

2023年5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	中華風おこわ 豆腐汁	鶏肉,油あげ,グリーンピース 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,もち米,砂糖,サラダ油,ごま油	干しいたけ,ごぼう,人参 ねぎ	しょうゆ しょうゆ,塩
	3時	牛乳 小魚ぼんせん 果汁100%ゼリー	牛乳	小魚ぼんせん 果汁100%ゼリー		
2 (火)	給食	ごはん 厚揚げの中国煮 アスパラのおかか和え	あつあげ,豚もも肉 かつお節	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,玉ねぎ,白菜,ピーマン アスパラガス,キャベツ	しょうゆ,中華味 しょうゆ
	3時	牛乳 はっぱ型せんべい こめ棒くん	牛乳	はっぱ型せんべい こめ棒		
6 (土)	給食	みそ煮込みうどん	豚もも肉,焼ちくわ,油あげ,みそ,鰹削り節,昆布	ゆでうどん,みりん	玉ねぎ,ねぎ,人参	
	3時	お茶 わかめチップス ぶどうゼリー		わかめチップス ぶどうゼリー	お茶	
20 (土)	給食	イタリアンスパゲティ	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 わかめチップス ぶどうゼリー		わかめチップス ぶどうゼリー	お茶	
8 (月)	給食	カレーライス ツナサラダ	豚もも肉,グリーンピース ツナ水煮	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 キャベツ,きゅうり	カレールウ
	3時	ぶどうジュース 利尻昆布せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		利尻昆布せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ	ぶどうジュース	
9 (火)	給食	9日:ピース御飯 23日:ゆかりごはん サワラ西京漬 きんぴら オレンジ	グリーンピース サワラ西京漬 角半平	精白米 精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	ごぼう,人参,こまつな オレンジ	塩 ゆかり粉 しょうゆ
	3時	牛乳 ♥マカロニあべかわ	牛乳 きなこ	米粉ツイストマカロニ,白砂糖		塩
10 (水)	給食	パン ソーセージカツ コロコロサラダ ミニ野菜ゼリー	ソーセージカツ ツナ水煮	パン サラダ油 じゃがいも,マヨドレ ミニ野菜ゼリー	人参,きゅうり,コーン	塩
	3時	お茶 ♥おにぎり			お茶	
11 (木)	給食	ごはん 照り焼きチキン ブロッコリー添え えのきみそ汁	鶏肉 豆腐,わかめ,鰹削り節,みそ	精白米 砂糖,みりん,サラダ油 マヨドレ	生姜 ブロッコリー えのきたけ,ねぎ	しょうゆ
	3時	牛乳 ♥ジャム&豆乳蒸しケーキ	牛乳 調整豆乳	お米のホットケーキミックス,サラダ油	りんごジャム	
25 (木)	給食	肉みそめん サッパリスープ	鶏ひき肉,みそ,むき枝豆 ポークハム	ソフトめん,砂糖,みりん,片栗粉	人参,玉ねぎ,もやし レタス,えのきたけ	水,しょうゆ コンソメ,塩
	3時	牛乳 ♥コーンとウインナーの米粉蒸しパン	牛乳 調整豆乳,ウインナー	米粉,白砂糖	コーン	ベーキングパウダー
12 (金)	給食	ポリポリピビンバ丼 コーン中華スープ	豚もも肉 ポークハム	精白米,みりん,片栗粉,サラダ油,白砂糖	人参,もやし,ほうれん草,たくあん コーン,ねぎ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
	3時	乳飲料 Mascot 味 ミニいもチップ ふんわりあられ・しょうゆ味	乳飲料 Mascot 味	ミニいもチップ ふんわりあられ・しょうゆ味		
13 (土)	給食	ちゃんぽんうどん	豚もも肉,鰹削り節	ゆでうどん,ごま油	もやし,ねぎ,人参,キャベツ	しょうゆ,塩
	3時	お茶 サクッとあられ 国産みかんゼリー		サクッとあられ	お茶 国産みかんゼリー	
27 (土)	給食	焼きうどん	豚もも肉,焼ちくわ,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 サクッとあられ 国産みかんゼリー		サクッとあられ	お茶 国産みかんゼリー	
15 (月)	給食	鮭ごはん 切干大根サラダ おみそ汁 おさかなウインナー	鮭フレーク ツナ水煮 きざみ揚げ,極小高野豆腐,わかめ, みそ,かつおだし	精白米 マヨドレ		
	3時	白ぶどう&ほうれん草ジュース おこめリング ふんわりあられ・しお味			白ぶどう&ほうれん草ジュース おこめリング ふんわりあられ・しお味	
16 (火)	給食	ごはん 厚揚げの中国煮 アスパラのおかか和え	あつあげ,豚もも肉 かつお節	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,玉ねぎ,白菜,ピーマン アスパラガス,キャベツ	しょうゆ,中華味 しょうゆ
	3時	牛乳 ♥お麩ラスク(キャラメル味)	牛乳	ふ,サラダ油		ミルメークキャラメル
17 (水)	給食	ごはん 豚肉と野菜のカレー風味炒め ポークしゅうまい	豚もも肉 ポークしゅうまい	精白米 サラダ油,砂糖	ヤマハフ,玉ねぎ,アスパラガス,人参	コンソメ,しょうゆ,塩,カレー粉
	3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	お茶 みかんシラップ漬け	
18 (木)	給食	パン 肉団子入りトマトスープ 春雨マヨサラダ	ミートボール ポークハム	パン じゃがいも,サラダ油 はるさめ,マヨドレ	玉ねぎ,キャベツ,人参,トマトダイス きゅうり,コーン	ケチャップ,コンソメ,塩 塩
	3時	お茶 ♥ハクの塩むすび			お茶	
19 (金)	給食	のりごはん かつおフライ 和風サラダ ミニチーズ	かつおフライ 焼ちくわ,わかめ ミニチーズ	精白米 サラダ油 サラダ油,白砂糖		のり佃煮 塩,酢,しょうゆ
	3時	牛乳 プレーンクッキー ほし型おせんべい	牛乳	プレーンクッキー ほし型おせんべい		

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
29 (月)	給食	ごはん 魚のちゃんちゃん焼き 若竹汁	タラ,みそ わかめ,鯉削り節	精白米 料理酒,サラダ油,みりん,砂糖,大豆バター	キャベツ,玉ねぎ,人参,もやし たけのこ,きぬさやえんどう	しょうゆ しょうゆ,塩
	3時	牛乳 とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーココア味	牛乳	とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーココア味		
30 (火)	給食	ピラフ 米粉チキンカツ イタリアンスープ	しらす干し 米粉チキンカツ ポークハム	精白米,サラダ油 サラダ油 サラダ油	干しいたけ,玉ねぎ,人参,ピーマン キャベツ,人参,トマトダイス	コンソメ,塩,しょうゆ ケチャップ,コンソメ,塩
	3時 【お誕生日会】	牛乳 お米のプリンタルト ミニピーチゼリー	牛乳	お米のプリンタルト ミニピーチゼリー		
31 (水)	給食	ごはん すき焼き風煮込み ポークしゅうまい	豚もも肉,焼き豆腐,なると ポークしゅうまい	精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	白菜,ねぎ,人参,しいたけ	しょうゆ
	3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	お茶 みかんシラップ漬け	

※マヨ風味ドレッシング(マヨドレ)はマヨネーズの代わりで、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。

◇12日・26日(金)おやつ「乳飲料マスカット味」:乳アレルギーのお子様には『豆乳飲料いちご味』への園代替えです。

◇19日(金)給食「ミニチーズ」:乳アレルギーのお子様には『果汁100%ゼリーゼリー』への園代替えです。

◇19日(金)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『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。