

2023年7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 血や肉になるもの	黄 熱や力になるもの	緑 調子をととのえるもの	その他
1 (土)	給食 3時	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, ビーマン	ケチャップ, ソース, 塩
		お茶 おこめパフ塩味 ぶどうゼリー		おこめパフ塩味 ぶどうゼリー	お茶	
15 (土)	給食 3時	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
		お茶 おこめパフ塩味 ぶどうゼリー		おこめパフ塩味 ぶどうゼリー	お茶	
3 (月) 【なかよし 給食】	給食 3時	シンデレラカレー	鶏肉	精白米, サラダ油	かぼちゃ, 人参, 玉ねぎ, トマト	カレールー
		オーロラサラダ	ポークハム	マヨドレ	キャベツ, コーン, 人参	ケチャップ, 塩
4 (火)	給食 3時	りんごジュース むらきいもせんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		むらきいもせんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		
		ごはん 麻婆ナス 中華風クリームコーンスープ	豚ひき肉, 角はんぺい, みそ	精白米 サラダ油, 砂糖, 片栗粉, ごま油 クリームコーン, 片栗粉	なす, 干しいたけ, 玉ねぎ, 人参, ねぎ チンゲンツアイ, 玉ねぎ	中華味, 塩 中華味, 塩
5 (水)	給食 5日:3時 19日:3時	パン かぼちゃコロケ 野菜炒め ヨーグルトもも味	豚もも肉 コアコアもも	パン サラダ油 サラダ油	かぼちゃコロケ キャベツ, 玉ねぎ, 人参, ビーマン	ソース, コンソメ, 塩
		お茶 ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
6 (木)	給食 3時	魚のそぼろごはん 鶏肉と春雨のスープ オレンジ	さば水煮, 刻みのり 鶏肉	精白米, サラダ油, 砂糖 はるさめ, ごま油	人参, 玉ねぎ しめじ, こまつな, 人参, もやし オレンジ	しょうゆ, 塩 中華味, しょうゆ, 塩
		牛乳 利尻昆布せんべい 米粉ロールクッキーかぼちゃ味	牛乳	利尻昆布せんべい 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		
7 (金) 【七夕会】	給食 3時	じゃじゃ麺 ちくわのオーロラソース炒め	鶏ひき肉, みそ, むぎ枝豆 焼ちくわ	ソフトめん, サラダ油, 砂糖, みりん, 片栗粉 サラダ油, マヨドレ	玉ねぎ, 人参, しいたけ	ケチャップ
		牛乳 プレーンクッキー ほしのおせんべい	牛乳	プレーンクッキー ほしのおせんべい		
8 (土)	給食 3時	お星さまランチ お星さま汁	鶏肉, 星型ハンバーグ 五目しんじょ星型, 鰹削り節	精白米, サラダ油 みりん	玉ねぎ, コーン オクラ, 人参	コンソメ, 塩, ケチャップ しょうゆ, 塩
		牛乳 星型パフ 七夕デザート	牛乳	星型パフ 七夕デザート		
9 (日)	給食 3時	ごはん サワラかぼちゃみそ煮 けんちん汁	サワラかぼちゃみそ煮 豚もも肉, 豆腐, 鰹削り節	精白米 じゃがいも	ごぼう, 人参, 大根, ねぎ お茶	しょうゆ, 塩 塩
		お茶 とうもろこし 星っこ		星っこ	とうもろこし(尾張旭市産)	
10 (月) 【とうがんの 日】	給食 3時	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
		お茶 とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味	お茶	
11 (火)	給食 3時	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
		お茶 とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味	お茶	
12 (水)	給食 3時	レタス入り炒飯 とうがん汁 果汁100%ゼリー	ポークハム 鶏肉, 油あげ, 鰹削り節	精白米, サラダ油 片栗粉	レタス, ねぎ, 人参 とうがん, 干しいたけ 果汁100%ゼリー	塩, 中華味, しょうゆ 塩, しょうゆ
		牛乳 わかめチップス こめ棒	牛乳	わかめチップス こめ棒		
13 (木)	給食 3時	ごはん 肉豆腐 ほうれん草とツナの和え物	豚もも肉, とうふ, なたと巻, 鰹削り節 ツナ水煮	精白米 サラダ油, 砂糖, みりん 白砂糖	干しいたけ, 白菜, 人参, ねぎ ほうれん草, もやし	しょうゆ, 塩 しょうゆ
		お茶 ぶどうゼリー のり巻きあられ		のり巻きあられ	お茶 ぶどうゼリー	
14 (金)	給食 3時	焼きそば 焼きおにぎり ポイルウインナー 枝豆 ミニピーチゼリー	豚もも肉 あらびきウインナー	焼きそば麺, サラダ油 焼きおにぎり	キャベツ, 人参, 玉ねぎ	ソース, 塩 塩
		お茶 わらび餅 サラダおかき		わらび餅 サラダおかき	えだまめ お茶	
15 (土)	給食 3時	ごはん 鶏肉のみそ炒め わかめスープ	鶏肉, 角はんぺい, みそ わかめ	精白米 サラダ油, みりん, 砂糖	キャベツ, もやし, 玉ねぎ, 人参, ビーマン もやし, ねぎ	塩, 中華味 中華味, しょうゆ
		お茶 すいか			お茶 すいか	
16 (日)	給食 3時	パン 米粉チキンカツ ラタトゥユ 型抜きチーズ	米粉チキンカツ	パン サラダ油 砂糖, サラダ油	なす, スッキーニ, 黄ピーマン, 玉ねぎ, カットトマト	ケチャップ, コンソメ, 塩
		お茶 おにぎり(きざみ揚げ)	油あげ	精白米, 砂糖, みりん	お茶	しょうゆ, 塩
17 (月)	給食 3時	カレーピラフ 米粉白身魚フライ ブロッコリー添え	ポークハム, グリンピース 米粉白身フライ	精白米, サラダ油 サラダ油 マヨドレ	干しいたけ, 玉ねぎ, 人参 ブロッコリー	カレー粉, コンソメ, 塩 お茶
		お茶 豆乳アイス 星型コーンスナック	豆乳アイス	きらきらコーンのおほしさま		
18 (火)	給食 3時	ごはん チャンプルー かぼちゃのみそ汁	豆腐, 豚もも肉, 焼ちくわ 油あげ, みそ, いりこだし	精白米 砂糖, ごま油	キャベツ, ゴーヤ, 人参, 玉ねぎ かぼちゃ, 玉ねぎ	中華味, しょうゆ, 塩
		牛乳 米粉ロールクッキー-さつまいも味 パンクキン型せんべい	牛乳	米粉ロールクッキー-さつまいも味 ぱりぱりパンクキン		
19 (水)	給食 3時	冷しうどん	鶏肉, 鰹削り節	ゆでうどん, サラダ油, みりん	玉ねぎ, 人参, 白菜, ねぎ	しょうゆ, 塩
		お茶 ふんわりあられ・しょうゆ味 ミニ野菜ゼリー		ふんわり・しょうゆ味 ミニ野菜ゼリー	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
31 (月)	給食	鮭ごはん	鮭フレーク	精白米		
		切干大根サラダ(ツナ)	ツナ水煮	コーン,マヨドレ	切り干し大根	
		おみそ汁	油揚げ,高野豆腐,わかめ,みそ,かつおだし			
	3時	おさかなのウインナー	おさかなのウインナー			
		白ぶどう&ほうれん草ジュース			きになる野菜白ぶどう&ほうれん草ジュース	
		おこめリング	おこめリング			
		ふんわりあられ・しお味	ふんわり・しお味			

※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。
 ◇5日・19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。
 ◇13日(木)給食「型抜きチーズ」:乳アレルギーのお子様には『果汁100%ゼリー』への園代替えです。
 ◇20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クッキーいちご味』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。

7日(金)「お星さまランチ」
 鶏肉チャーハンの横に星型のハンバーグを添えます。
 ケチャップで流れ星やスマイルフェイスを描きます。
 「お星さま汁」 オクラや人参が入ったすまし汁に星型のしんじょを浮かべます。
 「七夕ゼリー」 レモンゼリーとぶどうゼリーの2層になっています。その上に天の川をイメージしたみかんゼリーがのっています。