

2024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	
				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
2 (月) 【防災メニュー】 【なかよし給食】		給食	わかめごはん(備蓄品) 夏の豚汁	豚もも肉,豆腐,みそ,鰹削り節	わかめごはん サラダ油	かぼちゃ,人参,なす,ねぎ	
		3時	りんごジュース もち麦せんべい 紫芋ふんわりせんべい		もち麦せんべい 紫芋ふんわりせんべい	りんごジュース	
3 (火)		給食	ごはん 豆腐の肉みそ炒め煮 焼きぎょうざ	豆腐,豚ひき肉,みそ	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	玉ねぎ,人参,エリンギ,ねぎ 焼きぎょうざ	しょうゆ,中華味
		3時	お茶 ♥フルーチェ ふんわりあられ・しょうゆ味	牛乳		お茶 フルーチェ(いちご味)	
4 (水)		給食	パン 焼きビーフン 枝豆 ミニピーチゼリー	豚もも肉	パン ビーフン,サラダ油 ミニピーチゼリー	キャベツ,人参,玉ねぎ えだまめ	ソース,中華味,塩 塩
		3時	お茶 ♥かつおおにぎり	かつおふりかけ,焼きのり	精白米	お茶	
5 (木) 【愛知を食べる日 (名古屋めし)】		給食	ソフトめん あんかけ風パスタソース ちくわのカレー風味	ショルダーベーコン 焼ちくわ	ソフトめん サラダ油,白砂糖,片栗粉 サラダ油	玉ねぎ,ピーマン,赤ピーマン,ホールコーン,水煮マッシュルーム	ケチャップ,ソース,中華味 カレー粉,塩
		3時	牛乳 ♥手作り鬼まんじゅう	牛乳	小麦粉さつまいも,白砂糖		塩
6 (金)	20 (金)	給食	のり御飯 厚揚げと野菜の炒め煮 6日:オレンジ 20日:梨	のり佃煮 厚揚げ,豚もも肉	精白米 糸こんにゃく,サラダ油,砂糖	エリンギ,人参,さやいんげん,キャベツ オレンジ 梨	しょうゆ,塩
		3時	牛乳 プレーンクッキー ほし型あられ	牛乳	プレーンクッキー ほし型あられ		
7 (土)		給食	焼きうどん	豚もも肉,なると巻,かつお節	ゆでうどん,サラダ油,みりん	キャベツ,人参,玉ねぎ	しょうゆ
		3時	お茶 やさいコンソメリング ぶどうゼリー		やさいコンソメリング ぶどうゼリー	お茶	
	21 (土)	給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそば,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 ぶどうゼリー		やさいコンソメリング ぶどうゼリー	お茶	
9 (月) 【なかよし給食】		給食	トマトチキンカレー 三色和え	鶏肉	精白米,サラダ油 白砂糖	ズッキーニ,玉ねぎ,人参,トマト キャベツ,人参,ホールコーン	カレールウ しょうゆ,酢
		3時	お茶 りんごゼリー はっぱ型せんべい			お茶 りんごゼリー	
					はっぱ型せんべい		
10 (火)	24 (火)	給食	ポリポリビビンバ丼 わかめスープ おさかなのウインナー	豚もも肉 わかめ おさかなのウインナー	精白米,みりん,片栗粉,サラダ油,白砂糖	人参,もやし,ほうれん草,たくあん漬け コーン,ねぎ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
		10日:3時	お茶 ♥フルーツ豆乳寒天	調整豆乳	アガー,白砂糖	お茶 黄桃漬け,みかんシラップ漬け	
		24日:3時	お茶 ♥フルーチェ ふんわりあられ・しょうゆ味	牛乳		お茶 フルーチェ(いちご味)	
					ふんわりあられ・しょうゆ味		
11 (水)	25 (水)	給食	五目ごはん 大根汁 ポークしゅうまい	鶏肉,焼ちくわ,油あげ わかめ,鰹削り節,みそ ポークしゅうまい	精白米,砂糖,みりん,サラダ油	干しいたけ,ごぼう,人参 大根,ねぎ	しょうゆ
		3時	牛乳 ♥お麴ラスク(いちご味)	牛乳			
					ふ,サラダ油,ミルメークいちご		
12 (木)	26 (木)	給食	パン 米粉白身魚フライ ラタトゥユ	米粉白身フライ	パン サラダ油 砂糖,サラダ油		なす,ズッキーニ,黄ピーマン,玉ねぎ,トマトダイス ケチャップ,コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
13 (金)		給食	ごはん 豚肉のしょうが焼き炒め えのきみそ汁	豚もも肉 豆腐,わかめ,鰹削り節,みそ	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 草加せんべいサラダ味 かぼちゃポーロ	牛乳	草加せんべいサラダ味 かぼちゃポーロ		

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 (金)	給食	おこさまランチ	豚ひき肉,グリーンピース	精白米,サラダ油,スマイルポテト,サラダ油	玉ねぎ,人参,干しいたけ	カレー粉,コンソメ,塩
			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
		3時	牛乳	牛乳			
		さつまいもクレープ 果汁100%ゼリー	さつまいもクレープ		果汁100%ゼリー		
14 (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			お茶	
			おむすび型おせんべい		おむすび型おせんべい		
		ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー			
	28 (土)	給食	ちゃんぽんうどん	豚もも肉,鯉削り節	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	
			おむすび型おせんべい		おむすび型おせんべい		
		ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー			
	30 (月) 【なかよし給食】	給食	トマトチキンカレー	鶏肉	精白米,サラダ油	ズッキーニ,玉ねぎ,人参,トマト	カレールウ
			三色和え		白砂糖	キャベツ,人参,ホールコーン	しょうゆ,酢
		3時	お茶			お茶	
		りんごゼリー はっぱ型せんべい		はっぱ型せんべい	りんごゼリー		
17 (火) 【お月見メニュー】		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,ホールコーン	しょうゆ
			十五夜デザート			十五夜デザート(みかんゼリー)	
		3時	牛乳	牛乳			
		スイートポテト ふんわりあられ・しお味		スイートポテト ふんわりあられ・しお味			
18 (水)		給食	パン		パン		
			かぼちゃひき肉フライ		サラダ油	かぼちゃひき肉フライ	
			肉団子入りスープ	ミートボール	じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,キャベツ,人参	コンソメ,塩
		3時	お茶			お茶	
		♥手作りおはぎ	きなこ	精白米,もち米,白砂糖		塩	
19 (木)		給食	ごはん		精白米		
			酢鶏	鶏肉	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	しょうゆ,酢,ケチャップ,中華味
			コーン中華スープ			コーン,ねぎ,もやし	しょうゆ,中華味
		3時	お茶			お茶	
		♥ゼリーポンチ		ぶどうダイスゼリー	みかんシラップ漬け		

※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。

17日(火)「十五夜デザート」
満月をイメージした『みかんゼリー』に月に浮かぶうさぎに見立てた『型抜きゼリー』がのったゼリーです。

27日(金)「おこさまランチ」
カレー味のピラフにスマイルポテトを添えます。

◇6日・20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。