

2022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	
1 (月)	給食	高野豆腐ごはん わかめスープ	高野豆腐,鶏ひき肉 わかめ	精白米,砂糖,サラダ油	玉ねぎ,人参,干しいたけ キャベツ	しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ,塩
	3時	牛乳 パンPKンせんべい 米粉のクッキー	牛乳	パンPKンせんべい 米粉のクッキー		
2 (火)	給食	ごはん 魚の煮つけ おからポテトサラダ(ホット)	めかじき あらびきウインナー,おから	精白米 砂糖,料理酒,サラダ油,片栗粉 じゃがいも,砂糖,サラダ油	大根,生姜,しめじ,赤パプリカ,黄パ プリカ 玉ねぎ,パセリ	しょうゆ,塩 酢,塩
	3時	お茶 コーンの塩ゆで 鉄塩せんべい		鉄塩せんべい	お茶 とうもろこし	塩
3 (水) ※24日のサイ クルメ ニュー	給食	パン 肉団子と野菜のケチャップ煮 ももヨーグルト	ミートボール ももヨーグルト	パン 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 おにぎり	炊き込みわかめ,焼きのり	精白米	お茶	
4 (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	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,チンゲン菜,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 サクサクあられ		サクサクあられ	お茶 すいか	
5 (金) 19 (金)	給食	ふりかけごはん かぼちゃと豚肉の煮物 キャベツのみそ汁	豚もも肉,角半平 油あげ,みそ,いりこだし	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 キャベツ,大根	ふりかけ しょうゆ
	3時	牛乳 ソフトせんべい ミニいもチップ	牛乳	ソフトせんべい ミニいもチップ		
6 (土)	給食	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	キャベツ,人参,玉ねぎ	しょうゆ
	3時	お茶 みかんゼリー はっぱ型せんべい		はっぱ型せんべい	お茶 みかんゼリー	
20 (土)	給食	肉みそうどん	鶏ひき肉,みそ	ゆでうどん,砂糖,片栗粉	玉ねぎ,人参,しいたけ	
	3時	お茶 みかんゼリー はっぱ型せんべい		はっぱ型せんべい	お茶 みかんゼリー	
8 (月) 22 (月) 【なかよし給食】	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 米粉マカロニ,マヨドレ	なす,玉ねぎ,人参,ズッキーニ キャベツ,きゅうり	カレールウ,塩 塩
	3時	お茶 棒アイス こんぶあられ		棒ジュース果汁100% こんぶあられ	お茶	
9 (火) 【日本の郷 土料理 (岐阜県)】	給食	金魚飯 けいちゃん 果汁100%ゼリー	油あげ,しらす干し,鯉削り節,枝豆 鶏肉,みそ	精白米,サラダ油,みりん サラダ油,砂糖,料理酒 果汁100%ゼリー	人参,干しいたけ キャベツ,もやし,人参,ピーマン,にんにく	しょうゆ,塩 塩,しょうゆ
	3時	お茶 くずまんじゅう ソフトせんべい塩味		くずまんじゅう ソフトせんべい塩味	お茶	
10 (水)	給食	鮭の混ぜご飯 五目汁	鮭フレーク 豆腐,豚もも肉,鯉削り節	精白米 糸こんにゃく	人参,ごぼう,ねぎ	しょうゆ,塩
	3時	お茶 もち麦せんべい かぼちゃポーロ		もち麦せんべい かぼちゃポーロ	お茶	
夏 季 12 (金)	給食	豚丼 豆腐のみそ汁	豚もも肉 豆腐,みそ,鯉削り節	精白米,みりん,砂糖,サラダ油	玉ねぎ,人参,しめじ,コーン えのきたけ,ねぎ	しょうゆ
	3時	お茶 さかな型あられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		さかな型あられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味	お茶	
家 庭 保 育 13 (土)	給食	イタリアンスパゲティ	ポークウインナー	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 ぶどうゼリー ハート型せんべい		ハート型せんべい	お茶 ぶどうゼリー	
15 (月)	給食	炒飯 わかめスープ	ポークハム とうふ,わかめ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ
	3時	お茶 じゃがあられ パインゼリー		じゃがあられ パインゼリー	お茶	
16 (火)	給食	ツナカレー 果汁100%ゼリー	ツナ水煮	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 とうもろこしあられ はとむぎおこし		とうもろこしあられ はとむぎおこし	お茶	
17 (水)	給食	ごはん チャプチェ コロコロサラダ	豚ひき肉 ツナ水煮	精白米 はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油 じゃがいも,マヨドレ	玉ねぎ,人参,チンゲン菜,ピーマン ミックスベジタブル(人参・コーン・グ リンピース),きゅうり	しょうゆ 塩
	3時	お茶 プリン(卵なし) 紫芋ふんわりせんべい		プリン(卵なし) 紫芋ふんわりせんべい	お茶	
18 (木)	給食	パン ハンバーグ 野菜炒め	ハンバーグ	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 しらすおにぎり	しらす干し,青のり	精白米,みりん	お茶	しょうゆ
23 (火)	給食	おばけランチ サツパリスープ	ポークハム,白かまぼこ,黒豆,チキ ンナゲット あらびきウインナー	精白米,サラダ油	玉ねぎ,黄パプリカ レタス,えのきたけ	カレー粉,コンソメ,塩,ケチャップ コンソメ,塩
	3時	お茶 梨 のりせんべい		のりせんべい	お茶 梨	
24 (水) ※3日のサイ クルメニュー	給食	パン 肉団子と野菜のケチャップ煮 ももヨーグルト	ミートボール ももヨーグルト	パン 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 おにぎり	炊き込みわかめ,焼きのり	精白米	お茶	

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
25 (木)	給食	うどん 揚げちくわ ミニ野菜ゼリー	鶏肉,鰹削り節,昆布 焼ちくわ	ソフトめん,サラダ油,みりん サラダ油 ミニ野菜ゼリー	玉ねぎ,人参,白菜,ねぎ	しょうゆ,塩
	3時	牛乳 クラッカーサンド	牛乳	クラッカー,イチゴジャム		
26 (金)	給食	ごはん さばかつお節煮 豚汁	さばかつお節煮 豚もも肉,豆腐,みそ,鰹削り節	精白米 糸こんにゃく,サラダ油	人参,ねぎ,ごぼう,大根	
	3時	パック牛乳 わらび餅 のり巻きあられ	パック牛乳	わらび餅 のり巻きあられ		
27 (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 ぶどうゼリー ハート型せんべい		ぶどうゼリー ハート型せんべい	お茶	
29 (月)	給食	ごはん 照り焼きチキン 人参とツナのサラダ	鶏肉 塩昆布,ツナ水煮	精白米 砂糖,みりん,サラダ油	生姜 人参,大根	しょうゆ しょうゆ
	【お誕生日会】	3時 お茶 杏仁ポンチ	豆乳杏仁豆腐		お茶 パイナップルシロップ漬け,みかん シロップ漬け,ストロベリーダイス	
30 (火)	給食	とうもろこしごはん 小松菜と春雨のスープ しゅうまい	豚もも肉 肉しゅうまい	精白米 はるさめ	コーン 小松菜,人参	塩 コンソメ,しょうゆ
	3時	牛乳 いちじくジャムパン	牛乳	食パン,砂糖	いちじく,レモン	
31 (水)	給食	ごはん いわしの梅煮 野菜和え 果汁100%ゼリー	いわしの梅煮	精白米 砂糖 果汁100%ゼリー	キャベツ,人参,もやし	しょうゆ,酢
	3時	牛乳 プレーンクッキー キヌアあられ塩味	牛乳	プレーンクッキー キヌアあられ塩味		

※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、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。
 ◇3日・24日「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**への代替えを行います。
 ◇17日「プリン(卵無し)」:乳アレルギーのお子様には**国産やさいゼリー**への代替えを行います。
 ◇31日「プレーンクッキー」:麦乳豆アレルギーのお子様には**ライスクッキーいちご味**への代替えを行います。

23日(火)「おばけランチ」
 カレーピラフでお化けの胴体、かまぼこ・黒豆・チキンナゲット・ケチャップを使って飾り付けます。
 どんなお化けになるかお楽しみです。