

2025年1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
4 (土)		給食		※給食はありません。お弁当の持参をお願いします。				
		3時	豆乳飲料いちご味 小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ こめせんべい	豆乳飲料いちご味		小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ こめせんべい		
	18 (土)	給食	みそうどん	豚もも肉,焼ちくわ,油あげ,みそ,鰹削り節		ゆでうどん,砂糖,サラダ油	玉ねぎ,人参,もやし	
		3時	お茶 小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ こめせんべい			小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ こめせんべい	お茶	
6 (月)	20 (月)	給食	鮭ごはん 切干大根サラダ おみそ汁 果汁100%ゼリー	鮭フレーク ツナ水煮 豆腐,わかめ,みそ,鰹削り節		精白米 マヨドレ	切り干し大根,ホールコーン 果汁100%ゼリー	しょうゆ
		3時	牛乳 イカ型スナック サクッとあられ	牛乳		イカ型スナック サクッとあられ		
7 (火) 【七草が ゆの日】		給食	七草ごはん 関東煮 みかん		焼ちくわ,鶏肉,角半平,昆布,鰹削り節	精白米 糸こんにゃく,砂糖,みりん	七草(セリ,ナズナ,ゴギョウ,ハコベラ,ホトケナザ,スズナ,スズシロ) 人参,大根 みかん	塩 しょうゆ,塩
		3時	牛乳 ♥マカロニあべかわ	牛乳 きなこ		米粉ツイストマカロニ,白砂糖		塩
	21 (火)	給食	菜めしごはん 関東煮 オレンジ	焼ちくわ,鶏肉,角半平,昆布,鰹削り節		精白米 糸こんにゃく,砂糖,みりん	菜めし 人参,大根 オレンジ	しょうゆ,塩
		3時	牛乳 ♥マカロニあべかわ	牛乳 きなこ		米粉ツイストマカロニ,白砂糖		塩
8 (水)	22 (水)	給食	ごはん さばのみそ煮 五色和え	サバ甘味噌漬 ポークハム		精白米 しらたき,白砂糖		
		8日:3時	牛乳 ♥さつまいもきんとん	牛乳		さつまいも,白砂糖,みりん	人参,もやし,さやいんげん	しょうゆ
		22日:3時	牛乳 ☐♥ホットケーキ	牛乳		ホットケーキミックス,バター,サラダ油		ケーキシロップ
9 (木)		給食	ごはん キャベツメンチカツ 人参とれんこんのきんぴら くかみかみメニュー>	メンチカツ 角はんぺい		精白米 サラダ油 砂糖,サラダ油		ケチャップ,ソース しょうゆ
		3時	お茶 ♥ミニ肉まん ほし型おせんべい			ミニ肉まん ほし型おせんべい	お茶	
	23 (木)	給食	カレーめん コロコロサラダ	豚もも肉,油あげ ツナ水煮		ソフトめん,サラダ油,みりん,片栗粉 じゃがいも,マヨドレ	キャベツ,人参,ねぎ 人参,きゅうり	鶏がらスープの素,しょうゆ,カレールウ 塩
		3時	お茶 ♥手作りみそ団子	みそ		精白米,もち米,砂糖,みりん	お茶	しょうゆ
10 (金)	24 (金)	給食	ごはん 肉じゃが 豆腐のみそ汁	豚もも肉,なると巻 豆腐,みそ,鰹削り節		精白米 じゃがいも,しらたき,サラダ油,砂糖,みりん	玉ねぎ,人参 えのきたけ,ねぎ	しょうゆ
		3時	牛乳 リングおこめスナック(Ca&鉄入り) ミニ野菜ゼリー	牛乳		リングおこめスナック(Ca&鉄入り) ミニ野菜ゼリー		
11 (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 お米のくるくる型スナック 果汁100%ゼリー			お米のくるくる型スナック	お茶 果汁100%ゼリー	
	25 (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 お米のくるくる型スナック 果汁100%ゼリー			お米のくるくる型スナック	お茶 果汁100%ゼリー	
	27 (月) 【なかよし 給食】	給食	☐中華風おこわ くかみかみメニュー> 肉団子スープ	鶏肉,油あげ ミートボール		精白米,もち米,砂糖,サラダ油,ごま油 じゃがいも,サラダ油	干しいたけ,ごぼう,人参 玉ねぎ,キャベツ,人参	しょうゆ 中華味,しょうゆ,塩
		3時	お茶 米粉ロールクッキー(さつまいも) 草加せんべいサラダ味			米粉ロールクッキー(さつまいも) 草加せんべいサラダ味	お茶	
14 (火)	28 (火)	給食	高野豆腐のドライカレー風 コンソメスープ	豚ひき肉,高野豆腐 チキンハム		精白米	玉ねぎ,人参,ピーマン,コーン,エリンギ 玉ねぎ,人参	コンソメ,ケチャップ,ソース,カレール粉 コンソメ,塩
		14日:3時	牛乳 じゃがいも入りあられ はとむぎおこし	牛乳		じゃがいも入りあられ はとむぎおこし		
		28日:3時	お茶 ♥手作りにんごジュースゼリー			アガー,白砂糖	お茶 りんごジュース	

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
15 (水)		給食	パン		パン		
			ミネストローネ	鶏肉	サラダ油,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマトダ イス	コンソメ,ケチャップ,塩
			プチベールのドレッシングあえ			<尾張旭市産> プチベール,白菜	コーンクリーミードレッシング, 塩
		3時	お茶			お茶	
			♥わかめおにぎり	炊き込みわかめ,焼きのり	精白米		
		給食	パン		パン		
	29 (水)	給食	ミネストローネ	鶏肉	サラダ油,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマトダ イス	コンソメ,ケチャップ,塩
			アレッタのドレッシングあえ			<尾張旭市産> アレッタ,白菜	コーンクリーミードレッシング, 塩
		3時	お茶			お茶	
			♥かつおおにぎり	かつおふりかけ,焼きのり	精白米		
16 (木)		給食	ごはん		精白米		
			鶏肉の立田揚げ	鶏肉	料理酒,片栗粉,サラダ油	生姜	しょうゆ
			じゃがいものみそ汁	油あげ,みそ,いりこだし	じゃがいも	玉ねぎ	
		3時	牛乳	牛乳			
			プレーンクッキー		プレーンクッキー		
			ひじきあられ		ひじきあられ		
	30 (木) 【お誕生日 会】	給食	ゆきうさぎランチ	ポークハム,ウインナー	精白米,サラダ油,マヨドレ	黄ピーマン,玉ねぎ,コーン,ブ ロッコリー	コンソメ,塩,ケチャップ
			サッパリスープ	五目しんじょ花型		白菜,えのきたけ	コンソメ,塩
		3時	牛乳	牛乳			
			米粉メープルマフィン		米粉メープルマフィン		
			みかんシラップ漬け			みかんシラップ漬け	
17 (金)	31 (金)	給食	ごはん		精白米		
			ポークチャップ	豚もも肉	砂糖,サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマ ン,エリンギ	ケチャップ,ソース,コンソメ
			ブロッコリーハム サラダ	ポークハム	マヨドレ	ブロッコリー,ホールコーン	塩
		3時	牛乳	牛乳			
			星型コーンスナック		星型コーンスナック		
			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		

※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。
◇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いちご味』への園代替えです。
□ マークは「ブックメニュー」です。
絵本に興味を持つきっかけとなったり、よく知った本に出てくる食べ物で食欲につながることを期待しています。
22日(水)「ホットケーキ」:『ねずみくんとホットケーキ』ポプラ社、『しろくまちゃんのホットケーキ』こぐま社
27日(月)「中華風おこわ」:『ごはん』福音館書店、『にんじんだいこんごぼう』福音館書店

30日(木)「ゆきうさぎランチ」
ゆきうさぎの体は「ピラフ」、耳は「ウインナー」で作ります。
赤い目はケチャップで描きます。