

2021年9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	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		
1 (水)	10時 給食	牛乳 ハヤシライス フルーツサラダ	牛乳 豚もも肉,グリーンピース	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 みかんシロップ漬け,りんご,キャベツ,コーン	ハヤシルウ,ケチャップ,塩 塩	
	3時	牛乳 プレーンクッキー ソフト塩せんべい	牛乳	プレーンクッキー ソフト塩せんべい			
2 (木)	10時 給食	牛乳 パン ミネストローネ ポークウィンナー バナナ	牛乳 ポークハム ポークウィンナー	パン サラダ油,米粉マカロニ,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマト,カット マト バナナ	コンソメ,ケチャップ,塩	
	3時	牛乳 お米deスイートポテト ふんわりあられ・しょうゆ味	牛乳	お米deスイートポテト ふんわりあられ・しょうゆ味			
3 (金)	10時 給食	牛乳 ゆかりごはん 厚揚げと野菜の炒め煮 オレンジ	牛乳 しらす干し 絹あつあげ,豚もも肉	精白米 しらたき,サラダ油,砂糖	エリンギ,人参,さやいんげん,キャベツ オレンジ	ゆかり粉 しょうゆ,塩	
	3時	牛乳 果汁100%ゼリー ミニぼんごさかなせんべい	牛乳	果汁100%ゼリー ミニぼんごさかなせんべい			
4 (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	お茶 玉ねぎ,人参,白菜,ねぎ	しょうゆ,塩	
	3時	お茶 花せんべい かぼちゃポーロ		花せんべい かぼちゃポーロ	お茶		
6 (月)	10時 給食	牛乳 ごはん 鮭の塩焼き 豚汁 果汁100%ゼリー	牛乳 さけ塩焼き 豚もも肉,豆腐,鰹削り節,みそ	精白米 サラダ油 果汁100%ゼリー	人参,大根,ねぎ,白菜		
	3時	牛乳 ソフトせんべい塩味 おこめリング	牛乳	ソフトせんべい塩味 おこめリング			
7 (火)	10時 給食	牛乳 ごはん 豆腐ハンバーグの野菜あんかけ 和風サラダ	牛乳 豆腐ハンバーグ,鰹削り節 白かまぼこ,わかめ	精白米 サラダ油,砂糖,みりん,片栗粉 サラダ油,白砂糖	玉ねぎ,もやし,ピーマン,オクラ キャベツ,人参,コーン	しょうゆ,塩 塩,酢,しょうゆ	
	3時	りんごジュース ♡豆乳チーズパン	豆乳スライス	ミニ食パン	りんごジュース		
8 (水)	21 (火) 【お月見 メニュー】	10時 給食	牛乳 ごはん ハンバーグ ブロッコリー添え きんぴらくかみかみメニュー> 月見デザート	牛乳 うさぎ型ハンバーグ 角半平	精白米 マヨドレ つきこんにやく,砂糖,サラダ油 月見デザート	ケチャップ,ソース しょうゆ	
	22 (水)	3時	お茶 ♡さつまいものレモン煮		さつまいも,白砂糖	お茶 レモン	
9 (木)	【日本の 郷土料 理(青森 県)】	10時 給食	牛乳 ほたてごはん せんべい汁 りんご	牛乳 ほたて貝柱水煮 鶏肉,鰹削り節,昆布	精白米,サラダ油,みりん,砂糖 南部せんべい,調理酒	人参,たけのこ ごぼう,人参,しめじ,ねぎ りんご	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	牛乳 お米の Snack サラダ味 むらきいもせんべい	牛乳	お米の Snack サラダ味 むらきいもせんべい		
10 (金)	24 (金)	10時 給食	牛乳 高野豆腐そぼろ丼 吸い物 型抜きチーズ	牛乳 鶏ひき肉,高野豆腐,かつお節 白かまぼこ,わかめ,鰹削り節 型抜きチーズ	精白米,砂糖,サラダ油,みりん	玉ねぎ,生いたけ,キャベツ,人参, コーン ねぎ	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	お茶 ぶどうゼリー かぼちゃせんべい		ぶどうゼリー かぼちゃせんべい	お茶	
11 (土)	25 (土)	10時 給食	お茶 焼きうどん	豚もも肉,なると巻,かつお節	お茶 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 おこめパフ塩味 はとむぎおこし		おこめパフ塩味 はとむぎおこし	お茶	
13 (月)	27 (月)	10時 給食	お茶 青菜ラーメン	なると巻	お茶 中華麺,サラダ油	お茶 キャベツ,人参,もやし,チンゲンツア イ,コーン	塩,中華味,しょうゆ
		3時	お茶 おこめパフ塩味 はとむぎおこし		おこめパフ塩味 はとむぎおこし	お茶	
【なかよし給食】	27 (月)	10時 給食	りんごジュース ポリポリビビンバ丼 わかめスープ	りんごジュース 豚もも肉 わかめ	精白米,みりん,片栗粉,サラダ油,白 砂糖	りんごジュース 人参,もやし,ほうれん草 コーン,ねぎ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
		3時	まめびよ(いちご) とうもろこしあられ 米粉のクッキー	まめびよ(いちご)	とうもろこしあられ 米粉のクッキー		

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		
14 (火)	給食	10時 牛乳 菜めしご飯 ツナじゃが かみかみあえくかみかみメニュー	牛乳				
		3時 お茶 ♡ジャム&豆乳蒸しケーキ	豆乳	お米のホットケーキミックス,りんごジャム, サラダ油	お茶		
28 (火) お誕生 日会	給食	10時 牛乳 ケチャップライス 米粉チキンカツ むき枝豆添え コンソメスープ	牛乳	鶏肉 米粉チキンカツ むき枝豆	精白米,サラダ油 揚げ油・揚げ用	玉ねぎ,人参 キャベツ,コーン,パセリ	ソース,ケチャップ,コンソメ 塩 コンソメ塩
		3時 お茶 お米の豆乳ババロアみかんソース りんご		お米の豆乳ババロアみかんソース	お茶	りんご	
15 (水)	29 (水)	10時 牛乳 トマトチキンカレー コールスローサラダ	牛乳	鶏肉	精白米,サラダ油 マヨドレ(除)	ズッキーニ,玉ねぎ,人参,トマト キャベツ,人参,コーン	カレールー 塩
		3時 お茶 ♡フルーチェ ふんわりあられ・しお味	牛乳		ふんわりあられ・しお味	お茶 フルーチェ(いちご)	
16 (木)	30 (木)	10時 牛乳 パン フィッシュ&チップス ブロッコリー サッパリスープ	牛乳	白身魚フリッター	パン ポテトフライ,サラダ油 マヨドレ	ブロッコリー 白菜,えのきたけ	ケチャップ コンソメ塩
		3時 お茶 ♡焼きおにぎり		ポークハム	焼きおにぎり	お茶	
17 (金)	給食	10時 牛乳 ごはん 炒り豆腐 ほうれんそうのお浸し	牛乳	豆腐,鶏肉,かつお節	精白米 じゃがいも,砂糖,サラダ油 白砂糖	人参,玉ねぎ,さやいんげん ほうれん草,もやし,コーン	しょうゆ,塩 しょうゆ
		3時 はっこう乳 米粉ロールケーキ(さつまいも) 花花せんべい	はっこう乳		米粉ロールケーキ(さつまいも) 花花せんべい		
18 (土)	給食	10時 お茶 焼きそば		豚もも肉		お茶	
		3時 お茶 花型せんべい かぼちゃポーロ			焼きそば麺,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,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。  
 ◇8日・22日(水)「コアコアヨーグルト」:乳アレルギーのお子様には『**国産みかんゼリー**』への園代替えです。  
 ◇10日・24日(金)「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。  
 ◇17日(金)おやつ「はっこう乳」: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。