

2023年11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		
			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	
1 (水) 又は 2 (水)	10時	牛乳	牛乳				
	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 とうもろこしパフスナック 果汁100%ゼリー		とうもろこしパフスナック	アップルジュース 果汁100%ゼリー		
	10時	牛乳	牛乳				
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	
	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)	10時	お茶			お茶		
	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 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		
	10時	お茶			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	
	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)	10時	牛乳	牛乳			
	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 むらさきいものおせんべい	牛乳	ソフトせんべい むらさきいものおせんべい			
	10時	牛乳	牛乳				
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)	10時	牛乳	牛乳			
	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 焼ちくわ、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 ♥ココロ大学いも	牛乳	さつまいも、白砂糖、サラダ油		酢	
	10時	牛乳	牛乳				
8 (水)	22 (水)	給食	パン 豆腐ミートソース 中華コーンスープ	パン 豆腐、豚ひき肉 鶏ささみフレーク	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		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	精白米	お茶		
	10時	牛乳	牛乳				
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	豆乳飲料バナナ味 ごはん 魚のちゃんちゃん焼き りんご	豆乳飲料バナナ味 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	
	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)	10時	牛乳	牛乳			
	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	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	
【なかよし 給食】	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		
	10時	お茶			お茶		
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)	10時	お茶		お茶		
	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 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		
	10時	牛乳	牛乳				
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 ミニぼん小魚せんべい 花型せんべい	牛乳	ミニぼん小魚せんべい 花型せんべい			
14 (火)	給食	牛乳 ごはん 厚揚げのカレー煮 キャベツの塩昆布和え	牛乳 厚揚げ、鶏ひき肉、鰹削り節、グリーンビ 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		

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
28 (火)	給食	10時 牛乳 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	牛乳 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
		3時 野菜ジュース 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ ほし型のおせんべい		小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ ほし型のおせんべい	野菜ジュース	
15 (水)	給食	10時 牛乳 七五三祝い弁当 果汁100%ゼリー	牛乳 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
		3時 牛乳 ♥豆乳ココア蒸しパン	牛乳 豆乳	お米のホットケーキミックス,ミルメークココア, サラダ油		
29 (水)	給食	10時 牛乳 ケチャップライス ポテトとお米のささみカツ サッパリスープ	牛乳 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 白菜,えのきたけ	ソース,ケチャップ,コンソメ コンソメ,塩
		3時 牛乳 お米deメープルマフィン 豆乳ホイップクリーム みかんシラップ漬け	牛乳	お米deメープルマフィン 豆乳ホイップクリーム	みかんシラップ漬け	
16 (木)	給食	10時 牛乳 パン ポトフ フィッシュ&チップス	牛乳 ボロニアハム 白身魚フリッター	パン サラダ油 シューストリング,サラダ油	かぶ,人参,玉ねぎ,キャベツ,パセリ	コンソメ,しょうゆ,塩 ケチャップ
		16日: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		
		30日:3時 お茶 ♥ねったぼ	きなこ	精白米,さつまいも,白砂糖	お茶	塩
		17日:3時 牛乳 菜めしご飯 関東煮 かに風味シュウマイ	牛乳 鶏肉,角はんぺい,がんも,昆布,鯉削り 節 かに風味シュウマイ	精白米 砂糖,みりん	菜めし 人参,大根	しょうゆ,塩
17 (金)	給食	10時 牛乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ ほし型のおせんべい	牛乳	小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ ほし型のおせんべい		
		3時 牛乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ ほし型のおせんべい	牛乳	小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ ほし型のおせんべい		

※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。

※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

◎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。□

15日(水)「七五三祝い弁当」
「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。