

2025年4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
1 (火) 希望保育	15 (火) 【なかよし 給食】	給食	鮭ごはん 具だくさん汁	鮭フレーク 豚もも肉,豆腐,鰹削り節	精白米 じゃがいも,サラダ油,みりん	人参,大根,ねぎ	しょうゆ
		1日:3時	お茶 丸型ソフトせんべい 果汁100%ゼリー		丸型ソフトせんべい	お茶 果汁100%ゼリー	
		15日: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	
2 (水) 希望保育		給食	豚丼 大根のみそ汁	豚もも肉 油あげ,みそ,鰹削り節	精白米,みりん,砂糖,サラダ油	玉ねぎ,人参,しめじ,コーン,さや いんげん 大根,ねぎ	しょうゆ
		3時	お茶 ハート型あられ 米粉ロールクッキー かぼちゃ味		ハート型あられ 米粉ロールクッキー かぼちゃ味	お茶	
3 (木) 希望保育		給食	わかめご飯 キャベツのスープ	炊き込みわかめ 鶏肉	精白米 じゃがいも,サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参	コンソメ,塩
		3時	お茶 花型せんべい ほし型おせんべい		花型せんべい ほし型おせんべい	お茶	
4 (金) 希望保育	18 (金)	給食	ごはん ポークチャップ コンソメスープ	豚もも肉 ポークハム	精白米 砂糖,サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマ ン,しめじ 玉ねぎ,人参	ケチャップ,ソース,コンソメ コンソメ,塩
		3時	4日:お茶、18日:牛乳 さんかくおむすびのおせんべい とうもろこしあられ	牛乳	さんかくおむすびのおせんべい とうもろこしあられ	お茶	
5 (土)		給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそばめん,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩
		3時	お茶 ライスクリスピー 果汁100%ゼリー		ライスクリスピー	お茶 果汁100%ゼリー	
	19 (土)	給食	イタリアンスパゲティ	ウインナー(皮無し)	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 ライスクリスピー 果汁100%ゼリー		ライスクリスピー	お茶 果汁100%ゼリー	
7 (月)	21 (月)	給食	炒飯 わかめスープ	豚ひき肉,ポークハム わかめ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ
		3時	7日:お茶、21日:牛乳 星型コーンスナック さくふわせんべい 紫いも味	牛乳	星型コーンスナック さくふわせんべい 紫いも味	お茶	
8 (火) 入園お祝 いメニュー		給食	チキンライス チキンナゲット 豆乳スープ	鶏肉 チキンナゲット ベーコン,豆乳	精白米,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,ピーマン,人参 かぶ,こまつな	ソース,ケチャップ クリームルウ,塩
		3時	お茶 お祝いいちごゼリー サラダおかき		サラダおかき	お茶 お祝いいちごゼリー	
	22 (火)	給食	ごはん 炒り豆腐 中華風スープ	豆腐,鶏肉 ポークハム	精白米 じゃがいも,砂糖,サラダ油 サラダ油	人参,さやえんどう 玉ねぎ,キャベツ	しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ,塩
		3時	牛乳 ♥ジャムサンドパン	牛乳	食パン,イチゴジャム		
9 (水)	23 (水)	給食	ごはん 豚肉と野菜のカレー風味炒め 豆腐のみそ汁	豚もも肉 豆腐,わかめ,鰹削り節,みそ	精白米 サラダ油,砂糖	キャベツ,玉ねぎ,チンゲン菜,人参 ねぎ	コンソメ,しょうゆ,塩,カレー粉
		3時	牛乳 かぼちゃボーロ のり巻きあられ	牛乳	かぼちゃボーロ のり巻きあられ		
10 (木)		給食	ごはん 照り焼きチキン ブロッコリー添え すまし汁	鶏肉 鰹削り節	精白米 砂糖,みりん,片栗粉,サラダ油 マヨドレ みりん	生姜 ブロッコリー えのきたけ,大根	しょうゆ しょうゆ,塩
		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	
	24 (木) 【お誕生日 会】	給食	おこさまランチ サッパリスープ	ツナ水煮,星型ハンバーグ ポークハム	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン レタス,えのきたけ	コンソメ,塩,ケチャップ コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥フルーツポンチ		アガー,白砂糖	お茶 ぶどうジュース,ミックスフルーツ	
11 (金)	25 (金)	給食	カレーライス 春野菜サラダ	豚もも肉 チキンハム	精白米,じゃがいも,サラダ油 米粉ツイストマカロニ,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	牛乳 やさいコンソメリング 米粉ロールクッキー(さつまいも)	牛乳	やさいコンソメリング 米粉ロールクッキー(さつまいも)		
12 (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 ポケモンライスクッキーいちご味 おこめリング(Ca&鉄入り)		ポケモンライスクッキーいちご味 おこめリング(Ca&鉄入り)	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
	26 (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			お茶	
			ポケモンライスクッキーいちご味		ポケモンライスクッキーいちご味		
			おこめリング(Ca&鉄入り)		おこめリング(Ca&鉄入り)		
14 (月)	28 (月)	給食	二色ごはん	鶏ひき肉	精白米,砂糖,サラダ油,みりん	玉ねぎ,人参,干しいたけ,ほうれん草,コーン	しょうゆ,塩
			キャベツのみそ汁	油あげ,みそ,いりこだし		キャベツ	
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー		
		3時	牛乳	牛乳			
			小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		小麦-卵-乳不使用かぼちゃポーロ		
			こめせんべい		こめせんべい		
16 (水)	30 (水)	給食	パン		パン		
			コロッケ		コロッケ,サラダ油		
			ミネストローネ	ポークハム	サラダ油,砂糖	玉ねぎ,人参,キャベツ,トマト	コンソメ,ケチャップ,塩
		3時	お茶			お茶	
17 (木)		給食	たけのこふき御飯<かみかみメニュー>	油あげ,鰹削り節	精白米,砂糖	竹の子,干しいたけ,ふき	しょうゆ,塩
			赤魚の照り焼	赤魚照焼			
			すまし汁	鰹削り節	みりん	えのきたけ,こまつな	しょうゆ,塩
		3時	牛乳	牛乳			
			あさびークッキー		あさびークッキー		
			ひじきあられ		ひじきあられ		

※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。

◇17日(木)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。

24日(木)給食「おこさまランチ」
ツナピラフに星型のハンバーグを添えます。