

2023年12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) 【市制記念日】	給食	あさびーカレーランチ れんこんサラダ	豚ひき肉,黒豆	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 れんこん,きゅうり,コーン	カレールウ,塩,ケチャップ 酢	
		3時	牛乳 あさびークッキー ひじきあられ	牛乳 あさびークッキー ひじきあられ			
2 (土)	給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそば麺,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩	
		3時	お茶 やさいコンソメリング みかんゼリー	 やさいコンソメリング みかんゼリー	お茶		
16 (土)	給食	みそ煮込みうどん	豚もも肉,焼ちくわ,油あげ,みそ, 鰹削り節	ゆでうどん,みりん	玉ねぎ,ねぎ,人参		
		3時	お茶 やさいコンソメリング みかんゼリー	 やさいコンソメリング みかんゼリー	お茶		
4 (月)	給食	二色ごはん 豆腐汁	鶏ひき肉 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,砂糖,サラダ油 みりん	玉ねぎ,人参,干しいたけ,ほうれ ん草,コーン ねぎ	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩	
		3時	牛乳 やさいチップス ミニピーチゼリー	牛乳 やさいチップス ミニピーチゼリー			
5 (火) 【かみかみメニュー】	給食	鶏ごぼうごはん キャベツの塩昆布和え みそ汁	鶏肉 塩昆布 わかめ,鰹削り節,みそ	精白米,サラダ油,砂糖,みりん ごま油	人参,ごぼう,さやいんげん キャベツ えのきたけ,ねぎ	しょうゆ 塩	
		3時	牛乳 ♥蒸しさつまいも	牛乳 さつまいも			
19 (火) 【お誕生日会】	給食	ピラフ 肉団子の照り煮 イタリアンスープ	ポークハム ミートボール ウインナー	精白米,サラダ油 砂糖,みりん,片栗粉 サラダ油	干しいたけ,玉ねぎ,人参,ピーマン キャベツ,人参,トマトダイス	コンソメ,塩,しょうゆ しょうゆ ケチャップ,コンソメ,塩	
		3時	牛乳 お米のプリンタルト みかんシラップ漬け	牛乳 お米のプリンタルト		みかんシラップ漬け	
6 (水)	給食	パン ソーセージカツ ブロッコリー添え かぶのクリームシチュー	ポロニアカツ 鶏肉	パン サラダ油 マヨドレ じゃがいも,サラダ油	ブロッコリー かぶ,玉ねぎ,人参,コーン	塩,コンソメ,ホワイトルウ	
		6日:3時	お茶 ♥しらすおにぎり	しらす干し,青のり	精白米,みりん	お茶	しょうゆ
		20日:3時	お茶 ♥ツナにぎり	ツナ水煮,焼のり	精白米,砂糖,料理酒	お茶	しょうゆ
7 (木)	給食	ごはん ひきずり風煮 みかん	鶏肉,焼き豆腐,なると巻	精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	白菜,ねぎ,人参,しいたけ みかん	しょうゆ 塩	
		3時	牛乳 ♥れんこんチップ ふんわりあられしょうゆ味	牛乳 サラダ油 ふんわりあられしょうゆ味			
21 (木)	給食	ごはん すき焼き風煮込み みかん	豚もも肉,焼き豆腐,なると巻	精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	白菜,ねぎ,人参,しめじ	しょうゆ みかん	
		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	
8 (金)	給食	ごはん 魚の野菜あんかけ コーンポテト	ホキ	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉 じゃがいも,大豆バター	白菜,人参,玉ねぎ,干しいたけ コーン,菜めし	中華味,しょうゆ,酢	
		3時	ヨーグルト飲料マスカット味 お星さませんべい かぼちゃポーロ	ヨーグルト飲料マスカット味	お星さませんべい かぼちゃポーロ		
22 (金) 【冬至メニュー】	給食	ごはん ほうとう風汁 いんげんのおかかあえ	鶏肉,油あげ,昆布,鰹削り節,みそ かつお節	精白米 米粉ツイストマカロニ,里芋 白砂糖	かぼちゃ,ねぎ,人参,しめじ,大根 さやいんげん,キャベツ	しょうゆ しょうゆ	
		3時	お茶 ゆずゼリー のり巻きあられ	 ゆずゼリー のり巻きあられ	お茶		
9 (土)	給食	青菜ラーメン	なると巻	中華めん,サラダ油	キャベツ,人参,もやし,チンゲン 菜,コーン	塩,中華味,しょうゆ	
		3時	お茶 うす焼せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ	 うす焼せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ	お茶		
23 (土)	給食	コーンラーメン	豚もも肉,なると巻	中華めん,サラダ油	コーン,ねぎ,もやし	しょうゆ,中華味	
		3時	お茶 うす焼せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ	 うす焼せんべい 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ	お茶		

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	
11 (月) 【なかよし 給食・かみ かみメ ニュー】	給食	根菜とひき肉のカレー 春雨マヨサラダ	鶏ひき肉	精白米,里芋,サラダ油 はるさめ,マヨドレ	玉ねぎ,人参,れんこん キャベツ,きゅうり,コーン	カレールウ,塩 塩
	3時	ぶどうジュース 利尻昆布せんべい 米粉ロールクッキー(さつまいも)		米粉ロールクッキー(さつまいも)	ぶどうジュース	
25 (月) 【クリスマ スメ ニュー】	給食	トナカイさんランチ サッパリスープ	ツナ水煮,チキンナゲット,黒豆,ウインナー ポークハム	精白米,サラダ油,サラダ油	玉ねぎ,人参,エリンギ,黄ピーマン 白菜,えのきたけ	コンソメ,しょうゆ,塩,,ケチャップ コンソメ,塩
	3時	牛乳 クリスマスケーキ ふんわりあられ・しお味	牛乳	クリスマスケーキ ふんわりあられ・しお味		
12 (火)	給食	ツナチャーハン わかめスープ ミニチーズ	ツナ水煮,グリーンピース わかめ ミニチーズ	精白米,サラダ油	エリンギ,玉ねぎ,人参 コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ
	3時	お茶 ♥フルーツ豆乳寒天	調整豆乳	白砂糖	お茶 黄桃,みかんシラップ漬け	アガー
26 (火)	給食	カレーライス 春雨マヨサラダ	豚もも肉,グリーンピース	精白米,じゃがいも,サラダ油 はるさめ,マヨドレ	玉ねぎ,人参 キャベツ,きゅうり,コーン	カレールウ,塩 塩
	3時	牛乳 星型パフ 果汁100%ゼリー	牛乳	星型パフ	果汁100%ゼリー	
13 (水) 【名古屋 めし】	給食	みそカツ丼 すまし汁	米粉チキンカツ,みそ 鰹削り節	精白米,サラダ油,白砂糖,みり ん,片栗粉 みりん	キャベツ えのきたけ,こまつな	塩,しょうゆ しょうゆ,塩
	3時	お茶 くずまんじゅう サラダおかき		くずまんじゅう サラダおかき	お茶	
27 (水)	給食	ごはん サワラかぼちゃみそ煮 けんちん汁 果汁100%ゼリー	サワラかぼちゃみそ煮 豚もも肉,豆腐,鰹削り節	精白米 里芋	ごぼう,人参,大根,ねぎ 果汁100%ゼリー	しょうゆ,塩
	3時	牛乳 ♥お麩ラスク(きなこ)	牛乳 きなこ	ふ,サラダ油,白砂糖		
14 (木)	給食	パン 煮込みハンバーグ コンソメスープ ヨーグルト	ハンバーグ ポークハム ヨーグルト	パン サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,玉ねぎ,エリンギ,ブロッコ リー コーン,キャベツ,パセリ	ケチャップ,ソース,コンソメ コンソメ,塩
	3時	お茶 ♥おにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
28 (木)	給食	切り干し大根とツナのごはん わかめスープ みかんシラップ漬け	ツナ水煮,鰹削り節 きざみ揚げ,わかめ	精白米,砂糖,サラダ油	切り干し大根,コーン みかんシラップ漬け	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
	3時	牛乳 米粉ロールクッキーかぼちゃ味 あまからせんべい	牛乳	米粉ロールクッキーかぼちゃ味 あまからせんべい		
15 (金)	給食	ごはん 肉じゃが りんご	豚もも肉,なると巻,グリーンピース	精白米 じゃがいも,サラダ油,砂糖,みりん	玉ねぎ,人参 りんご	しょうゆ
	3時	お茶 ソフトせんべい塩味 ぶどうゼリー		ソフトせんべい塩味 ぶどうゼリー	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大アレルゲン(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。

◇1日(金)おやつ「あさびークッキー」: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。

◇8日(金)おやつ「ヨーグルト飲料マスカット味」:乳アレルギーのお子様には『豆乳飲料いちご味』への園代替えです。

◇12日(火)給食「ミニチーズ」:乳アレルギーのお子様には『果汁100%ゼリー』への園代替えです。

◇14日(木)給食「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。

1日(金)「あさびーカレーランチ」
尾張旭市のマスコットキャラクター『あさびー』の顔を模ったカレー
です。

25日(月)「トナカイさんランチ」
顔の土台は『ツナチャーハン』、耳はチキンナゲット、角はウインナー、
目は黒豆、赤鼻はケチャップで作ります。

※12月3日～9日は「障害者週間」です。
給食では、1日ひまわり作業所のクッキー、5日くすの木のかぼちゃ味、
7日eファームの生しいたけを使用します。