



昼食

令和8年4月24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	金	御飯 チンジャオロース 玉子焼き キャベツとトマトのスープ	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 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	こいのぼりポーロ(卵、乳) 牛乳	
2	土	御飯 とんかつ 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3~5歳児クラスのみ お好み焼きソース(豚肉)】 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	
7	21 木	ハヤシライス コーンサラダ 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、コーン、青じそドレ(豚肉) さくらんぼゼリー	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	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳
8	22 金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、食塩 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳	クラッカーとチーズ【2~5歳児クラス】 クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) ウエハース(乳)【0、1歳児クラス】 牛乳
9	23 土	御飯 鶏肉のレモン煮 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、酒、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) はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ヨーグルト(乳)
11	25 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳	ビスケット(乳) 牛乳
12	26 火	焼きそば かぼちゃコロッケ 青菜スープ	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 かぼちゃコロッケ(豚肉)、油 こまつな、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳
13	27 水	御飯 魚の若狭焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳
14	28 木	御飯 タンドリーチキン マカロニサラダ コンソメスープ	米 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 マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	バナナ 牛乳	みたらしいも【2~5歳児クラス】 さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 ふかしも【0、1歳児クラス】 さつまいも 牛乳
15	29 金	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、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	ワッフル(卵、乳) 牛乳
16	30 土	炊き込み御飯 魚の梅煮 ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、板こんにやく、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳)	みかん寒天 寒天ミックス、砂糖、みかん缶
18	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口、がら味(豚肉) 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	
19	火	御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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	
20	水	御飯 豆腐の中華煮 大根サラダ 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 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	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	

エネルギー：541kcal(3~5歳児 月平均)
395kcal(1~2歳児 //)
たんぱく質：23.6g(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8年4月24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	昼食	おやつ	昼食	おやつ	
1	金	御飯 チンジャオロース 玉子焼き→つくね焼き キャベツとトマトのスープ	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→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	こいのぼりポーロ(卵、乳)→あられ 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ			
2	土	御飯 とんかつ→チキンカツ 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉→鶏肉、食塩、小麦粉、パン粉、油、【3~5歳児クラスのみ お好み焼きソース(豚肉)→ケチャップ】 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい		ⓔ	ⓔ			
7	21	木	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、青じそドレ(豚肉)→玉ねぎドレ さくらんぼゼリー	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	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
8	22	金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、食塩 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	セサミトースト 食パン(乳)→米粉パン、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳→豆乳	クラッカーとチーズ【2~5歳児クラス】 クラッカー、鉄分カルシウム入りチーズ(乳) ウエハース【0、1歳児クラス】 ウエハース(乳)→せんべい 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
9	23	土	御飯 鶏肉のレモン煮 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、酒、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 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい	ヨーグルト(乳)→ゼリー	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
11	25	月	御飯 牛肉→鶏肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 牛肉→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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
12	26	火	焼きそば かぼちゃコロッケ 青菜スープ	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 かぼちゃコロッケ(豚肉)→かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 こまつな、にんじん、がら味(豚肉)→除去、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	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ

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	
13	27	水	御飯 魚の若狭焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁→麩のすまし汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、片栗粉→焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース	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	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
14	28	木	御飯 タンドリーチキン→鶏肉の照り焼き マカロニサラダ コンソメ→野菜スープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩→本みりん、砂糖、濃口 マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、卵→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	バナナ 牛乳→豆乳	みたらしいも【2~5歳児クラス】 さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 ふかしも【0、1歳児クラス】 さつまいも 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
15	29	金	御飯 豚肉→牛肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、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	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳→豆乳	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
16	30	土	炊き込み御飯 魚の梅煮 ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、板こんにゃく、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳)→ゼリー	みかん寒天 寒天ミックス、砂糖、みかん缶	ⓔ	ⓔ	ⓔ	ⓔ
18	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口 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		ⓔ	ⓔ			
19	火	御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ボンデポテト じゃがいも、濃口、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→鉄分カルシウム入りチーズ(乳)、食塩、油 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ			
20	水	御飯 豆腐の中華煮 大根サラダ 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 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)→除去、食塩、薄口	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)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳		ⓔ	ⓔ			

- 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
ⓔ	ⓔ



昼食

令和8年4月24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	金	御飯 チンジャオロース 玉子焼き キャベツとトマトのスープ	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 キャベツ、トマト、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	こいのぼりポーロ(卵、乳) 牛乳 【だいこん】	
2	土	御飯 とんかつ 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【にんじん】	
7	21 木	ハヤシライス コーンサラダ 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、コーン、青じそドレ(豚肉) さくらんぼゼリー	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 【じゃがいも】	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳 【じゃがいも】
8	22 金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、食塩 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳 【にんじん】	ウエハース 牛乳 【にんじん】
9	23 土	御飯 鶏肉のレモン煮 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、酒、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) はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【かぼちゃ】	ヨーグルト(乳) 【かぼちゃ】
11	25 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳 【にんじん】	ビスケット(乳) 牛乳 【にんじん】
12	26 火	焼きそば かぼちゃコロッケ 青菜スープ	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 かぼちゃコロッケ(豚肉)、油 こまつな、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳 【ブロッコリー】	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【ブロッコリー】
13	27 水	御飯 魚の若狭焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース 【だいこん】	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【だいこん】
14	28 木	御飯 タンダーチキン マカロニサラダ コンソメスープ	米 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 マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	バナナ 牛乳 【きゅうり】	ふかしいも さつまいも 牛乳 【きゅうり】
15	29 金	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、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】	ワッフル(卵、乳) 牛乳 【かぼちゃ】
16	30 土	炊き込み御飯 魚の梅煮 ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳) 【さつまいも】	みかん寒天 寒天ミックス、砂糖、みかん缶 【さつまいも】
18	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口、がら味(豚肉) 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】	
19	火	御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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】	
20	水	御飯 豆腐の中華煮 大根サラダ 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 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ わかめ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳 【きゅうり】	

エネルギー：329kcal(月平均)

たんぱく質：13.6g(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

12ヶ月～18ヶ月児用
(卵、牛肉除去)

令和8年4月24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	昼食	おやつ	昼食	おやつ
1	金	御飯 チンジャオロース 玉子焼き→つくね焼き キャベツとトマトのスープ	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→鶏ひき肉、たまねぎ、食塩、薄口 キャベツ、トマト、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	こいのぼりポーロ(卵、乳)→さつまいも 牛乳 【だいこん】		◎	◎		
2	土	御飯 とんかつ 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【にんじん】		◎	◎		
7	21 木	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、青じそドレ(豚肉) さくらんぼゼリー	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 【じゃがいも】	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳 【じゃがいも】	◎	◎	◎	◎
8	22 金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、食塩 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳 【にんじん】	ウエハース(乳) 牛乳 【にんじん】	◎	◎	◎	◎
9	23 土	御飯 鶏肉のレモン煮 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、酒、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 はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【かぼちゃ】	ヨーグルト(乳) 【かぼちゃ】	◎	◎	◎	◎
11	25 月	御飯 牛肉→鶏肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 牛肉→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、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳 【にんじん】	ビスケット(乳) 牛乳 【にんじん】	◎	◎	◎	◎
12	26 火	焼きそば かぼちゃコロッケ 青菜スープ	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 かぼちゃコロッケ(豚肉)、油 こまつな、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳 【ブロッコリー】	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【ブロッコリー】	◎	◎	◎	◎

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
13	27 水	御飯 魚の若狭焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁→麩のすまし汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、片栗粉→焼ふ、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース 【だいこん】	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【だいこん】	◎	◎	◎	◎
14	28 木	御飯 タンドリーチキン マカロニサラダ コンソメ→野菜スープ	米 鶏肉、ヨーグルト(乳)、カレールウ、ケチャップ、しょうが、食塩、濃口 マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、卵→コーン、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、コンソメ(牛肉)→除去、食塩、薄口	バナナ 牛乳 【きゅうり】	ふかしいも さつまいも 牛乳 【きゅうり】	◎	◎	◎	◎
15	29 金	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、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】	ワッフル(卵、乳)→米粉カップケーキ 牛乳 【かぼちゃ】	◎	◎	◎	◎
16	30 土	炊き込み御飯 魚の梅煮 ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳) 【さつまいも】	みかん寒天 寒天ミックス、砂糖、みかん缶 【さつまいも】	◎	◎	◎	◎
18	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、から味(豚肉)、食塩、薄口 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】		◎	◎		
19	火	御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ボンデポテト じゃがいも、濃口、ベーコン(豚肉)、コンソメ(牛肉)→除去、砂糖、酒、食塩、薄口 牛乳 【ブロッコリー】		◎	◎		
20	水	御飯 豆腐の中華煮 大根サラダ 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、から味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 だいこん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ わかめ、から味(豚肉)、食塩、薄口	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳 【きゅうり】		◎	◎		

- ◎ 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ことがありますが、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
◎	◎



昼食

12ヶ月～18ヶ月児用 令和8年4月24日発行
(まいたけ除去) 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
1	金	御飯 チンジャオロース 玉子焼き キャベツとトマトのスープ	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 キャベツ、トマト、たまねぎ、から味(豚肉)、食塩、薄口	こいのぼりポーロ(卵、乳) 牛乳 【だいごん】	
2	土	御飯 とんかつ 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 豚肉、食塩、小麦粉、パン粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐、ごま醤油ドレ、砂糖 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【にんじん】	
7	21 木	ハヤシライス コーンサラダ 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、コーン、青じそドレ(豚肉) さくらんぼゼリー	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 【じゃがいも】	バナナケーキ バナナ、ホットケーキミックス、豆乳、油 牛乳 【じゃがいも】
8	22 金	御飯 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 さば、食塩 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 さつまいも、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	セサミトースト 食パン(乳)、すりごま、マーガリン、砂糖 牛乳 【にんじん】	ウエハース 牛乳 【にんじん】
9	23 土	御飯 鶏肉のレモン煮 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、レモン果汁、片栗粉、濃口、砂糖、酒、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) はくさい、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	せんべい 【かぼちゃ】	ヨーグルト(乳) 【かぼちゃ】
11	25 月	御飯 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	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 キャベツ、にんじん、きゅうり、しめじ、えのき、玉ねぎドレ たまねぎ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ポテト フレンチフライポテト、食塩、油 牛乳 【にんじん】	ビスケット(乳) 牛乳 【にんじん】
12	26 火	焼きそば かぼちゃコロッケ 青菜スープ	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 かぼちゃコロッケ(豚肉)、油 こまつな、にんじん、から味(豚肉)、食塩、薄口	ジャムサンド サンドイッチパン(乳)、いちごジャム 牛乳 【ブロッコリー】	きな粉パン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 牛乳 【ブロッコリー】

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	おやつ
13	27 水	御飯 魚の若狭焼き 厚揚げの野菜あん かきたま汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 厚揚げ、にんじん、しめじ、えのき、さといも、鶏肉、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩、片栗粉 卵、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、片栗粉	クッキー 小麦粉、マーガリン、砂糖、ココア りんごジュース 【だいごん】	スティックパイ パイシート(乳)、砂糖 牛乳 【だいごん】
14	28 木	御飯 タンドリーチキン マカロニサラダ コンソメスープ	米 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 マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ツナ、卵、卵不使用マヨドレ、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	バナナ 牛乳 【きゅうり】	ふかしもち さつまいも 牛乳 【きゅうり】
15	29 金	御飯 豚肉のしょうが炒め じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、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】	ワッフル(卵、乳) 牛乳 【かぼちゃ】
16	30 土	炊き込み御飯 魚の梅煮 ほうれん草のごま和え 具沢山みそ汁	米、鶏肉、ごぼう、にんじん、昆布だし汁、食塩、薄口、酒 かれい、うめ干し、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、すりごま、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいごん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトゼリー(乳) 【さつまいも】	みかん寒天 寒天ミックス、砂糖、みかん缶 【さつまいも】
18	月	御飯 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎとあげのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、ごま油 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口、から味(豚肉) 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 【だいごん】	
19	火	御飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのそばろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、片栗粉、油、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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】	
20	水	御飯 豆腐の中華煮 大根サラダ 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、から味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 だいごん、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ わかめ、から味(豚肉)、食塩、薄口	シュガーパン 食パン(乳)、砂糖 牛乳 【きゅうり】	

- 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
印	印



昼食

移行食・離乳食用

令和8年4月24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	金	軟飯・5倍がゆ チンジャオロース つくね焼き キャベツとトマトのスープ	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 キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口	オレンジ 【だいこん】	
2	土	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐 ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【にんじん】	
7	21 木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ オレンジ	米 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり オレンジ	バナナ 【じゃがいも】	バナナ 【じゃがいも】
8	22 金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 たら、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	パン 食パン(乳) 【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】
9	23 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ 【かぼちゃ】	オレンジ 【かぼちゃ】
11	25 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 牛肉、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、しめじ、えのき たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも 【にんじん】	バナナ 【にんじん】
12	26 火	焼きうどん かぼちゃのおやき 青菜スープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、薄口、食塩 かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、鶏ひき肉、食塩 こまつな、にんじん、食塩、薄口	パン サンドイッチパン(乳) 【ブロッコリー】	きなこパン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】
13	27 水	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 鶏肉の野菜あん 麩のすまし汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 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 焼ふ、昆布だし汁、食塩、薄口	オレンジ 【だいこん】	オレンジ 【だいこん】
14	28 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き マカロニサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、食塩、薄口	バナナ 【きゅうり】	さつまいも 【きゅうり】
15	29 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん缶 【かぼちゃ】	バナナ 【かぼちゃ】
16	30 土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け ほうれん草の和え物 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、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】	みかん缶 【さつまいも】
18	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【だいこん】	
19	火	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、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】	
20	水	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 大根サラダ 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 だいこん、にんじん、きゅうり わかめ、食塩、薄口	パン 食パン(乳) 【きゅうり】	

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

エネルギー：191kcal (月平均)

たんぱく質：8.4g (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。
- 0歳児クラスのみ【 】内の野菜をおやつに提供します。

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。



昼食

令和8年4月24日発行
 移行食(牛肉除去)用
 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	金	軟飯・5倍がゆ チンジャオオロス つくね焼き キャベツとトマトのスープ	米 牛肉→豚肉、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 キャベツ、トマト、たまねぎ、食塩、薄口	オレンジ 【だいこん】		◎	◎		
2	土	軟飯・5倍がゆ チキンソテー 豆腐サラダ ほうれん草のみそ汁	米 鶏肉、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、豆腐 ほうれん草、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌	さつまいも 【にんじん】		◎	◎		
7	21 木	軟飯・5倍がゆ 肉じゃが 野菜サラダ オレンジ	米 牛肉→鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、きゅうり オレンジ	バナナ 【じゃがいも】	バナナ 【じゃがいも】	◎	◎	◎	◎
8	22 金	軟飯・5倍がゆ 魚の塩焼き 小松菜の煮浸し さつまいものみそ汁	米 たら、食塩 こまつな、にんじん、昆布だし汁、薄口、本みりん、酒 さつまいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	パン 食パン(乳) 【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】	◎	◎	◎	◎
9	23 土	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き 野菜ソテー 白菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん ブロッコリー、カリフラワー、にんじん はくさい、昆布だし汁、あわせ味噌	オレンジ 【かぼちゃ】	オレンジ 【かぼちゃ】	◎	◎	◎	◎
11	25 月	軟飯・5倍がゆ 牛肉→鶏肉と大豆のトマト煮 きのこサラダ オニオンスープ	米 牛肉→鶏肉、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、しめじ、えのき たまねぎ、食塩、薄口	じゃがいも 【にんじん】	バナナ 【にんじん】	◎	◎	◎	◎
12	26 火	焼きうどん かぼちゃのおやき 青菜スープ	うどん、豚肉、キャベツ、にんじん、薄口、食塩 かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、食塩 こまつな、にんじん、食塩、薄口	パン サンドイッチパン(乳) 【ブロッコリー】	きなこパン ロールパン、きな粉、砂糖、食塩 【ブロッコリー】	◎	◎	◎	◎

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
13	27 水	軟飯・5倍がゆ 魚の若狭焼き 鶏肉の野菜あん 麩のすまし汁	米 さけ、薄口、酒、本みりん 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 焼ぶ、昆布だし汁、食塩、薄口	オレンジ 【だいこん】	オレンジ 【だいこん】	◎	◎	◎	◎
14	28 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の照り焼き マカロニサラダ 野菜スープ	米 鶏肉、濃口、砂糖、本みりん マカロニ、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、食塩、薄口	バナナ 【きゅうり】	さつまいも 【きゅうり】	◎	◎	◎	◎
15	29 金	軟飯・5倍がゆ 豚肉の炒め物 じゃこの酢の物 じゃがいものみそ汁	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、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 じゃがいも、たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	みかん缶 【かぼちゃ】	バナナ 【かぼちゃ】	◎	◎	◎	◎
16	30 土	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け ほうれん草の和え物 具沢山みそ汁	米 かれい、酒、本みりん、砂糖、濃口 ほうれん草、にんじん、緑豆もやし、濃口、薄口、砂糖、昆布だし はくさい、たまねぎ、にんじん、だいこん、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】	みかん缶 【さつまいも】	◎	◎	◎	◎
18	月	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の漬け焼き 野菜炒め 玉ねぎのみそ汁	米 鶏肉、濃口、砂糖 キャベツ、たまねぎ、にんじん、緑豆もやし、豚肉、食塩、薄口 たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌	バナナ 【だいこん】		◎	◎		
19	火	軟飯・5倍がゆ 魚の南蛮漬け かぼちゃのそばろ煮 ほうれん草のみそ汁	米 たら、たまねぎ、ピーマン、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 ほうれん草、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】		◎	◎		
20	水	軟飯・5倍がゆ 豆腐の中華煮 大根サラダ わかめスープ	米 豆腐、キャベツ、にんじん、しめじ、豚肉、がら味(豚肉)、砂糖、食塩、薄口、片栗粉 だいこん、にんじん、きゅうり わかめ、食塩、薄口	パン 食パン(乳) 【きゅうり】		◎	◎		

- 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

保護者	厨房
◎	◎



夕食

令和8年4月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	御飯 鶏肉のアンダレス ポテトサラダ 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、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 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	土	御飯 魚の西京焼き もやしの炒め物 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、チンゲンサイ、にんじん、豚肉、がら味（豚肉）、濃口、食塩 焼ふ、かまぼこ、かつお・昆布だし汁、食塩、本みりん、薄口
7	21 木	御飯 鶏肉の塩こうじ焼き ほうれん草のおかか和え なめこのみそ汁	米 鶏肉、塩こうじ ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 金	牛丼 根菜のきんぴら キャベツのみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、がら味（豚肉）、濃口、本みりん、砂糖 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 土	御飯 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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 豆腐、にんじん、がら味（豚肉）、食塩、薄口
11	25 月	おにぎり 野菜うどん ちくわの天ぷら プリン	米、しそふりかけ うどん（小麦）、だいこん、にんじん、はくさい、もやし、豚肉、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ、てんぷら粉、油 プリン
12	26 火	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、がら味（豚肉）、酒、食塩 えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌（減）
13	27 水	御飯 豚肉のソテー チーズサラダ ミルクスープ	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、砂糖、酢 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）、ごま醤油ドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コーン、コンソメ（牛肉）、牛乳、シチュールーウ（乳、豚肉）
14	28 木	御飯 魚のしょうが煮 もやしのごま和え かぼちゃのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 金	御飯 鶏肉の香味ソース 五目サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 だいこん、にんじん、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、青じそドレ（豚肉） わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 土	御飯 牛肉のクリーム煮 ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ（牛肉）、食塩、牛乳、バター（乳）、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ（牛肉）、食塩、薄口、片栗粉
18	月	御飯 豚肉の野菜巻き ひじきの白和え 里芋のみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 ひじき、にんじん、ほうれん草、豆腐、油揚げ、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
19	火	チャーハン シュウマイ はるさめサラダ 舞茸スープ	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 シュウマイ（豚肉） はるさめ、パプリカ、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ まいたけ、たまねぎ、がら味（豚肉）、食塩、薄口
20	水	御飯 魚のパン粉焼き ハムサラダ 白ねぎのみそ汁	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ（乳）、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム（豚肉）、玉ねぎドレ 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：402kcal（3～5歳児 月平均）
296kcal（1～2歳児 // ）
たんぱく質：17.0g（3～5歳児 月平均）
12.1g（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8年4月24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	金	御飯 鶏肉のアンダレス ポテトサラダ 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、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 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	
2	土	御飯 魚の西京焼き もやしの炒め物 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、チンゲンサイ、にんじん、豚肉、がら味(豚肉)、濃口、食塩 焼ふ、かまぼこ、かつお・昆布だし汁、食塩、本みりん、薄口	印	
7	21 木	御飯 鶏肉の塩こうじ焼き ほうれん草のおかか和え なめこのみそ汁	米 鶏肉、塩こうじ ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
8	22 金	牛丼 根菜のきんぴら キャベツのみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
9	23 土	御飯 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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 豆腐、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口	印	印
11	25 月	おにぎり 野菜うどん ちくわの天ぷら プリン	米、しそふりかけ うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、もやし、豚肉、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ、てんぷら粉、油 プリン	印	印
12	26 火	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、がら味(豚肉)、酒、食塩 えのき、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
13	27 水	御飯 豚肉のソテー チーズサラダ ミルクスープ	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、砂糖、酢 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)、ごま醤油ドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)、牛乳、シチュールウ(乳、豚肉)	印	印
14	28 木	御飯 魚のしょうが煮 もやしのごま和え かぼちゃのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
15	29 金	御飯 鶏肉の香味ソース 五目サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 だいこん、にんじん、トマト→除去、きゅうり、ひじき、コーン、青じそドレ(豚肉) わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	印
16	30 土	御飯 牛肉のクリーム煮 ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、食塩、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉	印	印
18	月	御飯 豚肉の野菜巻き ひじきの白和え 里芋のみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 ひじき、にんじん、ほうれん草、豆腐、油揚げ、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	印	
19	火	チャーハン シュウマイ はるさめサラダ 舞茸スープ	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 シュウマイ(豚肉) はるさめ、パプリカ、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ まいたけ、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口	印	
20	水	御飯 魚のパン粉焼き ハムサラダ 白ねぎのみそ汁	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	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8年4月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	御飯 鶏肉のアンダレス ポテトサラダ 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、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 だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	土	御飯 魚の西京焼き もやしの炒め物 麩のすまし汁	米 さわら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、チンゲンサイ、にんじん、豚肉、がら味(豚肉)、濃口、食塩 焼ふ、かまぼこ、かつお・昆布だし汁、食塩、本みりん、薄口
7	21 木	御飯 鶏肉の塩こうじ焼き ほうれん草のおかかかえ なめこのみそ汁	米 鶏肉、塩こうじ ほうれん草、えのき、にんじん、かつお節、濃口、砂糖 なめこ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 金	牛丼 根菜のきんぴら キャベツのみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、がら味(豚肉)、濃口、本みりん、砂糖 ごぼう、れんこん、にんじん、濃口、砂糖、本みりん、すりごま キャベツ、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 土	御飯 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子、たまねぎ、にんじん、ピーマン、水、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 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 豆腐、にんじん、がら味(豚肉)、食塩、薄口
11	25 月	おにぎり 野菜うどん ちくわの天ぷら プリン	米、しそふりかけ うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、もやし、豚肉、かつお・昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ちくわ、てんぷら粉、油 プリン
12	26 火	御飯 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、葉ねぎ、酢、濃口、砂糖、しょうが じゃがいも、にんじん、ピーマン、がら味(豚肉)、酒、食塩 えのき、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌(減)
13	27 水	御飯 豚肉のソテー 野菜サラダ ミルクスープ	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、砂糖、酢 キャベツ、にんじん、きゅうり、ごま醤油ドレ たまねぎ、さつまいも、にんじん、コーン、コンソメ(牛肉)、牛乳、シチュールウ(乳、豚肉)
14	28 木	御飯 魚のしょうが煮 もやしのごま和え かぼちゃのみそ汁	米 さば、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 金	御飯 鶏肉の香味ソース 五目サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、葉ねぎ、しょうが、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 だいこん、にんじん、トマト、きゅうり、ひじき、コーン、青じそドレ(豚肉) わかめ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 土	御飯 牛肉のクリーム煮 ブロッコリーサラダ コーンスープ	米 牛肉、たまねぎ、マッシュルーム、コンソメ(牛肉)、食塩、牛乳、バター(乳)、小麦粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、人参ドレ コーン、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口、片栗粉
18	月	御飯 豚肉の野菜巻き ひじきの白和え 里芋のみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 ひじき、にんじん、ほうれん草、豆腐、油揚げ、すりごま、昆布だし、砂糖、薄口 さといも、にんじん、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
19	火	チャーハン シュウマイ はるさめサラダ 舞茸スープ	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 シュウマイ(豚肉) はるさめ、パプリカ、きゅうり、ツナ、ごま醤油ドレ まいたけ、たまねぎ、がら味(豚肉)、食塩、薄口
20	水	御飯 魚のパン粉焼き ハムサラダ 白ねぎのみそ汁	米 さけ、食塩、パセリ、パン粉、粉チーズ(乳)、オリーブ油、ケチャップ キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム(豚肉)、玉ねぎドレ 白ねぎ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：234kcal(月平均)

たんぱく質：9.7g(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8年4月24日発行
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のケチャップソース ポテトサラダ 大根のみそ汁	米 鶏肉、食塩、片栗粉、砂糖、ケチャップ、油 じゃがいも、キャベツ、にんじん、きゅうり、食塩 だいこん、昆布だし汁、あわせ味噌
2	土	軟飯・5倍がゆ 魚の西京焼き もやしの炒め物 麩のすまし汁	米 たら、あわせ味噌、白みそ、砂糖、本みりん、酒、濃口 緑豆もやし、チンゲンサイ、にんじん、豚肉、濃口、食塩 焼ふ、昆布だし汁、食塩、本みりん、薄口
7	21 木	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の塩こうじ焼き ほうれん草の和え物 なめこのみそ汁	米 鶏肉、塩こうじ ほうれん草、えのき、にんじん、濃口、砂糖 なめこ、昆布だし汁、あわせ味噌
8	22 金	牛丼風軟飯・5倍がゆ 人参のきんぴら キャベツのみそ汁	米、牛肉、たまねぎ、濃口、本みりん、砂糖 にんじん、濃口、砂糖、本みりん キャベツ、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
9	23 土	軟飯・5倍がゆ 肉団子の甘酢炒め もやしのナムル 豆腐スープ	米 肉団子、たまねぎ、にんじん、ピーマン、水、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 緑豆もやし、にんじん、きゅうり、薄口、食塩 豆腐、にんじん、食塩、薄口
11	25 月	軟飯・5倍がゆ 野菜うどん ささみのソテー みかん	米 うどん(小麦)、だいこん、にんじん、はくさい、もやし、豚肉、昆布だし汁、酒、本みりん、薄口、食塩 ささみ、食塩 みかん缶
12	26 火	軟飯・5倍がゆ 鶏肉のさっぱり煮 三色炒め えのきのみそ汁	米 鶏肉、酢、濃口、砂糖 じゃがいも、にんじん、ピーマン、酒、食塩 えのき、昆布だし汁、あわせ味噌
13	27 水	軟飯・5倍がゆ 豚肉のソテー 野菜サラダ 野菜スープ	米 豚肉、たまねぎ、食塩、小麦粉、油、濃口、砂糖、酢 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、薄口、食塩
14	28 木	軟飯・5倍がゆ 魚の煮付け もやしの和え物 かぼちゃのみそ汁	米 たら、酒、本みりん、砂糖、濃口 緑豆もやし、きゅうり、にんじん、昆布だし、砂糖、薄口、濃口 かぼちゃ、昆布だし汁、あわせ味噌
15	29 金	軟飯・5倍がゆ 鶏肉の香味ソース 五目サラダ わかめのみそ汁	米 鶏肉、食塩、酒、片栗粉、濃口、酢、砂糖、本みりん、油 だいこん、にんじん、トマト、きゅうり わかめ、昆布だし汁、あわせ味噌
16	30 土	軟飯・5倍がゆ 牛肉のケチャップ炒め ブロッコリーサラダ さつまいもスープ	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、ブロッコリー さつまいも、食塩、薄口
18	月	軟飯・5倍がゆ 豚肉の野菜巻き ほうれん草の白和え 里芋のみそ汁	米 豚肉、いんげん、にんじん、酒、砂糖、濃口 にんじん、ほうれん草、豆腐、昆布だし、砂糖、薄口 さといも、にんじん、昆布だし汁、あわせ味噌
19	火	軟飯・5倍がゆ 焼豚のソテー パプリカのサラダ 舞茸スープ	米 焼豚、たまねぎ、食塩 パプリカ、きゅうり まいたけ、たまねぎ、食塩、薄口
20	水	軟飯・5倍がゆ 魚のソテー 野菜サラダ 玉ねぎのみそ汁	米 さけ、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり たまねぎ、昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー：168kcal (月平均)

たんぱく質：7.1g (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。