

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 (火)	給食	10時 牛乳	牛乳			
		とうもろこしごはん ピーマンのみそ炒め 小籠包	豚もも肉,みそ	精白米 サラダ油,砂糖,みりん 小籠包	コーン ピーマン,黄ピーマン,玉ねぎ,人参,竹の子	塩
【かみかみデー】	お茶	3時 お茶			お茶	
		♥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	
2 (水)	給食	10時 牛乳	牛乳			
		パン あらびきウインナー ミネストローネ オレンジ	あらびきウインナー ポークハム	パン サラダ油,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマト オレンジ	コンソメ,ケチャップ,塩
	お茶	3時 お茶			お茶	
		♥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	
3 (木)	給食	10時 りんごジュース			りんごジュース	
		ごはん ちくわと野菜のカレー風味炒め ゴーヤ佃煮	豚もも肉,焼ちくわ	精白米 サラダ油,砂糖 片栗粉,サラダ油,みりん,砂糖	キャベツ,玉ねぎ,チンゲンツアイ,人参 ゴーヤ	コンソメ,しょうゆ,塩,カレー粉 しょうゆ
	お茶	3時 お茶			お茶	
		♥すいか			すいか	
4 (金)	給食	10時 牛乳	牛乳			
		ごはん チャプチェ チヨレギサラダ	豚ひき肉 韓国のり	精白米 はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油 ごま油,白砂糖	玉ねぎ,人参,チンゲンツアイ,ピーマン キャベツ,人参,きゅうり	しょうゆ しょうゆ
	お茶	3時 牛乳	牛乳			
		とうもろこしあられ 米粉のスティッククッキー(さつまいも)		とうもろこしあられ 米粉のスティッククッキー-さつまいも		
25 (金)	給食	10時 牛乳	牛乳			
		ゆかりしらすごはん 魚の煮物 オクラのマヨおかか和え	しらす干し タラ,なると巻,むき枝豆 かつお節	精白米 サラダ油,砂糖,みりん マヨドレ	玉ねぎ,人参 オクラ,もやし	ゆかり しょうゆ しょうゆ
	お茶	3時 牛乳	牛乳			
		プレーンクッキー 星型あられ		プレーンクッキー 星型あられ		
5 (土)	給食	10時 お茶			お茶	
		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
	お茶	3時 お茶			お茶	
		さんかくおせんべい ぶどうゼリー		さんかくおせんべい ぶどうゼリー		
26 (土)	給食	10時 お茶			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
	お茶	3時 お茶			お茶	
		ザラメせんべい コーンスナック		ザラメせんべい コーンスナック		
7 (月)	給食	10時 牛乳	牛乳			
		夏野菜とひき肉カレー さつまいもサラダ	鶏ひき肉	精白米,サラダ油 さつまいもサラダ,マヨドレ	なす,玉ねぎ,人参,ズッキーニ きゅうり	カレールーウ 塩
	お茶	3時 お茶			お茶	
		ミニ小魚ぼんせんべい 果汁100%ゼリー		ミニ小魚ぼんせんべい	果汁100%ゼリー	
8 (火)	給食	10時 牛乳	牛乳			
		ごはん とうがんのスープ 豚肉と昆布の炒め煮	チキンハム 豚もも肉,刻み昆布	精白米 みりん 料理酒,サラダ油,ごま油,砂糖	とうがん,玉ねぎ,人参,コーン 生姜,人参,えのきたけ	鶏がらスープの素,しょうゆ,塩 しょうゆ
	お茶	3時 お茶			お茶	
		野菜ジュース パン おさかなのウインナー		パン	野菜ジュース	
9 (水)	給食	10時 お茶			お茶	
		鮭の混ぜご飯 五目汁	さけフレーク 豆腐,豚もも肉,鰹削り節	精白米		塩 しょうゆ,塩
	お茶	3時 お茶			お茶	
		あまからせんべい やさいコンソメリング		あまからせんべい やさいコンソメリング		
10 (木)	給食	10時 お茶			お茶	
		高野豆腐そばろごはん 野菜のみそ汁	鶏ひき肉,高野豆腐,むき枝豆 鰹削り節,みそ	精白米,砂糖,サラダ油,ホールコーン	玉ねぎ,生いたけ チンゲンツアイ,えのきたけ,ねぎ	しょうゆ,塩
	お茶	3時 お茶			お茶	
		ふんわりあられ・しお味 みかんゼリー		ふんわりあられ・しお味 みかんゼリー		
12 (土)	給食	10時 お茶			お茶	
		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
	お茶	3時 お茶			お茶	
		ザラメせんべい コーンスナック		ザラメせんべい コーンスナック		
14 (月)	給食	10時 お茶			お茶	
		炒飯 三色スープ	ポークハム	精白米,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン キャベツ,人参,コーン	中華味,しょうゆ,塩 コンソメ,しょうゆ,塩
	お茶	3時 お茶			お茶	
		ハート型あられ むらさきいもせんべい		ハート型あられ むらさきいもせんべい		
15 (火)	給食	10時 お茶			お茶	
		ツナカレー ぶどうゼリー	ツナ水煮,グリーンピース	精白米,じゃがいも,サラダ油 ぶどうゼリー	玉ねぎ,人参	カレールーウ,塩
	お茶	3時 お茶			お茶	
		もち麦せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		もち麦せんべい 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(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	
16 (水)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	切り干し大根とツナのごはん わかめスープ ミニ野菜ゼリー	ツナ水煮、鯉削り節 きざみ揚げ、わかめ	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 コンソメ塩
	3時	お茶 ♥フルーツポンチ		ミニ野菜ゼリー 白砂糖	お茶 ミックスフルーツ(ハイン・黄桃・リンゴ)、ダイゼリー(梨)	
17 (木)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	パン ハンバーグ 野菜炒め みかんシラップ漬け	ハンバーグ	パン サラダ油		ケチャップ、ソース 塩
	3時	お茶 ♥おにぎり	炊き込みわかめ	精白米	お茶	
18 (金)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	おばけランチ サッパリスープ	ポークハム、白かまぼこ、黒豆、チキンナゲット ポークハム	精白米、サラダ油、サラダ油	玉ねぎ、黄ピーマン レタス、えのきたけ	カレー粉、コンソメ、塩、ケチャップ コンソメ、塩
	3時	お茶 梨 こめせんべい			お茶 梨 こめせんべい	
19 (土)	10時	お茶			お茶	
	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
	3時	お茶 さんかくおせんべい ぶどうゼリー		さんかくおせんべい ぶどうゼリー	お茶	
21 (月)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	夏野菜とひき肉カレー さつまいもサラダ	鶏ひき肉	精白米、サラダ油 さつまいもサラダ、マヨドレ	なす、玉ねぎ、人参、ズッキーニ きゅうり	カレールウ 塩
	3時	牛乳 ミニ小魚ぼんせんべい 果汁100%ゼリー	牛乳	小魚ぼんせんべい	果汁100%ゼリー	
22 (火) 【かみかみデー】	10時	牛乳	牛乳			
	給食	とうもろこしごはん ピーマンのみそ炒め 小籠包	豚もも肉、みそ	精白米 サラダ油、砂糖、みりん 小籠包	コーン ピーマン、黄ピーマン、玉ねぎ、人参、竹の子	塩
	3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	ダイゼリー(白桃)、白砂糖	お茶 黄桃	
23 (水)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	パン あらびきウインナー ミネストローネ オレンジ	あらびきウインナー ポークハム	パン サラダ油、砂糖	玉ねぎ、人参、キャベツ、トマト オレンジ	コンソメ、ケチャップ、塩
	3時	お茶 ♥杏仁ポンチ	豆乳杏仁豆腐	ダイゼリー(シャインマスカット)	お茶 みかんシラップ漬け	
24 (木) 【なかよし給食】	10時	りんごジュース			りんごジュース	
	給食	ごはん ちくわと野菜のカレー風味炒め ゴーヤ佃煮	豚もも肉、焼ちくわ	精白米 サラダ油、砂糖 片栗粉、サラダ油、みりん、砂糖	キャベツ、玉ねぎ、チンゲンツアイ、人参 ゴーヤ	コンソメ、しょうゆ、塩、カレー粉 しょうゆ
	3時	豆乳飲料いちご味 バナナのスティックケーキ まんまるソフトせんべい	豆乳飲料いちご味	バナナのスティックケーキ まんまるソフトせんべい		
28 (月)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	マーボー丼 わかめスープ	豆腐、豚ひき肉、みそ わかめ	精白米、サラダ油、砂糖、みりん、片栗粉	人参、ねぎ、生姜 コーン、ねぎ	しょうゆ 中華味、しょうゆ
	3時	牛乳 ハート型あられ むらさきいもせんべい	牛乳	ハート型あられ むらさきいもせんべい		
29 (火) 【お誕生日会】	10時	牛乳	牛乳			
	給食	ケチャップライス ポテトとお米のササミカツ サッパリスープ	鶏肉、グリーンピース ポテトとお米のささみカツ ポークハム	精白米、サラダ油 サラダ油	玉ねぎ、人参 レタス、えのきたけ	ソース、ケチャップ、コンソメ コンソメ、塩
	3時	お茶 バニラヨーグルト 野菜入りそふとせんべい	バニラヨーグルト	野菜入りそふとせんべい	お茶	
30 (水)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	ごはん 厚揚げの中国煮 なすのみそ汁	あつあげ、豚もも肉 油あげ、みそ	精白米 サラダ油、砂糖、片栗粉	人参、玉ねぎ、白菜、ピーマン なす、玉ねぎ	しょうゆ、中華味 いりこだし
	3時	牛乳 ♥いちじくジャムパン	牛乳	食パン、白砂糖	いちじく(尾張旭市産)、レモン	
31 (木)	10時	牛乳	牛乳			
	給食	パン ハンバーグ 野菜炒め 梨	ハンバーグ	パン サラダ油		ケチャップ、ソース 塩
	3時	お茶 おにぎり	炊き込みわかめ	精白米	お茶	

※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。  
 ◇25日(金)おやつ「ブレンクッキー」: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。  
 ◇29日(火)おやつ「バニラヨーグルト」: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。

◎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。