

2024年7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	
				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 (月)		給食	レタス入り炒飯	ポークハム	精白米,サラダ油	レタス,ねぎ,人参	塩,中華味,しょうゆ
			コーン中華スープ	鶏ささ身	片栗粉	コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー		
		3時	牛乳	牛乳			
			二色あられ		二色あられ		
			米粉ロールクッキーかぼちゃ味		米粉ロールクッキーかぼちゃ味		
2 (火)	16 (火)	給食	ゆかりごはん		精白米		ゆかり
			サワラかぼちゃみそ煮	サワラかぼちゃみそ煮			
			京風大根汁	豆腐,焼ちくわ,鰹削り節,昆布	みりん	大根,ねぎ	しょうゆ,塩
		3時	お茶			お茶	
			わらび餅		わらび餅		
			のり巻きあられ		のり巻きあられ		
3 (水)	17 (水)	給食	パン		パン		
			米粉白身魚フライ	米粉白身フライ	サラダ油		
			野菜炒め		サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン	コンソメ,塩
		3時	ヨーグルトもも味	ヨーグルトもも味			
			お茶			お茶	
			♥しそひじきおにぎり	しそひじき,焼きのり	精白米		
4 (木)	18 (木)	給食	ごはん		精白米		
			麻婆ナス	豚ひき肉,角半平,みそ	サラダ油,砂糖,片栗粉,ごま油	なす,干しいたけ,玉ねぎ,人参,ねぎ	中華味,塩
			わかめスープ	わかめ		コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ
		3時	牛乳	牛乳			
			♥ツナサンドパン	ツナ水煮	食パン8枚切り,マヨドレ		
5 (金) 七夕会		給食	お星さまランチ	鶏肉,星型ハンバーグ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,コーン	コンソメ,塩,ケチャップ
			お星さま汁	星型五目しんじょ,鰹削り節	みりん	オクラ,人参	しょうゆ,塩
			牛乳	牛乳			
		3時	きらきら星のパフ		きらきら星のパフ		
			七夕デザート		七夕デザート		
	19 (金)	給食	魚のそぼろごはん	さば水煮,刻みのり	精白米,サラダ油,砂糖	人参,玉ねぎ	しょうゆ,塩
			鶏肉と春雨のスープ	鶏肉	はるさめ,ごま油	しめじ,こまつな,人参	中華味,しょうゆ,塩
			冷凍パイ			冷凍パイ	
		3時	牛乳	牛乳			
			プレーンクッキー		プレーンクッキー		
			ほしのおせんべい		ほしのおせんべい		
6 (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
			お茶			お茶	
			さんかくおむすびのおせんべい		さんかくおむすびのおせんべい		
		3時	ミニピーチゼリー		ミニピーチゼリー		
			焼きそば	豚もも肉	焼きそばめん,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩
			お茶			お茶	
	20 (土)	給食	おむすび型おせんべい		おむすび型おせんべい		
			ミニピーチゼリー		ミニピーチゼリー		
8 (月)	22 (月)	給食	カレーライス	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	カレールウ,塩
			コールスローサラダ		マヨドレ	キャベツ,人参,コーン	塩
			お茶			お茶	
【なかよし給食】		3時	みかんのドリンク(※凍らせて食べます。)		みかんのドリンク		
			お星さませんべい		お星さませんべい		
9 (火)	23 (火)	給食	ごはん		精白米		
			チャンプルー	豆腐,豚もも肉,焼ちくわ	砂糖,ごま油	キャベツ,ゴーヤ,人参,玉ねぎ	中華味,しょうゆ,塩
			みそ汁	わかめ,鰹削り節,みそ		大根,ねぎ	
		3時	牛乳	牛乳			
			♥とうもろこし ※23日は尾張旭市産			とうもろこし	塩
			ふんわりあられ・しょうゆ味		ふんわりあられ・しょうゆ味		
10 (水) とうがんの 日 愛知を食 べる日		給食	鶏ごぼうごはん<かみかみメニュー>	鶏肉	精白米,サラダ油,砂糖,みりん	人参,ごぼう,さやいんげん	しょうゆ
			とうがん汁	鶏肉,野菜入りつみれ,鰹削り節	みりん,片栗粉	とうがん,干しいたけ	塩,しょうゆ
			ブロッコリーサラダ			ブロッコリー,コーン	コーンクリーミードレッシング
		3時	お茶			お茶	
			すいか			すいか	
	24 (水) 土用の丑 の日	給食	かばやき丼	いわしの蒲焼	精白米		
			とうがん汁	鶏肉,野菜入りつみれ,鰹削り節	みりん,片栗粉	とうがん,干しいたけ	塩,しょうゆ
			ブロッコリーサラダ			ブロッコリー,コーン	コーンクリーミードレッシング
		3時	お茶			お茶	
			すいか			すいか	

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
11 (木)		給食	ウィンナーサンド ジャーマンポテト イタリアンスープ	ウィンナー ベーコン 鶏肉	パン じゃがいも,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,パセリ キャベツ,人参,トマト,トマト ピューレ	コンソメ,塩 ケチャップ,コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥わかめおにぎり			お茶	
	25 (木) パリオリ ンピック前 日です！	給食	ミートめん ★クロケット 果汁100%ゼリー	豚ひき肉,グリーンピース	中華めん,サラダ油,砂糖 クロケット,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン,エリン ギ,トマトピューレ	ケチャップ,ソース,コンソメ,塩
		3時	お茶 ★ブラマンジェ風 ふんわりあられ・しお味			お茶	
12 (金)		給食	ごはん 豚肉のみそ炒め煮 餃子	豚もも肉,角半平,みそ	精白米 砂糖,サラダ油	キャベツ,ピーマン,玉ねぎ,人参 ぎょうざ	しょうゆ
		3時	牛乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ とうもろこしあられ	牛乳			
	26 (金) お誕生日 会	給食	おこさまランチ サッパリスープ	ポークハム,米粉チキンカツ ポークハム	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン 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 サラダおかき 豆乳アイス			お茶	
13 (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 花せんべい ミニ野菜ゼリー			お茶	
	27 (土)	給食	冷しうどん	鶏肉,鯉削り節,昆布	ゆでうどん,サラダ油,みりん	玉ねぎ,人参,白菜,ねぎ	しょうゆ,塩
		3時	お茶 花せんべい ミニ野菜ゼリー			お茶	
	29 (月)	給食	照り焼きチキン丼 豆腐汁	鶏肉,刻みのり 豆腐,わかめ,鯉削り節	精白米,砂糖,みりん,サラダ油	玉ねぎ,人参,キャベツ,コーン ねぎ	しょうゆ しょうゆ,塩
		3時	牛乳 やさいコンソメリング あまからせんべい	牛乳			
	30 (火)	給食	ごはん 豚肉と昆布の炒め煮 かぼちゃのみそ汁	豚もも肉,刻み昆布 油あげ,みそ	精白米 料理酒,サラダ油,ごま油,砂糖	生姜,人参,えのきたけ かぼちゃ,玉ねぎ	しょうゆ いりこだし
		3時	お茶 ♥ゼリーポンチ			お茶	
	31 (水)	給食	ナン 夏野菜とひき肉カレー ヨーグルト和え	鶏ひき肉 ヨーグルト	ナン サラダ油 白砂糖	なす,玉ねぎ,人参,ズッキーニ ミックスフルーツ(パイナップル,黄 桃,リンゴ)	カレールウ,塩
		3時	お茶 ♥おにぎり(きざみ揚げ)			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。
※「♥」は、手作りおやつの日です。
◇3日・17日(水)給食「ヨーグルトもも味」:乳アレルギーのお子様には『ぶどうゼリー』への園代替えです。
◇19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。

5日(金)「お星さまランチ」
鶏肉が入ったピラフに星型のハンバーグがつきます。
「お星さま汁」
星型のしんじょが入った汁です。星型のオクラも入ります。
「七夕デザート」は、レモンゼリーとぶどうゼリーの夜空をイメージした二層ゼリーです。
流れ星にみかんゼリーが入っています。
25日(木)パリオリンピック開会式を控えてフランス風に★クロケット(=コロッケ)、★ブラマンジェ風(=豆乳プリン)を提供します。
26日(金)「おこさまランチ」
ケチャップライスに米粉チキンカツを添えます。

