

2025年2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	その他の
1 (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 おこめパフ塩味 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		おこめパフ塩味 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		
3 (月) 【節分メニュー】	15 (土)	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 おこめパフ塩味 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		おこめパフ塩味 米粉ロールクッキーかぼちゃ味		
3 (月) 【節分メニュー】	17 (月)	給食 節分ランチ コンソメスープ	鶏肉,ウインナー,白かまぼこ ポークハム	精白米,サラダ油 コーン,白菜	玉ねぎ,人参,ブロッコリー コンソメ,塩	コンソメ,ケチャップ
		3時 牛乳 鬼まんじゅう 野菜ソフトせんべい	牛乳	鬼まんじゅう 野菜ソフトせんべい		
4 (火)	17 (月)	給食 マーボ丼 わかめスープ	豚ひき肉,豆腐,みそ わかめ	精白米,サラダ油,砂糖,みりん, 片栗粉	人参,ねぎ,生姜 コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ
		3時 牛乳 揚げせんべい 星型コーンスナック	牛乳	揚げせんべい 星型コーンスナック		
4 (火)	18 (火)	給食 手巻きごはん えのきみそ汁	ツナ水煮,焼のり 豆腐,わかめ,鰹削り節,みそ	精白米,砂糖,みりん,マヨドレ	人参,切り干し大根,きゅうり,たくあん えのきたけ,ねぎ	しょうゆ,塩
		3時 お茶 ♥ミニ肉まん ふんわりあられ・しょうゆ味		ミニ肉まん ふんわりあられ・しょうゆ味	お茶	
5 (水)	18 (火)	給食 ☆ポリポリビンバ丼 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,片栗粉,サラダ油,白砂糖	人参,もやし,ほうれん草,たくあん えのきたけ,ねぎ	しょうゆ
		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
5 (水)	19 (水)	給食 ごはん すき焼き風煮込み ミニチーズ	豚もも肉,焼き豆腐,なると巻 ミニチーズ	精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	白菜,ねぎ,人参,しめじ 白菜・ねぎは尾張旭市産です！	しょうゆ
		3時 お茶 ♥豆乳きなこプリン	なると巻	アガー,白砂糖	お茶	塩
6 (木)	19 (水)	給食 パン 焼きビーフン カリフラワーのカレースープ	豚もも肉 チキンハム	パン ビーフン,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ カリフラワー,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩 しょうゆ,コンソメ,カレー粉,塩
		3時 お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり粉
6 (木)	20 (木)	給食 パン 豆乳のクリームシチュー マカロニサラダ	豚もも肉 チキンハム	パン じゃがいも,サラダ油 米粉ツイストマカロニ,マヨドレ	コーン,コーンピューレ,玉ねぎ, 人参 ブロッコリー	ホワイトルウ,コンソメ 塩
		3時 お茶 ♥昆布おにぎり	塩昆布,焼きのり	精白米	お茶	
7 (金)	20 (木)	給食 ごはん 揚げ魚の野菜あんかけくかみかみ メニュー> 豆腐のみそ汁	タラ澱粉付	精白米	玉ねぎ,人参,ピーマン,竹の子, 干しいたけ ねぎ	しょうゆ,酢
		3時 牛乳 ♥お麩ラスク(キャラメル味)	牛乳	ふ,サラダ油		ミルメークキャラメル
7 (金)	21 (金)	給食 ☆ハヤシライス コールスローサラダ	豚もも肉	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 キャベツ,人参,コーン	ハヤシライス,ケチャップ,塩 塩
		7日:3時 発酵乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ うすやきサラダせんべい	発酵乳	小麦-卵-乳不使用かぼちゃ ボーロ うすやきサラダせんべい		
8 (土)	21 (金)	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
		3時 お茶 おむすび型せんべい ミニピーチゼリー		おむすび型せんべい ミニピーチゼリー	お茶	
8 (土)	22 (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 おむすび型せんべい ミニピーチゼリー		おむすび型せんべい ミニピーチゼリー	お茶	
10 (月) 【なかよし 給食】	22 (土)	給食 ひじきごはん	ひじき,油あげ,鶏肉,鰹削り節	精白米,サラダ油,砂糖	人参,さやいんげん	しょうゆ,塩
		3時 お茶 ぶどうゼリー やさいコンソメリング	豆腐,なると巻,鰹削り節,昆布	みりん	大根,ねぎ	しょうゆ,塩
				ぶどうゼリー	お茶	
				やさいコンソメリング		

日 (曜)	種類	献立	材 料 名			
			赤 血や肉になるもの	黄 熱や力になるもの	緑 調子をととのえるもの	その他
25 (火)	給食	ごはん		精白米		
		かぼちゃと豚肉の煮物	豚もも肉,角はんぺい	サラダ油,砂糖,みりん	かぼちゃ,玉ねぎ,人参,さやいんげん	しょうゆ
		菜の花おひたし		砂糖	菜の花,白菜	しょうゆ
	3時	牛乳	牛乳			
		草加せんべいサラダ味		草加せんべいサラダ味		
		果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
12 (水)	給食	ごはん		精白米		
		いわしの梅煮	いわしの梅煮			
		コロコロサラダ	ポークハム	じゃがいも,マヨドレ	人参,きゅうり	塩
	3時	キャベツのみそ汁	油あげ,みそ		キャベツ,玉ねぎ	いりこだし
		お茶			お茶	
		♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	みかんシラップ漬け	
26 (水)	給食	ごはん		精白米		
		チャプチエ	豚ひき肉	はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油	玉ねぎ,人参,チンゲン菜,ピーマン	しょうゆ
		☆シューマイ	ポークしゅうまい			
	3時	お茶			お茶	
		♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	バナナ	
13 (木) 【あいちを食べる日】	給食	みそかつ丼	☆米粉チキンカツ,みそ	精白米,サラダ油,白砂糖,みりん	キャベツ	塩,しょうゆ
		すまし汁	豆腐,鰹削り節	みりん	菜の花	しょうゆ,塩
		オレンジ			オレンジ	
	3時	牛乳	牛乳			
		♥あんサンドパン		食パン		あん&マーガリン
27 (木) 【お誕生日会】	給食	ゆきだるまランチ	ツナ水煮	精白米,サラダ油,スマイルポテト	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	ポークハム		白菜,えのきたけ	コンソメ,塩
		果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
	3時	牛乳	牛乳			
		卵なしプリン		卵なしプリン		
		みかんシラップ漬け			みかんシラップ漬け	
14 (金)	給食	ごはん		精白米		
		ハート型ハンバーグ・ケチャップ	ハート型ハンバーグ			ケチャップ
		コーンポテト		じゃがいも,大豆バター	コーン,菜めし粉	
	3時	中華スープ	ポークハム		キャベツ,人参	中華味,塩
		牛乳	牛乳			
		いちごのスティックケーキ	いちごのスティックケーキ			
28 (金)	給食	ミニ小魚ぽんせんべい		ミニ小魚ぽんせんべい		
		中華飯<かみかみメニュー>	豚もも肉,なると巻	精白米,サラダ油,片栗粉	干しいたけ,人参,白菜,竹の子,玉ねぎ,もやし,ピーマン	中華味,しょうゆ,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			
		ミニ小魚ぽんせんべい		ミニ小魚ぽんせんべい		
		かぼちゃポーロ			かぼちゃボーロ	

※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。

※「♥」は、手作りおやつの日です。

※「☆」は、年長さんのリクエストメニューです。

◇5日(水)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。

◇7日・21日(金)給食「発酵乳」: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。

◇21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いちご味』への園代替えです。

◇27日(木)給食「卵なしプリン」: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。

3日(月)節分ランチ

ケチャップライスで鬼の顔、ウインナーで角、髪の毛はブロッコリーで盛り付けます。
口には白かまぼこを使っています。

27日(木)「ゆきだるまランチ」

雪だるまの体は『ピラフ』、顔は『スマイルポテト』、手は『ブロッコリー』で作ります。