

2025年2月 尾張旭市(未満児)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 (土)		10時	お茶			お茶	
		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			お茶	
			おこめパフ塩 米粉ロールクッキー かぼちゃ味		おこめパフ塩 米粉ロールクッキー かぼちゃ味		
	15 (土)	10時	お茶			お茶	
		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】		10時	牛乳	牛乳			
		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	玉ねぎ,人参,ブロッコリー コーン,白菜	コンソメ,ケチャップ コンソメ,塩
		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		
	17 (月)	10時	牛乳	牛乳			
		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)		10時	牛乳	牛乳			
		給食	ちらしごはん(幼児は手巻きごはん) えのきみそ汁	ツナ水煮,刻みのり 豆腐,わかめ,鯉削り節,みそ	精白米,砂糖,みりん,マヨドレ えのきたけ,ねぎ	人参,切り干し大根,きゅうり えのきたけ,ねぎ	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	お茶 ♥ミニ肉まん		ミニ肉まん	お茶	
	18 (火)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	☆ポリポリビビンバ丼 えのきみそ汁	豚もも肉 豆腐,わかめ,鯉削り節,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 えのきたけ,ねぎ	しょうゆ 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)		10時	牛乳	牛乳			
		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	しょうゆ
						白菜・ねぎは尾張旭市産です！	
		3時	お茶 ♥豆乳きなこプリン			お茶	塩
	19 (水)	10時	牛乳	牛乳			
		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		精白米	お茶	ゆかり粉
6 (木)		10時	牛乳	牛乳			
		給食	パン 豆乳のクリームシチュー マカロニサラダ	鶏肉,豆乳 ポークハム	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,コーンビューレ,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	精白米	お茶	
	20 (木)	10時	牛乳	牛乳・(AM)			
		給食	ごはん 揚げ魚の野菜あんかけ<かみかみ メニュー> 豆腐のみそ汁	タラ澱粉付 豆腐,わかめ,みそ,鯉削り節	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	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 ♥お麴ラスク(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)	10時	牛乳	牛乳			
		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	ハヤシルウ,ケチャップ,塩 塩
		7日:3時	発酵乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ 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 ポーロ うすやきサラダせんべい		
		21日:3時	発酵乳 プレーンクッキー ひじきあられ	発酵乳	プレーンクッキー ひじきあられ		
8 (土)		10時	お茶			お茶	
		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	

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
	22 (土)	10時	お茶		お茶	
		給食	焼きそば	豚もも肉	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩
		3時	お茶		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		
10 (月) 【なかよし 給食】		10時	豆乳飲料バナナ味	豆乳飲料バナナ味		
		給食	ひじきごはん 京風大根汁	ひじき,油あげ,鶏肉,鯉削り節 豆腐,なると巻,鯉削り節,昆布	精白米,サラダ油,砂糖 みりん	人参,さやいんげん 大根,ねぎ しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	お茶		お茶	
			ぶどうゼリー 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		
	25 (火)	10時	牛乳	牛乳		
		給食	ごはん		精白米	
			かぼちゃと豚肉の煮物 菜の花おひたし	豚もも肉,角はんぺい	サラダ油,砂糖,みりん 砂糖	かぼちゃ,玉ねぎ,人参,さやい んげん 菜の花,白菜 しょうゆ しょうゆ
		3時	牛乳 こめせんべい 果汁100%ゼリー	牛乳	こめせんべい	果汁100%ゼリー
12 (水)		10時	牛乳	牛乳		
		給食	ごはん		精白米	
			いわしの梅煮 コロコロサラダ キャベツのみそ汁	いわしの梅煮 ポークハム 油あげ,みそ	じゃがいも,マヨドレ	人参,きゅうり キャベツ,玉ねぎ 塩 いりこだし
		3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	お茶 みかんシラップ漬け
	26 (水)	10時	牛乳	牛乳		
		給食	ごはん		精白米	
			チャプチェ ☆シューマイ	豚ひき肉 ポークしゅうまい	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
		3時	お茶 ♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	お茶 バナナ
13 (木) 【あいちを 食べる日】		10時	牛乳	牛乳		
		給食	みそカツ丼 すまし汁 オレンジ	☆米粉チキンカツ,みそ 豆腐,鯉削り節	精白米,サラダ油,白砂糖,みりん みりん	キャベツ 菜の花 しょうゆ,塩 しょうゆ,塩 オレンジ
		3時	牛乳 ♥ジャムサンドパン	牛乳	食パン	いちごジャム
	27 (木) 【お誕生日 会】	10時	牛乳	牛乳		
		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 果汁100%ゼリー	ポークハム		白菜,えのきたけ コンソメ,塩 果汁100%ゼリー
		3時	牛乳 卵なしプリン みかんシラップ漬け	牛乳	卵なしプリン	みかんシラップ漬け
14 (金)		10時	牛乳	牛乳		
		給食	ごはん		精白米	
			ハート型ハンバーグ・ケチャップ コーンポテト 中華スープ	ハート型ハンバーグ ポークハム	じゃがいも,大豆バター	コーン,菜めし粉 ケチャップ 中華味,塩
		3時	牛乳 いちごのスティックケーキ 小魚ソフトせんべい	牛乳 いちごのスティックケーキ	小魚ソフトせんべい	
	28 (金)	10時	牛乳	牛乳		
		給食	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 小魚ソフトせんべい かぼちゃボーロ	牛乳	小魚ソフトせんべい 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。
※「☆」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』への圖代替えです。
◇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』への圖代替えです。
◇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』への圖代替えです。
◇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』への圖代替えです。

3日(月)節分ランチ
ケチャップライスで鬼の顔、ウィンナーで角、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。