

2023年8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 (火)	給食	とうもろこしごはん		精白米	コーン	塩
		ピーマンのみそ炒め	豚もも肉,みそ	サラダ油,砂糖,みりん	ピーマン,黄ピーマン,玉ねぎ,人参,竹の子	
【かみかみデー】	3時	小籠包		小籠包		
		お茶			お茶	
	給食	♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	ダイスゼリー(白桃),白砂糖	黄桃	
		パン		パン		
2 (水)	給食	あらびきウインナー	あらびきウインナー			
		ミネストローネ	ポークハム	サラダ油,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマト	コンソメ,ケチャップ,塩
	3時	オレンジ			オレンジ	
		お茶			お茶	
	給食	♥杏仁ポンチ	豆乳杏仁豆腐	ダイスゼリー(シャインマスカット)	みかんシラップ漬け	
		ごはん		精白米		
3 (木)	給食	ちくわと野菜のカレー風味炒め	豚もも肉,焼ちくわ	サラダ油,砂糖	キャベツ,玉ねぎ,チンゲンツアイ,人参	コンソメ,しょうゆ,塩,カレー粉
		ゴーヤ佃煮		片栗粉,サラダ油,みりん,砂糖	ゴーヤ	しょうゆ
【なかよし給食】	3時	お茶			お茶	
		♥すいか			すいか	
4 (金)	給食	ごはん		精白米		
		チャプチェ	豚ひき肉	はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油	玉ねぎ,人参,チンゲンツアイ,ピーマン	しょうゆ
	3時	チヨレギサラダ	韓国のり	ごま油,白砂糖	キャベツ,人参,きゅうり	しょうゆ
		牛乳	牛乳			
	給食	とうもろこしあられ		とうもろこしあられ		
		ミニいもチップ		ミニいもチップ		
25 (金)	給食	ゆかりしらすごはん	しらす干し	精白米		ゆかり
		魚の煮物	たら,なると巻,むき枝豆	サラダ油,砂糖,みりん	玉ねぎ,人参	しょうゆ
	3時	オクラのマヨおかか和え	かつお節	マヨドレ	オクラ,もやし	しょうゆ
		牛乳	牛乳			
	給食	プレーンクッキー		プレーンクッキー		
		星型あられ		星型あられ		
5 (土)	給食	肉みそめん	豚ひき肉,みそ	ゆでうどん,砂糖,みりん,片栗粉	人参,玉ねぎ,もやし	しょうゆ
		3時	お茶		お茶	
	3時	さんかくおせんべい		さんかくおせんべい		
		ぶどうゼリー		ぶどうゼリー		
26 (土)	給食	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		お茶	
	給食	ザラメせんべい		ザラメせんべい		
		コーンスナック		コーンスナック		
7 (月)	給食	夏野菜とひき肉カレー	鶏ひき肉	精白米,サラダ油	なす,玉ねぎ,人参,ズッキーニ	カレールー
		さつまいもサラダ		さつまいもサラダ,マヨドレ	きゅうり	塩
	3時	お茶			お茶	
		小魚ぼんせんべい		小魚ぼんせんべい		
	給食	みかんのドリンク(※凍らせて食べます。)		みかんのドリンク		
		ごはん		精白米		
8 (火)	給食	とうがんのスープ	チキンハム	みりん	とうがん,玉ねぎ,人参,コーン	鶏がらスープの素,しょうゆ,塩
		豚肉と昆布の炒め煮	豚もも肉,刻み昆布	料理酒,サラダ油,ごま油,砂糖	生姜,人参,えのきたけ	しょうゆ
	3時	野菜ジュース			野菜ジュース	
		パン		パン		
	給食	おさかなのウインナー	おさかなのウインナー			
		3時	お茶		お茶	
9 (水)	給食	鮭の混ぜご飯	さけフレーク	精白米		塩
		五目汁	豆腐,豚もも肉,鰹削り節		人参,ごぼう,ねぎ	しょうゆ,塩
	3時	お茶			お茶	
		あまからせんべい		あまからせんべい		
	給食	やさいコンソメリング		やさいコンソメリング		
		高野豆腐そぼろごはん	鶏ひき肉,高野豆腐,むき枝豆	精白米,砂糖,サラダ油,ホールコーン	玉ねぎ,生しいたけ	しょうゆ,塩
10 (木)	給食	野菜のみそ汁	鰹削り節,みそ		チンゲンツアイ,えのきたけ,ねぎ	
		3時	お茶		お茶	
	給食	ふんわりあられ・しお味		ふんわりあられ・しお味		
		みかんゼリー		みかんゼリー		
12 (土)	給食	イタリانس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		お茶	
	給食	ザラメせんべい		ザラメせんべい		
		コーンスナック		コーンスナック		
14 (月)	給食	炒飯	ポークハム	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン	中華味,しょうゆ,塩
		三色スープ		サラダ油	キャベツ,人参,コーン	コンソメ,しょうゆ,塩
	3時	お茶			お茶	
		ハート型あられ		ハート型あられ		
	給食	はとむぎおこし		はとむぎおこし		
		ツナカレー	ツナ水煮,グリーンピース	精白米,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参	カレールー,塩
15 (火)	給食	ぶどうゼリー		ぶどうゼリー		
		3時	お茶		お茶	
	給食	もち麦せんべい		もち麦せんべい		
		小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		

↑ 夏季 家庭保育 ↓

2023年8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
16 (水)	給食	切り干し大根とツナのごはん	ツナ水煮、鰹節	精白米、ホールコーン、砂糖、サラダ油	切り干し大根	しょうゆ、塩
		わかめスープ	きざみ揚げ、わかめ			コンソメ、塩
17 (木)	給食	パン		パン		
		ハンバーグ	ハンバーグ			ケチャップ、ソース
18 (金)	給食	野菜炒め		サラダ油	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン	塩
		みかんシラップ漬け			みかんシラップ漬け	
19 (土)	3時	お茶			お茶	
		♥フルーツポンチ		白砂糖	ミックスフルーツ(パイン・黄桃・リンゴ)、アイスゼリー(梨)	
21 (月)	給食	おばけランチ	ポークハム、白かまぼこ、黒豆、チキンナゲット	精白米、サラダ油、サラダ油	玉ねぎ、黄ピーマン	カレー粉、コンソメ、塩、ケチャップ
		サッパリスープ	ポークハム		レタス、えのきたけ	コンソメ、塩
22 (火)	3時	お茶			お茶	
		梨			梨	
23 (水)	給食	焼うどん	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
		さんかくおせんべい			さんかくおせんべい	
24 (木)	給食	夏野菜とひき肉カレー	鶏ひき肉	精白米、サラダ油	なす、玉ねぎ、人参、ズッキーニ	カレールウ
		さつまいもサラダ		さつまいもサラダ、マヨドレ	きゅうり	塩
25 (金)	3時	お茶			お茶	
		梨			梨	
26 (土)	給食	とうもろこしごはん		精白米	コーン	塩
		ピーマンのみそ炒め	豚もも肉、みそ	サラダ油、砂糖、みりん	ピーマン、黄ピーマン、玉ねぎ、人参、竹の子	
27 (日)	3時	お茶			お茶	
		♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	アイスゼリー(白桃)、白砂糖	黄桃	
28 (月)	給食	パン		パン		
		あらびきウインナー	あらびきウインナー			
29 (火)	給食	ミネストローネ	ポークハム	サラダ油、砂糖	玉ねぎ、人参、キャベツ、トマト	コンソメ、ケチャップ、塩
		オレンジ			オレンジ	
30 (水)	3時	お茶			お茶	
		♥杏仁ポンチ	豆乳杏仁豆腐	アイスゼリー(シャインマスカット)	みかんシラップ漬け	
31 (木)	給食	ごはん		精白米		
		ちくわと野菜のカレー風味炒め	豚もも肉、焼ちくわ	サラダ油、砂糖	キャベツ、玉ねぎ、チンゲンツアイ、人参	コンソメ、しょうゆ、塩、カレー粉
32 (金)	給食	ゴーヤ佃煮		片栗粉、サラダ油、みりん、砂糖	ゴーヤ	しょうゆ
		豆乳飲料いちご味	豆乳飲料いちご味			
33 (土)	3時	バナナのスティックケーキ		バナナのスティックケーキ		
		まんまるソフトせんべい		まんまるソフトせんべい		
34 (日)	給食	マーボー丼	豆腐、豚ひき肉、みそ	精白米、サラダ油、砂糖、みりん、片栗粉	人参、ねぎ、生姜	しょうゆ
		わかめスープ	わかめ		コーン、ねぎ	中華味、しょうゆ
35 (月)	3時	牛乳	牛乳			
		ハート型あられ		ハート型あられ		
36 (火)	給食	はとむぎおこし		はとむぎおこし		
		ケチャップライス	鶏肉、グリーンピース	精白米、サラダ油	玉ねぎ、人参	ソース、ケチャップ、コンソメ
37 (水)	給食	ポテトとお米のササミカツ	ポテトとお米のささみカツ	サラダ油		
		サッパリスープ	ポークハム		レタス、えのきたけ	コンソメ、塩
38 (木)	3時	お茶			お茶	
		豆乳アイス	豆乳アイス			
39 (金)	給食	野菜入りそふとせんべい		野菜入りそふとせんべい		
		ごはん		精白米		
40 (土)	給食	厚揚げの中国煮	あつあげ、豚もも肉	サラダ油、砂糖、片栗粉	人参、玉ねぎ、白菜、ピーマン	しょうゆ、中華味
		なすのみそ汁	油あげ、みそ		なす、玉ねぎ	いりこだし
41 (日)	3時	牛乳	牛乳			
		♥いちじくジャムパン		食パン、白砂糖	いちじく(尾張旭市産)、レモン	
42 (月)	給食	パン		パン		
		ハンバーグ	ハンバーグ			ケチャップ、ソース
43 (火)	給食	野菜炒め		サラダ油	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン	塩
		梨			梨	
44 (水)	3時	お茶			お茶	
		おにぎり	炊き込みわかめ、焼きのり	精白米		

※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 사용합니다。  
 ※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは卵、乳不使用のものを 사용합니다。  
 ※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。  
 ◇25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。

◎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。 □

☆18日(金)「おばけランチ」は、夏のお楽しみメニューです。  
 カレーピラフでお化けの胴体、かまぼこ・黒豆・チキンナゲット・ケチャップを使って飾り付けます。  
 ☆絵本に登場するメニューが入っています。お子さまとの会話のきっかけにしてください。