

2023年9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 (金) 【防災の日】	給食	わかめご飯 夏の豚汁 みかんゼリー	炊き込みわかめ 豚もも肉,豆腐,みそ,鰹削り節	精白米 サラダ油	かぼちゃ,人参,なす,ねぎ みかんゼリー	
	3時	牛乳 草加せんべいサラダ [®] 味 こめ棒	牛乳	草加せんべいサラダ [®] 味 こめ棒		
2 (土)	給食	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 やさいチップス 紫芋せんべい		やさいチップス 紫芋せんべい	お茶	
16 (土)	給食	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
	3時	お茶 やさいチップス 紫芋せんべい		やさいチップス 紫芋せんべい	お茶	
4 (月)	給食	中華風おこわ 京風大根汁	鶏肉,油あげ,グリーンピース 豆腐,鰹削り節,昆布	精白米,もち米,砂糖,サラダ油,ごま油 みりん	干しいたけ,ごぼう,人参 大根,ねぎ	しょうゆ しょうゆ,塩
	3時	牛乳 とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味	牛乳	とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		
5 (火) 【かみかみメニュー】	給食	ごはん 酢鶏 梨	鶏肉	精白米 片栗粉,サラダ油,砂糖	生姜,玉ねぎ,竹の子,人参,ピーマン,しめじ 梨	しょうゆ,酢,ケチャップ,中華味
	3時	お茶 かぼちゃポーロ ももゼリー		かぼちゃポーロ	お茶 ももゼリー	
6 (水) 20 (水)	給食	パン 拌八宝 コーン中華スープ	ポークハム 鶏ササミ	パン じゃがいも,サラダ油,砂糖,ごま油 片栗粉	人参,きゅうり,キャベツ,もやし コーン,ねぎ	酢,しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ
	3時	お茶 ♥おにぎり	かつおふりかけ,焼きのり	精白米	お茶	
7 (木)	給食	ごはん かぼちゃと豚肉の煮物 もやしのゆかりあえ	豚もも肉,はんぺい	精白米 サラダ油,砂糖,みりん	かぼちゃ,玉ねぎ,さやいんげん もやし,人参	しょうゆ ゆかり,しょうゆ
	3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	アイスゼリー(国産白桃),白砂糖	お茶 黄桃	
21 (木) 【ジブリメ ニュー】	給食	ハムラーメン(崖の上のポニョ) コロコロサラダ	ポロニアハム ツナ水煮	中華めん,サラダ油 じゃがいも,マヨドレ	ねぎ,もやし,コーン 人参,きゅうり	しょうゆ,中華味,塩 塩
	3時	お茶 ♥おばあちゃんのおはぎ(となりのトトロ)	きなこ	精白米,もち米,白砂糖	お茶	塩
8 (金) 22 (金)	給食	ごはん 豚肉のしょうが焼き炒め 豆腐のみそ汁	豚もも肉 豆腐,みそ,鰹削り節	精白米 みりん,サラダ油	生姜,玉ねぎ,人参,ピーマン,キャベツ えのきたけ,ねぎ	しょうゆ,塩
	3時	牛乳 プレーンクッキー ひじきあられ	牛乳	プレーンクッキー ひじきあられ		
9 (土)	給食	中華そば	豚もも肉	中華めん,サラダ油	コーン,ねぎ,白菜,もやし	中華味,しょうゆ
	3時	お茶 うす焼せんべい かぼちゃポーロ		うす焼せんべい かぼちゃポーロ	お茶	
11 (月) 25 (月) 【なかよし給食】	給食	トマト風味ハヤシライス ブロッコリーサラダ	豚もも肉,グリーンピース	精白米,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参,トマト ブロッコリー,きゅうり,コーン	ハヤシルウ,ケチャップ,コンソメ,塩 コーンクリームドレッシング
	3時	ぶどうジュース イカ型スナック さつまいもチップス		ぶどうジュース イカ型スナック さつまいもチップス	ぶどうジュース	
12 (火) 26 (火) 【かみかみメニュー】	給食	ポリポリビビンバ丼 わかめスープ	豚もも肉 カットわかめ	精白米,みりん,片栗粉,サラダ油,砂糖	人参,もやし,ほうれん草,たくあん コーン,ねぎ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
	3時	お茶 ♥フルーチェ のり巻きあられ	牛乳	のり巻きあられ	お茶 フルーチェ(いちご)	
13 (水)	給食	ふりかけごはん 鶏肉の立田揚げ 和風サラダ 果汁100%ゼリー	鶏肉 焼ちくわ,わかめ	精白米 料理酒,片栗粉,サラダ油 サラダ油,白砂糖	生姜 キャベツ,人参,コーン 果汁100%ゼリー	ミニふりかけ しょうゆ 塩,酢,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		ミルクキャラメル

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	
27 (水)	給食	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	
		米粉白身魚フライ	米粉白身フライ	サラダ油			
		ブロッコリー添え		マヨドレ	ブロッコリー		
		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	
【お誕生日会】	3時	牛乳	牛乳				
		プリン(卵なし)		プリン(卵なし)			
		バナナ			バナナ		
		みかんシラップ漬け			みかんシラップ漬け		
14 (木)	28 (木)	パン		パン			
		ミネストローネ	鶏肉	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	
		マカロニサラダ	ポークハム	米粉ツイストマカロニ,マヨドレ	きゅうり,コーン	塩	
		3時	お茶			お茶	
15 (金)	給食	ごはん		精白米			
		魚のちゃんちゃん焼き	タラ,みそ	料理酒,サラダ油,みりん,砂糖,大豆 バター	キャベツ,玉ねぎ,人参,もやし	塩,しょうゆ	
		すまし汁	鰹削り節		えのきたけ,こまつな	しょうゆ,塩	
		3時	牛乳	牛乳			
29 (金)	給食	お月見弁当	うさぎ型ハンバーグ,かつお節	精白米,みりん	菜めし,キャベツ,人参,コーン	しょうゆ	
		十五夜デザート			十五夜デザート		
		3時	牛乳	牛乳			
		スイーツポテト		スイーツポテト			
【十五夜メニュー】	3時	ふんわりあられ・しお味		ふんわりあられ・しお味			
		3時	牛乳	牛乳			
		スイーツポテト		スイーツポテト			
		ふんわりあられ・しお味		ふんわりあられ・しお味			
30 (土)	給食	ちゃんぽんうどん	豚もも肉,鰹削り節	ゆでうどん,ごま油	もやし,ねぎ,人参,キャベツ	しょうゆ,塩	
		3時	お茶			お茶	
		うす焼せんべい		うす焼せんべい			
		かぼちゃポーロ		かぼちゃポーロ			

※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。

※ポークウィンナー、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。

◇8日・22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。

◇27日(水)おやつ「プリン(卵無し)」:乳アレルギーのお子様には『ぶどうゼリー70g』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。□

29日(金)「お月見弁当」
菜めしとうさぎ型のハンバーグ、野菜のおかか和えが詰まったお弁当です。
「十五夜デザート」
満月をイメージしたみかんゼリーに月に浮かび上がるうさぎに見立てた型抜きゼリーが乗ったゼリーです。