

2021年8月 尾張旭市(幼児)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)	給食	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	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	カレールー, 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)	給食	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	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	アイスゼリー(梨), 白砂糖	お茶 デザートアロエ	
4 (水)	25 (水)	給食	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	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	お茶 棒アイス のり巻きあられ		棒ジュース果汁100% のり巻きあられ	お茶	
5 (木)	26 (木)	給食	ごはん ちくわと野菜のカレー風味炒め ゴーヤ佃煮	豚もも肉, 焼くわ	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)】	給食	まつた寿司 京風大根汁 ももゼリー	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, 酒・ 上撰 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)		給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそば, サラダ油	キャベツ, 人参, 玉ねぎ	ソース, 塩
		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		米粉ロールクッキー(さつまいも) はっぱ型せんべい	お茶	
10 (火)		給食	ピラフ わかめスープ 果汁100%ゼリー	鶏肉 カットわかめ	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)		給食	和風スパゲティ すまし汁	ポークウインナー, 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	
12 (木)	夏 季 家 庭 保 育	給食	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)		給食	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	カレールー, 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)		給食	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)		給食	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)		給食	にんじんご飯 豆腐のすまし汁 冷凍パイ	油あげ, 鶏肉 豆腐, わかめ, 鰹削り節	精白米, 砂糖	人参, 冷凍きぬさや 冷凍パイ	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)		給食	ふりかけご飯 魚の煮つけ 鉄骨サラダ 果汁100%ゼリー	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 Dressing, 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
19 (木)		給食	ロールパン ハンバーグ 野菜炒め	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	焼きのり	精白米	お茶 菜めし	
20 (金)		給食	ごはん かぼちゃと豚肉の煮物 とうがん汁	豚もも肉, 角半平 鶏肉, 油あげ, 鰹削り節	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, 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・しお味	ももヨーグルト	ふんわり・しお味	お茶	
21 (土)		給食	焼きうどん	豚もも肉, なたと巻, かつお節	ゆでうどん, サラダ油, みりん	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) はっぱ型せんべい		米粉ロールクッキー(さつまいも) はっぱ型せんべい	お茶	

## 2021年8月 尾張旭市(幼児)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	黄	緑	その他
			血や肉になるもの	熱や力になるもの	調子をととのえるもの	
27 (金) お誕生日会	給食	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	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 しょうゆ コンソメ,塩
	3時	お茶 ぶどう玉シャーベット お星さませんべい		ぶどう玉シャーベット お星さませんべい	お茶	
28 (土)	給食	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	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)	給食	ごはん 豚肉のしょうが焼き炒め 梨	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)	給食	タコライス コンソメスープ 枝豆	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『スパゲティ』の代わりに『米粉めん』を使用して「イタリアンスパゲティ」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ののせます。