



# 昼食

12ヶ月～18ヶ月 アレルギー児用

平成30年8月27日発行  
せいしん、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	15	土	ミートスパゲティ きのこサラダ オニオンスープ	スパゲティ、牛ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、油、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、しめじ、えのき、酢、砂糖、食塩、濃口、油 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	粉ふきいも じゃがいも、バセリ粉、食塩	◎	◎	◎	◎
3	月	御飯 鶏肉の照り焼き ひじきソテー かぼちゃのみそ汁	米 鶏肉、しょうが、濃口、砂糖、本みりん ひじき、切り干しだいこん、にんじん、コーン、いんげん、油、砂糖、食塩、薄口 かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ホットケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、抹茶 りんごジュース		◎	◎			
4	18	火	カレーライス ハムサラダ バナナ	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、ハム(豚肉)、酢、砂糖、食塩、濃口、油 バナナ	みかんヨーグルト ヨーグルト(乳)→ゼリー、みかん缶	ももヨーグルト→豆乳ゼリー ヨーグルト(乳)→豆乳、砂糖、ゼラチン、もも缶	◎	◎	◎	◎
5	19	水	御飯 マーボー豆腐 ほうれん草のナムル 白菜とあげスープ	米 木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(牛・豚肉)、酒、砂糖、食塩、濃口、あわせ味噌、片栗粉 ほうれん草、もやし、にんじん、すりごま、ごま油、食塩、薄口、がら味(牛・豚肉) はくさい、油揚げ、葉ねぎ、がら味(牛・豚肉)、食塩、薄口	水ようかん 粉かんでん、こしあん	野菜と果物のもちもちゼリー にんじん、オレンジジュース、ゼラチン(牛・豚肉)、砂糖	◎	◎	◎	◎
6	20	木	御飯 魚の煮付け きゃべつの和え物 きのこのみそ汁	米 かれい、しょうが、酒、本みりん、砂糖、濃口 キャベツ、にんじん、いんげん、顆粒だし(魚)、濃口、砂糖 しめじ、えのき、葉ねぎ、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、砂糖 牛乳→豆乳	きな粉トースト 食パン(乳)→米粉パン、きな粉、砂糖 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
7	21	金	御飯 鶏肉の唐揚げ じゃこの酢の物 小松菜のみそ汁	米 鶏肉、濃口、酒、片栗粉、油 キャベツ、にんじん、きゅうり、わかめ、しらす干し、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 こまつな、油揚げ、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	ボン・デ・ポテト じゃがいも、米粉、片栗粉、ベーコン(豚)、食塩、油 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	
8	22	土	御飯 豚肉のトマト煮 コーンサラダ コンソメスープ	米 豚肉、たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、酒、油、トマト缶、トマトジュース、ケチャップ、コンソメ(牛肉)、砂糖、食塩 キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、酢、砂糖、食塩、濃口、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、ベーコン(豚)、コンソメ(牛肉)、食塩、薄口	ぶどうゼリー ぶどうジュース、ゼラチン(牛・豚肉)、砂糖	せんべい	◎	◎	◎	◎
10	月	御飯 魚の塩焼き 大豆とひじき煮 具沢山みそ汁	米 さけ、食塩 大豆、油揚げ、ひじき、にんじん、昆布だし汁、酒、砂糖、食塩、薄口、濃口 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ビスケット(乳)→せんべい 牛乳		◎	◎			
11	25	火	焼きそば トマトの酢の物 中華風コーンスープ	焼きそばめん、豚肉、キャベツ、にんじん、お好み焼きソース(牛・豚肉、パン)、ウスターソース キャベツ、きゅうり、わかめ、トマト、酢、砂糖、薄口、本みりん たまねぎ、にんじん、クリームコーン、レタス、がら味(牛・豚肉)、食塩、薄口	おにぎり 米、塩こんぶ	お月見まんじゅう 小麦粉、さつまいも、しろあん、砂糖、ベーキングパウダー 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
12	26	水	御飯 厚焼き玉子→鶏つくね焼き 豚肉と野菜炒め 豆腐のみそ汁	米 卵→鶏ひき肉、木綿豆腐、片栗粉、にんじん、たまねぎ、顆粒だし(魚)→薄口、食塩 豚肉、キャベツ、たけのこ、にんじん、ピーマン、食塩、がら味(牛・豚肉)、薄口、濃口 木綿豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	みたらしいも さつまいも、砂糖、濃口、片栗粉 牛乳→豆乳	シュガートースト 食パン(乳)→米粉パン、砂糖 牛乳→豆乳	◎	◎	◎	◎
13	27	木	ビビンバ丼 ちくわ→鶏肉の天ぷら わかめスープ	米、ほうれん草、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 ちくわ(卵、魚)→鶏肉、てんぷら粉、油 わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味(牛・豚肉)、食塩、薄口	フルーツポンチ 粉かんでん、砂糖、もも缶、りんご、みかん缶	ミルクぷりん→豆乳寒天 牛乳→豆乳、ゼラチン(牛・豚肉)→粉かんでん、砂糖、きな粉	◎	◎	◎	◎
14	28	金	御飯 鶏肉の甘辛煮 切り干し大根のサラダ 麩のみそ汁	米 鶏肉、片栗粉、たまねぎ、葉ねぎ、濃口、薄口、砂糖、本みりん 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ハム(豚)、酢、砂糖、食塩、濃口、油 焼ふ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌	ヨーグルトケーキ→りんご蒸しパン ヨーグルト(乳)→りんごジャム、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖 牛乳→豆乳	梨	◎	◎	◎	◎
29	土	御飯 スコップコロッケ ブロッコリーサラダ 玉ねぎとあげのみそ汁	米 じゃがいも、たまねぎ、牛ひき肉、豚ひき肉、砂糖、濃口、パン粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ブロッコリー、酢、砂糖、食塩、濃口、油 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌		ウエハース(乳)→せんべい			◎	◎	

- 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。

保護者	厨房
◎	◎