃口 キャベツ、たまねぎ、にんじん、鶏肉、昆布だし汁、あわせ味噌	パン・パンがゆ サンドイッチパン(乳)、粉ミルク	じゃがいも	5倍がゆ かかれい トマト だいこん ブロッコリー
9	23	水	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 ほうれん草の和え物 豆腐のすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、酒、本みりん、油 ほうれんそう、えのき、にんじん、濃口、砂糖 豆腐、昆布だし汁、食塩、薄口	すいか	バナナ	5倍がゆ 豆腐 たまねぎ ほうれんそう かぼちゃ
10	24	木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ オレンジ	米 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、豚肉、濃口、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり オレンジ	バナナ	パン・パンがゆ 食パン(乳)、粉ミルク	5倍がゆ ささみ じゃがいも たまねぎ にんじん
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き ブロッコリーの和え物 なすのみそ汁	米 鶏肉、濃口、本みりん、砂糖 ブロッコリー、にんじん、しめじ、昆布だし、濃口、砂糖 なす、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも	さつまいも	5倍がゆ たら ブロッコリー トマト かぼちゃ
12	26	土	軟飯・5倍がゆ マーボー豆腐 野菜サラダ もやしスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり 緑豆もやし、食塩、薄口	みかん みかん缶	みかん みかん缶	5倍がゆ 豆腐 キャベツ にんじん きゅうり
14	28	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の南蛮漬け 小松菜の煮浸し 麩のみそ汁	米 鶏肉、たまねぎ、ピーマン、濃口、砂糖、酢 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、あわせ味噌	オレンジ	バナナ	5倍がゆ ささみ たまねぎ こまつな ブロッコリー
29	火	軟飯・5倍がゆ 豚肉と大豆のトマト煮 野菜サラダ コンソメスープ	米 豚肉、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 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、食塩、薄口		さつまいも	【きゅうり】	5倍がゆ たら トマト きゅうり にんじん
30	水	ピピンパ風軟飯・5倍がゆ かぼちゃ わかめスープ	米、ほうれんそう、緑豆もやし、だいこん、にんじん、きゅうり、牛肉、酢、本みりん、食塩、砂糖、酒、薄口、濃口 かぼちゃ わかめ、食塩、薄口		バナナ	【かぼちゃ】	5倍がゆ 豆腐 ほうれんそう かぼちゃ キャベツ
31	木	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き うの花 青菜のみそ汁	米 さけ、食塩 おから、だいこん、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口、薄口 こまつな、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌		じゃがいも	【だいこん】	5倍がゆ たら だいこん こまつな きゅうり

エネルギー：180kcal (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7年6月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	
1	15	火	御飯 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 わかめ、にんじん、きゅうり、はるさめ、青じそドレ（豚肉） 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	水	御飯 鶏肉のチーズ焼き カラフルサラダ ミルクスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、シュレッドチーズ（乳）、パセリ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、シチュールウ（乳、豚肉）
3	17	木	御飯 魚のおろし煮 根菜のきんぴら 白ねぎのみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ごぼう、れんこん、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
4	18	金	御飯 和風ハンバーグ キャベツのごま和え オクラのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、本みりん、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 オクラ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土	御飯 豚肉の味噌炒め もやしのナムル ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 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 ほうれん草、麩、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	月	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 野菜ソテー れんこんのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 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） れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	火	御飯 牛肉のクリーム煮 チーズサラダ 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 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 にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
9	23	水	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 五目豆 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	木	御飯 魚の若狭焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	金	御飯 豚肉のソテー トマトサラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	土	御飯 魚の野菜あん かぼちゃ煮 キャベツのみそ汁	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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	月	きつねうどん ひじきの和え物 シュウマイ ヨーグルトゼリー	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 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 シュウマイ（豚肉） ヨーグルトゼリー（乳）
29	火	魚の漬け焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	
30	水	御飯 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーとじゃこ炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、じゃこ、にんじん、濃口、食塩 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	
31	木	御飯 焼肉 コーンサラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	

エネルギー：369kcal（3～5歳児 月平均）
270kcal（1～2歳児 〃 ）
たんぱく質：17.9g（3～5歳児 月平均）
12.5g（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6月26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	15	火 御飯 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 わかめ、にんじん、きゅうり、はるさめ、青じそドレ(豚肉) 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
2	16	水 御飯 鶏肉のチーズ→マヨ焼き カラフルサラダ ミルク→野菜スープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、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、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コンソメ(牛肉)、牛乳、シチュールウ(乳、豚肉)→食塩、薄口	印	印
3	17	木 御飯 魚のおろし煮 根菜のきんぴら 白ねぎのみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ごぼう、れんこん、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	印
4	18	金 御飯 和風ハンバーグ キャベツのごま和え オクラのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、本みりん、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 オクラ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
5	19	土 御飯 豚肉の味噌炒め もやしのナムル ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 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 ほうれん草、麩、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん	印	印
7	月	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 野菜ソテー れんこんのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、がら味(豚肉)、ごま油、食塩、レモン果汁 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) れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	
8	22	火 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 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 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 にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	印	印
9	23	水 御飯 鶏肉の黒糖旨煮 五目豆 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 さといも、にんじん、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
10	24	木 御飯 魚の若狭焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
11	25	金 御飯 豚肉のソテー トマト→野菜サラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト→除去、人参ドレ なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
12	26	土 御飯 魚の野菜あん かぼちゃ煮 キャベツのみそ汁	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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
14	28	月 きつねうどん ひじきの和え物 シュウマイ ヨーグルトゼリー→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 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 シュウマイ(豚肉) ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー	印	印
29	火	御飯 魚の漬け焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		印
30	水	御飯 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーとじゃこ炒め えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、じゃこ、にんじん、濃口、食塩 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん		印
31	木	御飯 焼肉 コーンサラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、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6月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	
1	15	火	御飯 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 わかめ、にんじん、きゅうり、はるさめ、青じそドレ（豚肉） 豆腐、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	水	御飯 鶏肉のチーズ焼き カラフルサラダ ミルクスープ	米 鶏肉、食塩、小麦粉、卵不使用マヨドレ、シュレッドチーズ（乳）、パセリ キャベツ、きゅうり、パプリカ、ごま醤油ドレ たまねぎ、じゃがいも、にんじん、コンソメ（牛肉）、牛乳、シチュールウ（乳、豚肉）
3	17	木	御飯 魚のおろし煮 根菜のきんぴら 白ねぎのみそ汁	米 さば、だいこん、しょうが、片栗粉、油、酒、砂糖、濃口、本みりん ごぼう、れんこん、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
4	18	金	御飯 和風ハンバーグ キャベツのごま和え オクラのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、本みりん、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、すりごま、昆布だし、濃口、砂糖 オクラ、えのき、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土	御飯 豚肉の味噌炒め もやしのナムル ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 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 ほうれん草、麩、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	月	御飯 鶏肉のねぎ塩焼き 野菜ソテー れんこんのみそ汁	米 鶏肉、白ねぎ、酒、から味（豚肉）、ごま油、食塩、レモン果汁 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） れんこん、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	火	御飯 牛肉のクリーム煮 野菜サラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎドレ にんじん、しめじ、ブロッコリー、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口
9	23	水	御飯 鶏肉の黒糖旨煮 五目豆 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、黒糖、酒 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 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	木	御飯 魚の若狭焼き 小松菜と厚揚げ煮 わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、厚揚げ、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	金	御飯 豚肉のソテー トマトサラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、玉ねぎドレ、食塩、小麦粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、人参ドレ なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	土	御飯 魚の野菜あん かぼちゃ煮 キャベツのみそ汁	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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	月	きつねうどん ひじきの和え物 シュウマイ ヨーグルトゼリー	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 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 シュウマイ（豚肉） ヨーグルトゼリー（乳）
29	火	魚の漬け焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 さわら、濃口、砂糖、ごま油 じゃがいも、にんじん、ピーマン、顆粒だし、酒、食塩 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	
30	水	御飯 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーとじゃこ炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、じゃこ、にんじん、濃口、食塩 えのき、かつお・昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん	
31	木	御飯 焼肉 コーンサラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、すりごま、濃口、酒、砂糖、本みりん、ごま油 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、人参ドレ トマト、たまねぎ、コンソメ、食塩、薄口	

エネルギー：216kcal（月平均）

たんぱく質：10.0g（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7年6月26日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料	
1	15	火	軟飯・5倍がゆ 牛肉の野菜巻き わかめサラダ 豆腐のみそ汁	米 牛肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 わかめ、にんじん、きゅうり 豆腐、昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	水	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、じゃがいも、にんじん、食塩、薄口
3	17	木	軟飯・5倍がゆ 魚のおろし煮 にんじんのきんぴら 玉ねぎのみそ汁	米 たら、だいこん、砂糖、濃口、本みりん、酒 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
4	18	金	軟飯・5倍がゆ 和風ハンバーグ キャベツの和え物 オクラのみそ汁	米 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、パン粉、食塩、油、濃口、本みりん、砂糖、片栗粉 キャベツ、にんじん、いんげん、昆布だし、濃口、砂糖 オクラ、えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
5	19	土	軟飯・5倍がゆ 豚肉の味噌炒め もやしの和え物 ほうれん草のすまし汁	米 豚肉、たまねぎ、なす、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 ほうれん草、麩、昆布だし汁、食塩、薄口、本みりん
7	21	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩焼き 野菜ソテー にんじのみそ汁	米 鶏肉、食塩 ブロッコリー、カリフラワー、にんじん にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22	火	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め 野菜サラダ 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 キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、しめじ、ブロッコリー、食塩、薄口
9	23	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の旨煮 五目豆 里芋のみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖、酒 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 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
10	24	木	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 小松菜煮 わかめのみそ汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん こまつな、にんじん、しめじ、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	金	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー トマトサラダ なめこのみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
12	26	土	軟飯・5倍がゆ 魚の野菜あん かぼちゃ煮 キャベツのみそ汁	米 たら、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 かぼちゃ、昆布だし汁、酒、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
14	28	月	わかめうどん キャベツの和え物 つくね焼き すいか	うどん、わかめ、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、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 鶏ひき肉、たまねぎ、片栗粉、食塩、薄口 すいか
29	火	火	軟飯・5倍がゆ 魚の漬け焼き 三色炒め 大根のみそ汁	米 たら、濃口、砂糖 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
30	水	水	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の味噌焼き ブロッコリーとじゃこ炒め えのきのすまし汁	米 鶏肉、あわせ味噌、本みりん、砂糖、濃口 ブロッコリー、じゃこ、にんじん、濃口、食塩 えのき、昆布だし汁、薄口、食塩、本みりん
31	木	木	軟飯・5倍がゆ 焼肉 野菜サラダ トマトスープ	米 牛肉、たまねぎ、パプリカ、濃口、酒、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり トマト、たまねぎ、食塩、薄口

エネルギー：153kcal（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。