

2025年3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
			血や肉になるもの	熱や力になるもの	調子をとのえるもの	
1 (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 ハート型あられ ミニ野菜ゼリー		ハート型あられ ミニ野菜ゼリー	お茶	
15 (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 ハート型あられ ミニ野菜ゼリー		ハート型あられ ミニ野菜ゼリー	お茶	
3 (月) 【ひな祭り 会メ ニュー】	給食	洋風ちらしずし 花型豆腐ハンバーグ 京風大根汁	さけフレーク 花型豆腐ハンバーグ 豆腐,鰹削り節,昆布	精白米,砂糖 花ふ,みりん	コーン,菜の花 大根,ねぎ	酢,塩,しょうゆ ケチャップ しょうゆ,塩
	3時	豆乳飲料いちご味 ひなあられ 果汁100%ゼリー	豆乳飲料いちご味	ひなあられ	果汁100%ゼリー	
17 (月) 【なかよし 給食】	給食	切り干し大根とツナのごはん かぶの豆乳スープ	ツナ水煮,鰹削り節 鶏肉,調整豆乳	精白米,砂糖,サラダ油 サラダ油,片栗粉	切り干し大根,コーン 人参,玉ねぎ,かぶ,しめじ,ブロッコリー	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
	3時	お茶 ふんわりあられ・しお味 ももゼリー		ふんわりあられ・しお味	お茶 ももゼリー	
4 (火)	給食	ごはん ☆鶏肉の立田揚げ ☆ブロッコリー添え えのきともやしのスープ	鶏肉 チキンハム	精白米 料理酒,片栗粉,サラダ油 マヨドレ	生姜 ブロッコリー えのきたけ,玉ねぎ,もやし	しょうゆ コンソメ,塩
	3時	牛乳 ♥ジャムサンドパン	牛乳	食パン,イチゴジャム		
18 (火)	給食	☆炒飯 ☆焼きぎょうざ わかめスープ	ポークハム わかめ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン 焼きぎょうざ コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ
	3時	お茶 ♥大根もち		米粉,片栗粉,ごま油	お茶 大根	塩,しょうゆ,酢
5 (水)	給食	にんじんごはん 肉だんごの春雨スープ ミニチーズ	油あげ,ツナ水煮 ミートボール ミニチーズ	精白米,砂糖 はるさめ	人参 レタス,人参,もやし	しょうゆ 中華味,しょうゆ,塩
	3時	牛乳 ♥おふラスク(いちご味)	牛乳	ふ,サラダ油,ミルクいちご		
19 (水) 【お誕生日 会】	給食	☆お子様ランチ(☆チキンナゲット) 果汁100%ゼリー サッパリスープ	鶏肉,チキンナゲット ポークハム	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン 果汁100%ゼリー 白菜,えのきたけ	ソース,ケチャップ,コンソメ コンソメ,塩
	3時	牛乳 お米のプリンタルト みかんシラップ漬け	牛乳	お米のプリンタルト	みかんシラップ漬け	
6 (木)	給食	☆チキンカツカレー アスパラサラダ	米粉チキンカツ	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 アスパラガス,キャベツ	カレールウ,塩 塩
	3時	お茶 ♥手作りオレンジジュースゼリー		アガー,白砂糖	お茶 オレンジジュース	
7 (金)	給食	ふりかけごはん 照り焼きハンバーグ ほうれん草のおひたし	照り焼きハンバーグ	精白米 砂糖	やさしいふりかけ ほうれん草,白菜	しょうゆ
	3時	牛乳 星型パフスナック 米粉ロールクッキー(さつまいも)	牛乳	星型パフスナック 米粉ロールクッキー(さつまいも)		
21 (金)	給食	ごはん けんちん汁<かみかみメニュー> いわしの梅煮	豚もも肉,豆腐,鰹削り節 いわしの梅煮	精白米 里芋	ごぼう,人参,大根,ねぎ	しょうゆ,塩
	3時	牛乳 ひじきあられ あさびークッキー	牛乳	ひじきあられ あさびークッキー		
8 (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 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ こめせんべい		小麦-卵-乳不使用かぼちゃ ポーロ こめせんべい	お茶	
22 (土)	給食	わかめラーメン	豚もも肉,わかめ	中華麺,ごま油	人参,白菜,コーン	塩,しょうゆ,中華味
	3時	お茶 小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ こめせんべい		小麦-卵-乳不使用かぼちゃ ポーロ こめせんべい	お茶	
10 (月) 24 (月)	給食	五目ごはん<かみかみメニュー> 白菜と生揚げのみそ汁	鶏肉,焼ちくわ,油あげ 厚揚げ,みそ,鰹削り節	精白米,砂糖,みりん,サラダ油	干しいたけ,ごぼう,人参 白菜,ねぎ	しょうゆ
	3時	牛乳 じゃがいもあられ おむすび型ボン菓子	牛乳	じゃがいもあられ おむすび型ボン菓子		
11 (火)	給食	お弁当の日です。お弁当の用意をお願いします。				
	3時	白ぶどう&ほうれんジュース あげせんべい くるくるスナック			白ぶどう&ほうれんジュース	

2025年3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 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 みそおでん オレンジ	豚もも肉,厚揚げ,角はんぺい, みそ,鰹削り節	精白米 糸こんにゃく,里芋,砂糖	人参,大根 オレンジ	しょうゆ	
	3時	お茶 ♥手作りぶどうジュースゼリー		アガー,白砂糖	お茶 ぶどうジュース		
12 (水)	給食	☆パン ☆ハンバーグ ☆ポテトフライ 野菜スープ	ハンバーグ	パン シューtring,サラダ油	コーン,人参,キャベツ	ケチャップ 塩 コンソメ,塩	
	3時	お茶 ♥(えらべる)おにぎり	焼きのり	精白米	お茶 菜めし	ゆかり	
26 (水)	給食	パン 拌八宝 コーンスープ	ポークハム	パン じゃがいも,サラダ油,白砂糖,ご ま油	人参,きゅうり,キャベツ,もやし コーンピューレ,玉ねぎ	酢,しょうゆ,塩 コンソメ,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		
13 (木)	給食	☆カレーめん 肉詰いなり	豚もも肉,油あげ 肉詰いなり,鰹削り節	中華めん,サラダ油,みりん,片 栗粉 みりん	キャベツ,人参,ねぎ	鶏がらスープの素,しょうゆ,カ レールウ しょうゆ	
	3時	お茶 ♥手作りぼたもち	きなこ	精白米,もち米,白砂糖	お茶	塩	
27 (木) 【卒園お祝 いメ ニュー】	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	牛乳 お米deお祝いケーキ	牛乳 お米deお祝いケーキ				
14 (金)	給食	ごはん 豚汁<かみかみメニュー> ちくわの磯辺炒め	豚もも肉,豆腐,みそ,鰹削り節 焼ちくわ,青のり	精白米 里芋,サラダ油 サラダ油	人参,ねぎ,ごぼう,大根	塩	
	3時	お茶 食べる乳酸菌飲料 ソフトせんべい塩味	食べる乳酸菌飲料	ソフトせんべい塩味	お茶		
28 (金) 【卒園式】	給食	まぐろ(ツナ)カレー ヨーグルト和え	ツナ水煮 ヨーグルト	精白米,じゃがいも,サラダ油 白砂糖	玉ねぎ,人参 みかんシラップ漬け	カレールウ,塩	
	3時	お茶 果汁100%ゼリー 草加せんべいサラダ味		草加せんべいサラダ味	お茶 果汁100%ゼリー		
↑ 希望 保育 ↓	29 (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
		3時	お茶 サクッとあられ おこめリング(Ca&鉄入り)		サクッとあられ おこめリング(Ca&鉄入り)	お茶	
31 (月)	給食	マーボ丼 野菜スープ	豚ひき肉,豆腐,みそ	精白米,サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,エリンギ,ねぎ,生姜 コーン,人参,キャベツ	中華味,しょうゆ,塩 コンソメ,塩	
	3時	お茶 イカ型スナック 米粉ロールクッキー(さつまいも)		イカ型スナック 米粉ロールクッキー(さつまいも)	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。  
 ※「☆」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。  
 ◇14日(金)給食「食べる乳酸菌飲料」: 乳アレルギーのお子様には『マスカットゼリー』への園代替えです。  
 ◇21日(金)おやつ「あさびークッキー」: 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。

12日(水)おやつ「(えらべる)おにぎり」  
『菜めし』と『ゆかり』を選んで食べます。  
 13日(木)給食「肉詰いなり」  
油揚げに鶏肉や魚のすり身が入ったものをだし汁で煮込んで提供します。  
 27日(木)給食「手巻きごはん」  
3種類の具材『ツナの甘辛煮』『切干大根サラダ』『たくあん漬け』を自分で巻いて食べます。