

2023年11月 尾張旭市(年中児・年少児)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 (水) 又は 2 (木)	給食	★年長児が遠足のため、給食はありません。					
【修園遠足の日】	3時	アップルジュース アンパンマンのあげせん マシュマロ 果汁100%ゼリー		アンパンマンのあげせん マシュマロ	アップルジュース 果汁100%ゼリー		
1 (水) 又は 2 (木)	給食	にんじんごはん 切干大根のサラダ すまし汁	油あげ、鶏肉 ツナ水煮 わかめ、鰹削り節	精白米、砂糖 マヨドレ	人参 切り干し大根、ホールコーン、パセリ えのきたけ、ねぎ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、塩	
【かみかみメニュー】	3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	お茶 みかんシラップ漬け		
4 (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	わかめチップス かぼちゃポーロ		わかめチップス かぼちゃポーロ	お茶		
	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	
	18 (土)	3時	お茶 わかめチップス かぼちゃポーロ		わかめチップス かぼちゃポーロ	お茶	
6 (月)	20 (月)	給食	きのこハヤシ コールスローサラダ	豚もも肉 精白米、サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ、人参、しめじ、エリンギ キャベツ、人参、ホールコーン	ハヤシルウ、ケチャップ、塩 塩	
		3時	牛乳 ソフトせんべい ミニいもチップ	牛乳 ソフトせんべい ミニいもチップ			
7 (火)		給食	ごはん 鶏肉と高野豆腐のオランダ煮 大根のすまし汁	高野豆腐、鶏肉、鰹削り節 なると巻、鰹削り節	精白米 片栗粉、サラダ油、じゃがいも、砂糖 みりん	玉ねぎ、人参、ピーマン 大根、ねぎ	しょうゆ しょうゆ、塩
		3時	牛乳 ♥鬼まんじゅう	牛乳	小麦粉、さつまいも、白砂糖		塩
	21 (火)	給食	ごはん 鯖の西京焼き 和風サラダ えのきみそ汁	サワラ西京漬 焼くわ、わかめ 油あげ、鰹削り節、みそ	精白米 サラダ油、白砂糖	キャベツ、人参、ホールコーン えのきたけ、ねぎ	塩、酢、しょうゆ
	【和食の日 メニュー】	3時	牛乳 ♥コロコロ大学いも	牛乳	さつまいも、白砂糖、サラダ油		酢
8 (水)	22 (水)	給食	パン 豆腐ミートソース 中華コーンスープ	豆腐、豚ひき肉 鶏ささみフレーク	パン サラダ油、砂糖 片栗粉	玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト クリームコーン、チンゲンツアイ	塩、ケチャップ、ソース、コンソメ 中華味、しょうゆ、塩
		8日:3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
		22日:3時	お茶 ♥しそひじきおにぎり	しそひじき、焼きのり	精白米	お茶	
9 (木)		給食	ごはん かぼちゃと豚肉の煮物 白菜のみそ汁	豚もも肉、角はんぺい みそ、鰹削り節	精白米 サラダ油、砂糖、みりん、片栗粉	かぼちゃ、玉ねぎ、さやいんげん 白菜、ねぎ	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
10 (金)		給食	ごはん 魚のちゃんちゃん焼き りんご	たら、みそ	精白米 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 りんご	塩、しょうゆ
【なかよし 給食】		3時	お茶 ハート型あられ ぶどうゼリー		ハート型あられ ぶどうゼリー	お茶	
	24 (金)	給食	鮭ごはん 切干大根サラダ(ツナ) すまし汁 おさかなのウインナー	鮭フレーク ツナ水煮 豆腐、カットわかめ、鰹削り節 おさかなのウインナー	精白米 マヨドレ みりん	切り干し大根、きゅうり、ホールコーン	しょうゆ、塩
	【かみかみメ ニュー】	3時	きになる野菜白ぶどう&ほうれん草 おこめリング ふんわりあられ・しお味		おこめリング ふんわりあられ・しお味	きになる野菜白ぶどう&ほうれん草	
11 (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 さんかくせんべい 果汁100%ゼリー		さんかくせんべい	お茶 果汁100%ゼリー	
	25 (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 さんかくせんべい 果汁100%ゼリー		さんかくせんべい	お茶 果汁100%ゼリー	
13 (月)	27 (月)	給食	豚丼 えのきみそ汁	豚もも肉 わかめ、鰹削り節、みそ	精白米、みりん、砂糖、サラダ油	玉ねぎ、人参、しめじ、さやいんげん、 ホールコーン	しょうゆ
		3時	牛乳 小魚ぼんせん 花型せんべい	牛乳	小魚ぼんせん 花型せんべい		
14 (火)		給食	ごはん 厚揚げのカレー煮 キャベツの塩昆布和え	厚揚げ、鶏ひき肉、鰹削り節、グリーン ピース 塩昆布	精白米 料理酒、みりん ごま油	玉ねぎ、人参 キャベツ	しょうゆ、カレールウ
		3時	お茶 ♥杏仁ポンチ	豆乳杏仁豆腐	ぶどうゼリー	お茶 みかんシラップ漬け	
	28 (火)	給食	ふりかけごはん ハンバーグ ブロッコリー添え コーンポテト 温州みかんゼリー	ハンバーグ	精白米 マヨドレ じゃがいも、大豆バター 温州みかんゼリー	ブロッコリー コーン、菜めし粉	ふりかけ ケチャップ
	【「おべんと ラパス」ラン チ】	3時	野菜ジュース 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ お星さま型せんべい		野菜ジュース 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ お星さま型せんべい		
15 (水)		給食	七五三祝い弁当 果汁100%ゼリー	小豆、鶏肉、かつお節、パンダ柄なると 巻	精白米、もち米、料理酒、片栗粉、サラ ダ油、みりん	生姜、ほうれん草、人参 果汁100%ゼリー	塩、しょうゆ
【七五三お 祝いメ ニュー】		3時	牛乳 ♥豆乳ココア蒸しパン	牛乳	お米のホットケーキミックス、ミルクココ ア、サラダ油		

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	
29 (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
		ポテトとお米のささみカツ	ポテトとお米のささみカツ	サラダ油		
【お誕生日会】	3時	サッパリスープ	ポークハム		白菜,えのきたけ	コンソメ,塩
		牛乳	牛乳			
16 (木)	30 (木)	お米deメープルマフィン		お米deメープルマフィン		
		豆乳ホイップクリーム		豆乳ホイップクリーム		
16 (木)	30 (木)	みかんシラップ漬け			みかんシラップ漬け	
		パン	ポロニアハム	パン	かぶ,人参,玉ねぎ,キャベツ,パセリ	コンソメ,しょうゆ,塩
16 (木)	30 (木)	ポトフ	白身魚フリッター	サラダ油		コンソメ,しょうゆ,塩
		フィッシュ&チップス		シューストリング,サラダ油		ケチャップ
16 (木)	30 (木)	16日:3時	牛乳			
		プレーンクッキー		プレーンクッキー		
16 (木)	30 (木)	ひじきあられ		ひじきあられ		
		30日:3時	お茶		お茶	
17 (金)	給食	♥ねったぼ	きなこ	精白米,さつまいも,砂糖		塩
		菜めしご飯	鶏肉,角はんぺい,がんも,昆布,鰹削り節	精白米	菜めし	
17 (金)	3時	関東煮	かに風味シュウマイ	砂糖,みりん	人参,大根	しょうゆ,塩
		かに風味シュウマイ				
17 (金)	3時	牛乳	牛乳			
		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		
17 (金)	3時	お星さま型せんべい		お星さま型せんべい		

※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。

◎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

※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。

◇16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。

◎1日(水)遠足実施保育園:中部・西部・本地ヶ原・川南

2日(木)遠足実施保育園:藤池・西山・あたご・柏井

15日(水)「七五三お祝い弁当」
「お赤飯・鶏肉の竜田揚げ・ほうれん草と人参の和えもの」をお弁当パックに詰めます。『パンダ柄のなると』のトッピングがあります。