



# 夕食

平成30年5月25日発行  
第二せいしん幼稚園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	金 御飯 肉豆腐 じゃこの酢の物 大根のみそ汁	米 牛肉、焼き豆腐、葉ねぎ、濃口、砂糖、本みりん、酒 キャベツ、にんじん、きゅうり、しらす干し、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 だいこん、にんじん、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
2	16	土 いなり寿司 わかめうどん いんげんの和え物	米、れんこん、すりごま、油揚げ、砂糖、濃口、本みりん、酢、食塩 うどん、わかめ、鶏肉、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、薄口、本みりん、食塩、酒 いんげん、にんじん、ツナ、濃口、砂糖
4	18	月 御飯 アスパラベーコンコロッケ ポパイソテー コンソメスープ	米 じゃがいも、アスパラガス、ベーコン、たまねぎ、小麦粉、パン粉、油 ほうれんそう、にんじん、豚肉、コンソメ、食塩、油 たまねぎ、にんじん、キャベツ、しめじ、コンソメ、食塩、薄口
5	19	火 御飯 魚のおろし煮 ブロッコリーのごま和え 豆腐のみそ汁	米 あじ、しょうが、酒、片栗粉、油、だいこん、かつおだし汁、濃口、本みりん ブロッコリー、にんじん、すりごま、濃口、砂糖 木綿豆腐、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
6	20	水 他人丼 小松菜の和え物 さつまいものみそ汁 チーズ	米、牛肉、たまねぎ、卵、葉ねぎ、油、濃口、本みりん こまつな、にんじん、干しえび、濃口、酒、本みりん さつまいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌 鉄分カルシウム入りチーズ
7	21	木 御飯 魚のフライ トマトサラダ オクラと長芋のミルクスープ	米 ホキ、小麦粉、パン粉、油、ウスターソース、砂糖 キャベツ、にんじん、きゅうり、トマト、ごま醤油ドレ オクラ、ながいも、牛乳、顆粒だし、食塩、薄口
8	22	金 御飯 鶏つくね照り焼き 五目豆 もやしのみそ汁	米 鶏ひき肉、にんじん、白ねぎ、片栗粉、食塩、油、濃口、酒、本みりん、砂糖、顆粒だし 大豆、にんじん、れんこん、ごぼう、板こんにやく、油揚げ、いんげん、昆布だし汁、濃口、薄口、砂糖、酒、食塩 もやし、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
9	23	土 御飯 豚肉のしょうが焼き チンゲンサイの和え物 じゃがいものみそ汁	米 豚肉、しょうが、濃口、酒、本みりん、油 チンゲンサイ、もやし、にんじん、顆粒だし(魚)、砂糖、濃口、薄口 じゃがいも、たまねぎ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
11	25	月 ハヤシライス オクラのサラダ バナナとオレンジ	米、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、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、オクラ、青じそドレ バナナ、オレンジ
12	26	火 御飯 鶏肉と里芋の味噌炒め ひじきの白和え ほうれん草のすまし汁	米 鶏肉、さといも、たまねぎ、葉ねぎ、酒、砂糖、濃口、あわせ味噌 ひじき、板こんにやく、にんじん、木綿豆腐、顆粒だし、砂糖、薄口、濃口 たまねぎ、ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、食塩、薄口、酒
13	27	水 御飯 酢豚 はるさめサラダ わかめスープ	米 豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ、がら味、ケチャップ、酢、濃口、薄口、砂糖、食塩、片栗粉 はるさめ、キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、ごま醤油ドレ わかめ、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
14	28	木 御飯 魚の蒸し焼き 根菜のきんぴら モロヘイヤのみそ汁	米 あかうお、たまねぎ、ピーマン、にんじん、しめじ、食塩、酒、濃口 ごぼう、れんこん、にんじん、すりごま、ごま油、濃口、砂糖 モロヘイヤ、油揚げ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌
29	金	御飯 マーボー豆腐 じゃこの酢の物 中華スープ	米 木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、葉ねぎ、がら味、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、しらす干し、酢、砂糖、薄口、本みりん、食塩 まいたけ、たまねぎ、にんじん、葉ねぎ、がら味、食塩、薄口
30	土	御飯 魚の香味ソース ほうれん草の磯和え 玉ねぎとあげのみそ汁	米 さば、葉ねぎ、しょうが、食塩、酒、濃口、酢、砂糖、本みりん ほうれん草、えのき、にんじん、焼きのり、濃口 たまねぎ、油揚げ、葉ねぎ、かつお・昆布だし汁、あわせ味噌

エネルギー: 401kcal(3~5歳児 月平均)  
287kcal(1・2歳児 " )  
たんぱく質: 17.4g(3~5歳児 月平均)  
12.6g(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