

2021年8月 尾張旭市(未満児)月間献立表

※都合により献立を変更する場合があります。

日 (曜)	種類	献立	材 料 名				
			赤 血や肉になるもの	黄 熱や力になるもの	緑 調子をととのえるもの	その他	
2 (月)	23 (月)	10時 給食	りんごジュース 夏野菜とひき肉カレー マカロニサラダ	鶏ひき肉 ポークハム	精白米, サラダ油 米粉ツイストマカロニ, マヨドレ	りんごジュース なす, 玉ねぎ, 人参, ズッキーニ ミックスベジタブル, きゅうり	カレールウ, 塩 塩
		3時	野菜ジュース 米粉のクッキー ふんわりあられしょうゆ味		米粉のクッキー ふんわりあられしょうゆ味	野菜ジュース	
3 (火)	24 (火)	10時 給食	牛乳 とうもろこしごはん ピーマンのみそ炒め はんぺいのたれかけ	牛乳 豚もも肉, みそ たまねぎ天	精白米 サラダ油, 砂糖, みりん みりん, 砂糖, 片栗粉	コーン ピーマン, 黄ピーマン, 玉ねぎ, 人参, 竹の子 しょうが	塩 しょうゆ, 塩
		3時	お茶 ♡豆乳グルトあえ	豆乳グルト	ダイスゼリー(梨), 白砂糖	お茶 デザートアロエ	
4 (水)	25 (水)	10時 給食	牛乳 ロールパン 肉団子と野菜のケチャップ煮 型抜きチーズ15g	牛乳 ミートボール 型抜きチーズ15g	ロールパン じゃがいも, サラダ油, 砂糖, 片栗粉	人参, エリンギ, オクラ, なす, 玉ねぎ	ケチャップ, コンソメ, 塩
		3時	牛乳 野菜入りそふとせんべい スイートポリコーン	牛乳	野菜入りそふとせんべい スイートポリコーン		
5 (木)	26 (木)	10時 給食	牛乳 ごはん ちくわと野菜のカレー風味炒め ゴーヤ佃煮	牛乳 豚もも肉, 焼ちくわ	精白米 サラダ油, 砂糖 片栗粉, サラダ油, みりん, 砂糖	キャベツ, 玉ねぎ, チンゲンツアイ, 人 参 ゴーヤ	コンソメ, しょうゆ, 塩, カレー粉 しょうゆ
		3時	お茶 すいか			お茶 すいか	
6 (金)	【日本の 郷土料 理(京都 府)】	10時 給食	牛乳 まつぶた寿司 京風大根汁 ももゼリー	牛乳 さば水煮, かまぼこピンク 豆腐, 鰹削り節, 昆布	精白米, 白砂糖, 砂糖, サラダ油, 料理 酒 花ふ, みりん ももゼリー	かんぴょう, 人参, 干しいたけ, きぬさ や 大根, ねぎ	酢, 塩, しょうゆ しょうゆ, 塩
		3時	牛乳 ベジタブルせんべい プレーンクッキー	牛乳	ベジタブルせんべい プレーンクッキー		
7 (土)		10時 給食	お茶 焼きそば			お茶 キャベツ, 人参, 玉ねぎ	
		3時	お茶 米粉ロールクッキー(さつまいも) はっぱ型せんべい	豚もも肉	焼きそば, サラダ油 米粉ロールクッキー(さつまいも) はっぱ型せんべい	お茶	ソース, 塩
10 (火)	↑	10時 給食	お茶 ピラフ わかめスープ 果汁100%ゼリー	鶏肉 わかめ	精白米, サラダ油 果汁100%ゼリー	干しいたけ, 玉ねぎ, 人参, ピーマン もやし, ねぎ	コンソメ, 塩, しょうゆ 中華味, しょうゆ
		3時	お茶 かぼちゃポーロ のりしお棒		かぼちゃポーロ のりしお棒	お茶	
11 (水)	↓	10時 給食	お茶 和風スパゲティ すまし汁	ポークウィンナー, 刻みのり 鰹削り節	スパゲティ, サラダ油, みりん	人参, 玉ねぎ, しめじ えのきたけ, こまつな	塩, しょうゆ しょうゆ, 塩
		3時	お茶 サクッとあられ 果汁100%ゼリー		サクッとあられ 果汁100%ゼリー	お茶	
夏 季 家 庭 保 育	12 (木)	10時 給食	お茶 ケチャップライス コンソメスープ	鶏肉, グリンピース ベーコン	精白米, サラダ油	玉ねぎ, 人参 コーン, キャベツ, パセリ	ソース, ケチャップ, コンソメ コンソメ, 塩
		3時	お茶 とうもろこしあられ おこめパフココア味		とうもろこしあられ おこめパフココア味	お茶	
13 (金)	↓	10時 給食	お茶 ツナカレー 果汁100%ゼリー	ツナ水煮, グリンピース	精白米, じゃがいも, サラダ油 果汁100%ゼリー	玉ねぎ, 人参	カレールウ, 塩
		3時	お茶 ハート型せんべい レモンラムネ		ハート型せんべい レモンラムネ	お茶	
14 (土)	↓	10時 給食	お茶 冷しうどん	鶏肉, 鰹削り節, 昆布	ゆでうどん, サラダ油, みりん	玉ねぎ, 人参, 白菜, ねぎ	しょうゆ, 塩
		3時	お茶 こつぶじゃがあられ むらきいもせんべい		こつぶじゃがあられ むらきいもせんべい	お茶	
16 (月)	↓	10時 給食	お茶 炒飯 中華スープ	さけフレーク わかめ	精白米, サラダ油	玉ねぎ, 人参, ピーマン コーン, キャベツ	中華味, しょうゆ, 塩 しょうゆ, 中華味
		3時	お茶 はとむぎおこし まんまるソフトせんべい		はとむぎおこし まんまるソフトせんべい	お茶	
17 (火)	↓	10時 給食	牛乳 にんじんご飯 豆腐のすまし汁 みかんシロップ漬け	牛乳 油あげ, 鶏肉 豆腐, カットわかめ, 鰹削り節	精白米, 砂糖	人参, きぬさや みかんシロップ漬け	しょうゆ しょうゆ, 塩
		3時	りんごジュース ♡マカロニミートソース	豚ひき肉	米粉ツイストマカロニ, サラダ油, 砂糖	りんごジュース 玉ねぎ, ピーマン, トマトダイス	ケチャップ, ソース, 塩, コンソメ
18 (水)	↓	10時 給食	牛乳 ふりかけご飯 魚の煮つけ 鉄骨サラダ 果汁100%ゼリー	牛乳 カジキマグロ 干しひじき	精白米 砂糖, 料理酒, サラダ油, 片栗粉 果汁100%ゼリー	やさいふりかけ 大根, 生姜, しめじ, 玉ねぎ, 赤ピーマ ン, 黄ピーマン 切り干し大根, 人参, きゅうり	しょうゆ, 塩 サウザンアイランドドレッシング, 塩
		3時	お茶 ♡カットコーンの塩ゆで 鉄塩せん		鉄塩せん	お茶 カットコーン	塩

日 (曜)	種類	献立	材 料 名			
			赤 血や肉になるもの	黄 熱や力になるもの	緑 調子をととのえるもの	その他
19 (木)	10時 給食	牛乳 ロールパン ハンバーグ 野菜炒め	牛乳 ハンバーグ	ロールパン サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン	塩,ケチャップ
	3時	お茶 ♡おにぎり		精白米	お茶 菜めし	
20 (金)	10時 給食	牛乳 ごはん かぼちゃと豚肉の煮物 とうがんと汁	牛乳 豚もも肉,角半平 鶏肉,油あげ,鯉削り節	精白米 サラダ油,砂糖,みりん	かぼちゃ,玉ねぎ,さやいんげん とうがんと,干しいたけ	しょうゆ 塩,しょうゆ
	3時	お茶 ももヨーグルト ふんわりあられしお味	ももヨーグルト	ふんわりあられしお味	お茶	
21 (土)	10時 給食	お茶 焼きうどん	豚もも肉,なると巻,かつお節	ゆでうどん,サラダ油,みりん	お茶 キャベツ,人参,玉ねぎ	しょうゆ
	3時	お茶 米粉ロールクッキー(さつまいも) はっばなせんべい		米粉ロールクッキー(さつまいも) はっばなせんべい	お茶	
27 (金) お誕生 日会	10時 給食	牛乳 ゆかり御飯 鶏肉の立田揚げ ブロッコリー サッパリスープ	牛乳 鶏肉 ポークハム	精白米 料理酒,片栗粉,サラダ油 マヨドレ	生姜 ブロッコリー レタス,えのきたけ	ゆかり粉 しょうゆ コンソメ,塩
	3時	お茶 ぶどう玉シャーベット 星っこ		ぶどう玉シャーベット 星っこ	お茶	
28 (土)	10時 給食	お茶 イタリアンスパゲティ	ポークウィンナー	スパゲティ,サラダ油	お茶 玉ねぎ,人参,ピーマン	ケチャップ,ソース,塩
	3時	お茶 こつぶじゃがあられ むらきいもせんべい		こつぶじゃがあられ むらきいもせんべい	お茶	
30 (月)	10時 給食	牛乳 ごはん 豚肉のしょうが焼き炒め 梨	牛乳 豚もも肉	精白米 みりん,サラダ油	生姜,玉ねぎ,人参,ピーマン,キャベツ 梨	しょうゆ,塩
	3時	ジョア プレーン ♡いちじくジャムパン	ジョア プレーン	食パン,白砂糖	いちじく(尾張旭市産),レモン果汁	
31 (火)	10時 給食	牛乳 タコライス コンソメスープ 枝豆	牛乳 豚ひき肉 ベーコン 枝豆	精白米,サラダ油,白砂糖	おろしにんにく,玉ねぎ,レタス キャベツ,人参,ねぎ	ソース,しょうゆ,ケチャップ,コンソメ, 塩 コンソメ,塩 塩
	3時	お茶 ♡ずんだマカロニ	枝豆ピューレー	米粉ツイストマカロニ,白砂糖	お茶	塩

※マヨ風味ドレッシング(マヨドレ)はマヨネーズの代わりに、卵不使用です。
 ※ポークウィンナー、ポークハム、チキンハム、ベーコンは卵、乳不使用のものを使います。
 ※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは卵、乳不使用のものを使います。
 ※パン使用時はアレルギーがある子には小麦、卵、乳、大豆不使用の米粉パンを提供します。
 ※なかよし給食…7大アレルギー(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)不使用のメニューを提供します。
 ※「♡」は、手作りおやつの日です。
 ◇4日・25日(水)「型抜きチーズ」: 乳アレルギーのお子様には『果汁100%ゼリー』への園代替えです。
 ◇20日(金)おやつ「ももヨーグルト」: 乳アレルギーのお子様には『マスカットゼリー』への園代替えです。
 ◇30日(月)おやつ「ジョアプレーン」: 乳アレルギーのお子様には『まめびよいちご味』への園代替えです。
 ◇28日(土)川南保育園では『スパゲッティ』の代わりに『米粉めん』を使用して「イタリアンスパゲッティ」を作ります。

18日(水)「鉄骨サラダ」
 鉄分が多く含まれる『ひじき』とカルシウムが多く含まれる『切り干し大根』が入ったサラダです。
 31日(火)「タコライス」
 メキシコ料理の『タコス』と『ライス』があわさった、沖縄県発祥の食べ物。今回は、具材を炒めたものをごはんの上にのせます。