

2023年6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。
※土曜日の3時は、西部保育園・川南保育園で実施しています。

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 (木)	給食	ナン 大豆のカレー アスパラサラダ	豚もも肉,水煮大豆	ナン じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	人参,玉ねぎ アスパラガス,キャベツ	カレールウ 塩	
	3時	お茶 ♡ツナにぎり	ツナ水煮,焼のり	精白米,砂糖,料理酒	お茶	しょうゆ	
2 (金)	給食	ごはん ◎いわしの梅煮 和風サラダ ミニゼリー	いわしの梅煮 焼ちくわ,わかめ	精白米 サラダ油,砂糖	キャベツ,コーン,人参 果汁100%ゼリー	塩,酢,しょうゆ	
	3時	牛乳 草加せんべいサラダ味 はとむぎおこし	牛乳	草加せんべいサラダ味 はとむぎおこし			
3 (土)	給食	和風スバゲティ	ウインナー,刻みのり	スバゲティ,サラダ油,みりん	人参,玉ねぎ,しめじ	塩,しょうゆ	
	3時	お茶 イカ型スナック ミニ野菜ゼリー		イカ型スナック ミニ野菜ゼリー	お茶		
17 (土)	給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそばめん,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,塩	
	3時	お茶 イカ型スナック ミニ野菜ゼリー		イカ型スナック ミニ野菜ゼリー	お茶		
5 (月)	19 (月)	給食	キャベツのトロピカルライス コンソメスープ ミニピーチゼリー	鶏ひき肉 ポークハム	精白米,サラダ油,砂糖,片栗粉 ミニピーチゼリー	キャベツ,玉ねぎ,人参,なす,黄ピーマン,ピーマン もやし,コーン,ねぎ	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
		3時	牛乳 ハート型あられ こめ棒	牛乳	ハート型あられ こめ棒		
6 (火)	20 (火)	給食	ごはん 筑前煮 切干大根のサラダ	鶏肉,角はんぺい ツナ水煮	精白米 糸こんにゃく,砂糖,みりん,サラダ油 マヨドレ	ごぼう,人参,竹の子,さやいんげん 切り干し大根,コーン,パセリ	しょうゆ,塩 しょうゆ
		6日:3時	お茶 歯と口の健康週間ゼリー うすやきサラダせんべい		歯と口の健康週間ゼリー うすやきサラダせんべい	お茶	
		20日:3時	お茶 ♡フルーチェ	牛乳		お茶 フルーチェ(いちご味)	
7 (水)	21 (水)	給食	パン 拌八宝 ヨーグルト	ポークハム ヨーグルト	パン じゃがいも,サラダ油,砂糖,ごま油	人参,きゅうり,キャベツ,もやし	酢,しょうゆ,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	しょうゆ
8 (木)		給食	ごはん ◎さわらの野菜あんかけ もやしのゆかりあえ	サワラ切り身	精白米 砂糖,片栗粉	玉ねぎ,人参,ピーマン,竹の子,干 しいたけ もやし,人参	塩,しょうゆ,酢 ゆかり粉,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味
22 (木)		給食	柳川風井 豆腐のみそ汁 オレンジ	豚もも肉,しらす干し,刻みのり 豆腐,みそ,鰹削り節	精白米,糸こんにゃく,サラダ油	ごぼう,玉ねぎ,人参 えのきたけ,ねぎ オレンジ	
		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
9 (金)	【6/10 時 の記念日 メニュー】	給食	花時計ランチ えのきみそ汁	ハンバーグ,ウインナー,鰹削り節 豆腐,カットわかめ,鰹削り節,みそ	精白米,砂糖	菜めし,さやいんげん,人参 えのきたけ,ねぎ	ケチャップ,塩
		3時	牛乳 ソフトせんべい 米粉ロールクッキー(さつまいも味)	牛乳	ソフトせんべい 米粉ロールクッキー(さつまいも味)		
23 (金)		給食	えだまめごはん ソーキ汁 にんじんしりしり	むき枝豆 豚もも肉,鰹削り節,昆布 ツナ水煮	精白米 みりん サラダ油,料理酒,みりん	大根,えのきたけ,ねぎ 人参,もやし	塩 しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	牛乳 ソフトせんべい 米粉ロールクッキー(さつまいも味)	牛乳	ソフトせんべい 米粉ロールクッキー(さつまいも味)		
10 (土)		給食	青菜ラーメン	焼ちくわ	中華めん,サラダ油	キャベツ,人参,もやし,チンゲン菜,コーン	塩,中華味,しょうゆ
		3時	お茶 あまからせんべい ミニゼリー		あまからせんべい	お茶 果汁100%ゼリー	
24 (土)		給食	磯うどん	豚もも肉,焼ちくわ,わかめ,鰹削り節	ゆでうどん,みりん	人参,ねぎ,しいたけ	しょうゆ,塩
		3時	お茶 あまからせんべい ミニゼリー		あまからせんべい	お茶 果汁100%ゼリー	
12 (月)	【なかよし 給食】	給食	ハヤシライス 杏仁ボンチ	豚もも肉,グリーンピース 豆乳杏仁豆腐	精白米,じゃがいも,サラダ油 シャインマスカットゼリー	玉ねぎ,人参 みかんシ럽漬け	ハヤシルウ,ケチャップ,塩
		3時	ぶどうジュース こつぶじゃがあられ ミニいもチップ		こつぶじゃがあられ ミニいもチップ	ぶどうジュース	
26 (月)		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럽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 コーン みかんシ럽漬け	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
		3時	豆乳飲料いちご味 お星さませんべい かぼちゃポーロ	豆乳飲料いちご味	お星さませんべい かぼちゃポーロ		
13 (火)	27 (火)	給食	ゆかり御飯 野菜かき揚げ なすのそぼろ煮	鶏ひき肉,みそ	精白米 サラダ油 砂糖,サラダ油,片栗粉	野菜かき揚げ なす,玉ねぎ,赤ピーマン,エリン ギ,ねぎ	ゆかり粉 しょうゆ
		3時	牛乳 ♡ジャムサンドパン	牛乳	パン,イチゴジャム		
28 (水)	【お誕生 日会】	給食	ピラフ チキンナゲット サッパリスープ	鶏肉 チキンナゲット ポークハム	精白米,サラダ油 サラダ油	干しいたけ,玉ねぎ,人参,ピーマン	コンソメ,塩,しょうゆ
		3時	牛乳 プリン(卵なし) バナナ みかんシ럽漬け	牛乳	プリン(卵なし)	バナナ みかんシ럽漬け	コンソメ,塩
14 (水)	【ハッピー ランチ】	給食	パン 照り焼きハンバーグ スライスチーズ えだまめコーン	照り焼きハンバーグ スライスチーズ むき枝豆	パン		ゆかり粉 塩
		3時	アップルジュース ♡フライドポテト		シューストリング,サラダ油	アップルジュース	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
15 (木)	給食	コーンラーメン 揚げかぼちゃ	豚もも肉,なると巻 青のり	中華めん,サラダ油 サラダ油	コーン,キャベツ,人参,ねぎ,もやし かぼちゃ	しょうゆ,中華味,塩 塩
	3時	牛乳 ひじきあられ プレーンクッキー	牛乳	ひじきあられ プレーンクッキー		
29 (木)	給食	パン ミネストローネ 肉団子の照り煮	ポークハム 肉団子	パン サラダ油,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマト,トマトダイス	コンソメ,ケチャップ,塩 しょうゆ
	3時	お茶 とうもろこし のり巻きあられ			お茶 とうもろこし(尾張旭市産) のり巻きあられ	塩
16 (金)	給食	ひじきごはん 吸い物 焼きぎょうざ	ひじき,油あげ,鶏肉,鯉削り節,むき枝豆 高野豆腐,わかめ,鯉削り節	精白米,サラダ油,砂糖	人参 ねぎ 焼きぎょうざ	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
	3時	牛乳 のり巻きあられ バナナスティックケーキ	牛乳	のり巻きあられ バナナスティックケーキ		
30 (金)	給食	ごはん ◎いわしの梅煮 和風サラダ ミニゼリー	いわしの梅煮 焼ちくわ,わかめ	精白米 サラダ油,砂糖	キャベツ,コーン,人参 果汁100%ゼリー	塩,酢,しょうゆ
	3時	牛乳 草加せんべいサラダ味 はとむぎおこし	牛乳	草加せんべいサラダ味 はとむぎおこし		

※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大アレルゲン(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。

◇7日・21日(水)給食「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。

◇14日(水)給食「スライスチーズ」:乳アレルギーのお子様には『豆乳スライスチーズ』への園代替えです。

◇15日(木)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いちご味』への園代替えです。

◇28日(水)おやつ「卵無しプリン」:乳アレルギーのお子様には『ぶどうゼリー』への園代替えです。

◎魚の献立は、『骨』に注意して食べましょう。

♥印は、手作りおやつの日です。

6日(火)「歯と口の健康週間ゼリー」ヨーグルト風ゼリーとりんごゼリーの2層になっています。
9日(金)「花時計ランチ」 菜めしをベースにハンバーグ・ウインナー・さやいんげんをつかって花時計風に盛り付けます。