

2023年6月 尾張旭市(未満児)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)	10時 給食	牛乳 ナン 大豆のカレー アスパラサラダ	牛乳 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	精白米,砂糖,料理酒	お茶	しょうゆ
2 (金)	10時 給食	牛乳 ごはん ◎いわしの梅煮 和風サラダ ミニゼリー	牛乳 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 お茶	牛乳 ふわふわチップ じゃがいも味 はとむぎおこし	牛乳	ふわふわチップ じゃがいも味 はとむぎおこし		
3 (土)	10時 給食	お茶 和風スパゲティ	ウインナー,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
	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)	10時 給食	お茶 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	うみのおさんぼ ミニ野菜ゼリー		うみのおさんぼ ミニ野菜ゼリー	お茶	
5 (月)	10時 給食	牛乳 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	牛乳 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 お茶	牛乳 ハート型あられ 紫芋ふんわりせんべい	牛乳	ハート型あられ 紫芋ふんわりせんべい		
6 (火)	10時 給食	牛乳 ごはん 筑前煮 切干大根のサラダ	牛乳・(AM) 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)	
	【かみかみメニュー】					
7 (水)	10時 給食	牛乳 パン 拌八宝 ヨーグルト	牛乳 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)	10時 給食	牛乳 ごはん ◎さわらの野菜あんかけ もやしのゆかりあえ	牛乳 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 お茶	♥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)	10時 給食	牛乳 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 お茶	♥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)	10時 給食	牛乳 花時計ランチ えのきみそ汁	牛乳 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 お茶	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)	10時 給食	牛乳 えだまめごはん ソーキ汁 にんじんしりしり	牛乳 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 お茶	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)	10時 給食	お茶 青菜ラーメン	焼ちくわ	中華めん,サラダ油	お茶 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)	10時 給食	お茶 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	お茶 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)	10時 給食	豆乳飲料バナナ味 ハヤシライス 杏仁ポンチ	豆乳飲料バナナ味 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 みかんシラップ漬け ぶどうジュース	ハヤシルウ,ケチャップ,塩
	3時 お茶	ぶどうジュース こつぶじゃがあられ 紫いもチップ		こつぶじゃがあられ 紫いもチップ		
26 (月)	10時 給食	お茶 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	お茶 切り干し大根 コーン みかんシラップ漬け	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
	3時 お茶	豆乳飲料いちご味 星型あられ かぼちゃポーロ	豆乳飲料いちご味	星型あられ かぼちゃポーロ		
13 (火)	10時 給食	牛乳 ゆかり御飯 野菜かき揚げ なすのそぼろ煮	牛乳 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 お茶	♥ジャムサンドパン	牛乳	パン,イチゴジャム		

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	
28 (水)	10時 給食	牛乳 ピラフ チキンナゲット サッパリスープ	牛乳 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 レタス, えのきたけ	コンソメ, 塩, しょうゆ コンソメ, 塩
	3時 【お誕生日会】	牛乳 プリン(卵なし) バナナ みかんシラップ漬け	牛乳	プリン(卵なし)	バナナ みかんシラップ漬け	
14 (水)	10時 給食	牛乳 パン 照り焼きハンバーグ えだまめコーン	牛乳 照り焼きハンバーグ むき枝豆	パン	コーン	塩
	3時 【ハッピーランチ】	アップルジュース ♥フライドポテト		シューtring, サラダ油	アップルジュース	塩
15 (木)	10時 給食	牛乳 コーンラーメン 揚げかぼちゃ	牛乳 豚もも肉, なんと巻 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)	10時 給食	牛乳 パン ミネストローネ 肉団子の照り煮	牛乳 ポークハム 肉団子	パン サラダ油, 砂糖 砂糖, みりん, 片栗粉	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 にんじんせんべい			お茶 とうもろこし(尾張旭市産) にんじんせんべい	塩
16 (金)	10時 給食	牛乳 ひじきごはん 吸い物 焼きぎょうざ	牛乳 ひじき, 油あげ, 鶏肉, 鰹削り節, むき枝豆 高野豆腐, わかめ, 鰹削り節	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 小魚せんべい バナナスティックケーキ	牛乳	小魚せんべい バナナスティックケーキ		
30 (金)	10時 給食	牛乳 ごはん ◎いわしの梅煮 和風サラダ ミニゼリー	牛乳 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 ふわふわチップ じゃがいも味 はとむぎおこし	牛乳	ふわふわチップ じゃがいも味 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

◇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。

◇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。