

2023年4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		
↑ 希 望 保 育 ↓	1 (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 かぼちゃポーロ うす焼せんべい		かぼちゃポーロ うす焼せんべい	お茶	
		給食	カレーピラフ 中華風クリームコーンスープ 果汁100%ゼリー	豚ひき肉,グリーンピース	精白米,サラダ油 クリームコーン,片栗粉	干しいたけ,玉ねぎ,人参 チンゲンツアイ,玉ねぎ 果汁100%ゼリー	カレー粉,コンソメ,塩 中華味,塩
5 (水)	3 (月)	3時	お茶 まんまるソフトせんべい こめ棒		まんまるソフトせんべい こめ棒	お茶	
		給食	二色ごはん じゃがいものみそ汁	鶏ひき肉 油あげ,みそ,いりこだし	精白米,砂糖,サラダ油,白砂糖,みりん じゃがいも	玉ねぎ,コーン,干しいたけ,ほうれん草 玉ねぎ	しょうゆ,塩
		3時	お茶 米粉ロールクッキーかぼちゃ味 元気あまからせん		米粉ロールクッキーかぼちゃ味 元気あまからせん	お茶	
【入園式】	19 (水)	給食	わかめご飯 春キャベツのスープ 肉団子の照り煮	炊き込みわかめ 鶏肉 ミートボール	精白米 じゃがいも,サラダ油 砂糖,みりん,片栗粉	キャベツ,玉ねぎ,人参	コンソメ,塩 しょうゆ
		5日:3時	お茶 紫芋ふんわりせんべい ハート型せんべい		紫芋ふんわりせんべい ハート型せんべい	お茶	
		19日:3時	お茶 ♥お麩ラスク		ふ,サラダ油,白砂糖	お茶	しょうゆ
6 (木)	20 (木)	給食	ケチャップライス フィッシュフリッター ブロッコリー添え サッパリスープ	チキンハム,グリーンピース 白身魚フリッター ポークハム	精白米,サラダ油 サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 ブロッコリー レタス,えのきたけ	ソース,ケチャップ,コンソメ コンソメ,塩
		3時	牛乳 いちごゼリー のり巻きあられ	牛乳		お祝いいちごゼリー のり巻きあられ	
		給食	パン 米粉白身魚フライ 野菜ソテー いちごヨーグルト	米粉白身フライ いちごヨーグルト	パン サラダ油 サラダ油	キャベツ,人参,黄ピーマン,コーン	塩,ソース,コンソメ
7 (金)	21 (金)	給食	ふりかけごはん 肉じゃが りんご	豚もも肉,なると巻,グリーンピース	精白米 じゃがいも,サラダ油,砂糖,みりん	玉ねぎ,人参 りんご	しょうゆ ふりかけ しょうゆ
		3時	牛乳 はとむぎおこし パンプキンせんべい	牛乳	はとむぎおこし パンプキンせんべい		
		給食	和風スパゲティ	チキンハム,刻みのり	スパゲティ,サラダ油,みりん	人参,玉ねぎ,しめじ	塩,しょうゆ
8 (土)	22 (土)	3時	お茶 ミニ野菜ゼリー こつぶじゃがあられ			お茶 ミニ野菜ゼリー	
		給食	コーンラーメン	豚もも肉,なると巻	中華めん,サラダ油	コーン,ねぎ,もやし	しょうゆ,中華味
		3時	お茶 ミニ野菜ゼリー こつぶじゃがあられ		こつぶじゃがあられ	お茶 ミニ野菜ゼリー	
10 (月)	24 (月)	給食	中華飯 わかめスープ 牛乳 草加せんべいサラダ味 ミニいもチップ	豚もも肉 わかめ 牛乳	精白米,サラダ油,片栗粉	干しいたけ,人参,白菜,玉ねぎ,もやし, 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	牛乳 草加せんべいサラダ味 ミニいもチップ	牛乳	草加せんべいサラダ味 ミニいもチップ		
		給食	切り干し大根とツナのごはん わかめスープ みかんシラップ漬け	ツナ水煮,油揚げ,むき枝豆,かつおだし わかめ	精白米,砂糖,サラダ油	切り干し大根 ホールコーン みかんシラップ漬け	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
11 (火)	25 (火)	給食	高野豆腐そぼろごはん キャベツの塩昆布和え 豆腐のすまし汁	鶏ひき肉,高野豆腐,むき枝豆 塩昆布 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,砂糖,サラダ油 ごま油	玉ねぎ,しいたけ,ホールコーン キャベツ,人参	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	牛乳 ♥ジャム&豆乳蒸しケーキ	牛乳 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	
		給食	ごはん 豚肉と野菜のみそ炒め煮 ぶどうゼリー	豚もも肉,角半平,みそ	精白米 サラダ油,砂糖,みりん	キャベツ,黄ピーマン,玉ねぎ,人参	しょうゆ ぶどうゼリー
12 (水)	26 (水)	3時	牛乳 ♥ジャム&豆乳蒸しケーキ	牛乳 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	
		給食	パン クリームシチュー バナナ		パン じゃがいも,サラダ油	クリームコーン,玉ねぎ,人参,ブロッ コリー バナナ	ホワイトルウ,塩
		3時	お茶 ♥おにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
13 (木)	27 (木)	給食	ひじきごはん えのみそ汁 肉しゅうまい	ひじき,油あげ,鶏肉,鰹削り節 豆腐,わかめ,鰹削り節,みそ 肉しゅうまい	精白米,サラダ油,砂糖	人参,さやえんどう えのきたけ,ねぎ	しょうゆ,塩
		3時	牛乳 あさびークッキー のり揚げもち	牛乳		あさびークッキー のり揚げもち	
		給食	ごはん サワラかぼちゃみそ煮 人参とれんこんのきんぴら オレンジ	サワラかぼちゃみそ煮 角半平	精白米 砂糖,サラダ油	人参,れんこん,さやいんげん オレンジ	しょうゆ
14 (金)	28 (金)	3時	牛乳 米粉ロールクッキーかぼちゃ味 あまからせんべい	牛乳	米粉ロールクッキーかぼちゃ味 あまからせんべい		
		給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそば麺,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,塩
		3時	お茶 かぼちゃポーロ うす焼せんべい		かぼちゃポーロ 元氣うす焼せんべい	お茶	
15 (土)	29 (土)	給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそば麺,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,塩

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
17 (月) 【なかよし 給食】	給食	ハヤシライス アスパラサラダ	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 アスパラガス,キャベツ	ハヤシルウ,ケチャップ,塩 塩
	3時	お茶 国産やさいゼリー わかめチップス		国産やさいゼリー わかめチップス	お茶	
18 (火) 【かみかみ メニュー】	給食	たけのこふきごはん 京風大根汁 オレンジ	油あげ,鯉削り節 豆腐,鯉削り節,昆布	精白米,砂糖 みりん	竹の子,干しいたけ,ふき 大根,ねぎ オレンジ	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
	3時	りんごジュース ミニロールパン あらびきウインナー		ミニロールパン あらびきウインナー	りんごジュース	
27 (木) 【お誕生日会】	給食	おこさまランチ スナップエンドウ添え サッパリスープ	豚ひき肉,チキンナゲット チキンハム	精白米,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参,ピーマン スナップえんどう レタス,えのきたけ	ソース,ケチャップ,コンソメ コンソメ,塩
	3時	お茶 ♥フルーツポンチ		白砂糖	お茶 ぶどうゼリー,ミックスフルーツ(パイ ン・黄桃・リンゴ)	
28 (金) 【こどもの日 を祝う会】	給食	ツナピラフ ハンバーグ 野菜スープ	ツナ水煮 こいのぼりハンバーグ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン	塩,コンソメ ケチャップ コンソメ,塩,しょうゆ
	3時	お茶 三色ゼリー さかなの学校		三色ゼリー さかなの学校	お茶	

※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。
 ※ポークウインナー、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。
 ◇13日(木)おやつ「あさびークッキー」:小麦・乳・大豆アレルギーのお子様には『ポケモンライスクッキークッキーいちご味』への園代替えです。
 ◇20日(木)給食「いちごヨーグルト」:乳アレルギーのお子様には『みかんゼリー』への園代替えです。

27日(木)おこさまランチ
 ケチャップライスにチキンナゲットを添えます。
 28日(金)おやつ「三色ゼリー」
 緑(りんごゼリー)・白(レモン風味の豆乳ゼリー)・水色(サイダー風味ゼリー)の三色ゼリーです。