

## 2021年10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。  
※土曜日おやつは、西部保育園・川南保育園で提供されます。

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 (金)	給食	ごはん 切り干し大根の煮付け ドレッシング和え(コーンサラダ) 柿	油あげ,焼ちくわ,鶏肉	精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	切り干し大根,人参,干しいたけ,さや いんげん ホールコーン,キャベツ,人参 柿	しょうゆ,塩 コーンクリームドレッシング	
	3時	牛乳 果汁100%ゼリー 小魚ぼんせん	牛乳	果汁100%ゼリー 小魚ぼんせん			
2 (土)	給食	中華そば	豚もも肉	冷凍ラーメン,サラダ油	コーン,ねぎ,もやし	中華味,しょうゆ	
	3時	お茶 イカ型のり塩スナック ぶどうゼリー		イカ型のり塩スナック ぶどうゼリー	お茶		
4 (月)	18 (月)	給食	ポークハム チキンナゲット カットわかめ	精白米,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン	中華味,しょうゆ,塩	
		3時	牛乳 4日:♡お麩ラスク(ココア味) 18日:♡お麩ラスク(甘辛味)	牛乳	ふ,サラダ油,ミルクココア ふ,サラダ油,白砂糖	しょうゆ	
5 (火)	19(火) 運動会 予備日 【なかよし給食】	給食	ツナ水煮,グリーンピース ポークハム	精白米,じゃがいも,サラダ油 米粉ツイストマカロニ,マヨドレ	玉ねぎ,人参 キャベツ,きゅうり	カレールウ,塩 塩	
		3時	白ぶどう&ほうれん草ジュース ソフトせんべい 米粉のクッキー		白ぶどう&ほうれん草ジュース ソフトせんべい 米粉のクッキー		
6 (水)	20 (水)	給食	パン かぼちゃひき肉フライ ポイルキャベツ 豆乳チャウダー	パン サラダ油 鶏肉,豆乳	かぼちゃひき肉フライ キャベツ 人参,玉ねぎ,ブロッコリー	卓上ソース 塩 コンソメ,塩	
		3時	お茶 ♡焼きそば	焼ちくわ	焼きそば麺,サラダ油	お茶 キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,塩
7 (木)	21 (木)	給食	豆腐,豚ひき肉,みそ カットわかめ	精白米,サラダ油,砂糖,みりん,片栗粉	人参,ねぎ,生姜 コーン,ねぎ オレンジ	しょうゆ 中華味,しょうゆ	
		3時	牛乳 ♡蒸しさつまいも	牛乳	さつまいも	塩	
8 (金)	22 (金)	給食	鯉削り節,さんまおかか煮 鶏ささみフレーク 型抜きチーズ	精白米,サラダ油,砂糖 砂糖	しめじ,人参,竹の子,きぬさや 人参,もやし	しょうゆ,塩 しょうゆ	
		3時	お茶 8日:ブルーベリーゼリー(目の愛護デー) 22日:野菜ゼリー のり巻きあられ		ブルーベリーゼリー 野菜ゼリー のり巻きあられ	お茶	
9 (土)		給食	油あげ,白かまぼこ,鯉削り節	冷凍うどん,砂糖,みりん	人参,ねぎ,干しいたけ	しょうゆ,塩	
		3時	お茶 サクサクあられ わかめチップス		お茶 サクサクあられ わかめチップス		
11 (月)	25 (月)	給食	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 サクサクあられ わかめチップス		サクサクあられ わかめチップス	お茶	
12 (火)	26 (火)	給食	厚揚げ,豚もも肉	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,玉ねぎ,白菜,ピーマン	しょうゆ,中華味	
		3時	牛乳 ♡れんこんチップ パンプキンパフ	牛乳	砂糖,サラダ油 サラダ油 パンプキンパフ	ほうれん草,もやし,ホールコーン れんこん	
13 (水)	【日本の郷土料理(福岡県)】	給食	豚もも肉,豆腐,みそ,鯉削り節	精白米,さつまいも つきこんにゃく,サラダ油	人参,ねぎ,ごぼう,大根 りんご	塩	
		3時	はっこう乳マスカット味 プレーンクッキー かまぼこちがす	はっこう乳マスカット味	プレーンクッキー		
14 (木)		給食	鶏肉,厚揚げ	精白米 里芋,サラダ油,みりん,砂糖	れんこん,ごぼう,人参,干しいたけ,さ やいんげん	しょうゆ	
		3時	牛乳 ♡ ツナサンド	牛乳	白砂糖 果汁100%ゼリー	人参,キャベツ	
15 (金)		給食	ミートボール 鮭サイコロ,豆乳	パン 砂糖,みりん,片栗粉 じゃがいも,大豆バター		しょうゆ クリームルウ,塩	
		3時	お茶 ♡しらすおにぎり	しらす干し,青のり	精白米,みりん	お茶	
16 (土)		給食	豚もも肉	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,しめじ,エリンギ ホールコーン,キャベツ,人参	しょうゆ ハヤシルウ,ケチャップ,塩 コーンクリームドレッシング	
		3時	カップヤクルト	カップヤクルト	お茶		
27 (水)		給食	鶏肉,グリーンピース,ポークウィンナー	精白米,サラダ油,星ポテト,サラダ油,果汁100%ゼリー,マヨドレ	玉ねぎ,人参,ブロッコリー	ケチャップ,ソース,塩	
		3時	牛乳 お米deさつまいもと栗のタルト バナナ	牛乳	お米deさつまいもと栗のタルト バナナ	コンソメ,塩	
遠足の日		28日(木)遠足:中部・西部・本地ヶ原・川南 29日(金)遠足:藤池・西山・あたご・柏井				★遠足の日に「給食」はありません。お弁当の用意をお願いします。 ★遠足の日の「おやつ」は、下記を参照して下さい。	

日 (曜)	種類	献立	材 料 名			
			赤	黄	緑	
			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	その他
28 (木) 又は 29 (金) ハロウィン メニュー	給食	菜めしご飯		精白米	菜めし	
		ハンバーグ	かぼちゃ型ハンバーグ			ケチャップ
3時	お茶	かぼちゃサラダ	チキンハム	マヨドレ	かぼちゃ,ミックスベジタブル,きゅうり	塩
		えのきみそ汁	豆腐,カットわかめ,鰹削り節,みそ		えのきたけ,ねぎ	
30 (土)	給食	焼きうどん	豚もも肉,なると巻,かつお節	冷凍うどん,サラダ油,みりん	キャベツ,人参,玉ねぎ	しょうゆ
		お茶			お茶	
3時	お茶	イカ型のり塩スナック		イカ型のり塩スナック		
		ぶどうゼリー		ぶどうゼリー		

※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(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。

◇12日・26日(火)おやつ「はっこう乳マスカット味」: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。

◇12日・26日(火)おやつ「プレーンクッキー」:小麦・乳・大豆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。

◇15日(金)おやつ「カップヤクルト」: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。

27日(水)「わんぱくランチ」  
チキンライスの上に星型ポテトフライ・ウィンナー・ブロッコリーを添えたワンプレートランチです。

28日(木)『遠足の日』おやつ  
年長:アップルジュース200ml  
アンパンマンあげせん・マシュマロ・ドライハム・ミニゼリー  
年中・年少:アップルジュース200ml  
ソフトせんべい・マシュマロ・ドライハム・ミニゼリー