

2025年5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 (木) 【こどもの 日を祝う 会メ ニュー】		給食	あさぴーカレー ヨーグルト和え	豚ひき肉 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,ケチャップ
		3時	お茶 子どもの日デザート ソフトせんべい塩味		子どもの日デザート ソフトせんべい塩味	お茶	
2 (金)		給食	ふりかけごはん 肉団子と野菜のケチャップ煮 切干大根のサラダ	肉団子 ツナ水煮	精白米,こんぶとお抹茶のふり かけ サラダ油,砂糖,片栗粉 ホールコーン,マヨドレ	人参,エリンギ,なす,玉ねぎ 切り干し大根,パセリ	ケチャップ,コンソメ,塩 しょうゆ
		3時	お茶 わらび餅 のり巻きあられ		わらび餅 のり巻きあられ	お茶	
	19 (月)	給食	にんじんごはん えのきみそ汁 シューマイ	油あげ,ツナ水煮 豆腐,わかめ,鰹削り節,みそ ポークしゅうまい	精白米,砂糖	人参 えのきたけ,ねぎ	しょうゆ
		3時	牛乳 とうもろこしあられ 米粉ロールクッキーかぼちゃ味	牛乳			
	20 (火)	給食	ポリポリビビンバ丼 わかめスープ ミニ野菜ゼリー	豚もも肉 わかめ	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 コーン,ねぎ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
		3時	お茶 ♥マカロニのあべ川	きなこ	米粉ツイストマカロニ,白砂糖	お茶	塩
7 (水)	21 (水)	給食	ごはん かつおフライ 和風サラダ	かつおフライ 焼ちくわ,わかめ	精白米 サラダ油 サラダ油,白砂糖		
		3時	お茶 ♥フルーチェ	牛乳		キャベツ,人参,ホールコーン お茶 フルーチェ(いちご)	塩,酢,しょうゆ
8 (木)	22 (木)	給食	パン ハンバーグ コンソメスープ	ホットドッグハンバーグ ポークハム	パン じゃがいも,サラダ油		ケチャップ コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	人参,玉ねぎ,さやいんげん お茶	ゆかり
9 (金)	23 (金)	給食	鶏ごぼうごはん 豆腐汁 春雨マヨサラダ	鶏肉 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,サラダ油,砂糖,みりん はるさめ,マヨドレ	人参,ごぼう,さやいんげん ねぎ キャベツ,きゅうり,ホールコーン	しょうゆ しょうゆ,塩 塩
		3時	牛乳 さかな型あられ 果汁100%ゼリー	牛乳			
10 (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 かぼちゃポーロ ハート型あられ		かぼちゃポーロ ハート型あられ	お茶	
	24 (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 かぼちゃポーロ ハート型あられ		かぼちゃポーロ ハート型あられ	お茶	
12 (月)	26 (月)	給食	マーボー丼 コーン中華スープ ミニチーズ	豆腐,豚ひき肉,みそ わかめ ミニチーズ	精白米,サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,ねぎ,生姜 コーン,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 しょうゆ,中華味
		3時	牛乳 草加せんべいサラダ味 おこめリングスナック	牛乳			
13 (火)	27 (火)	給食	ごはん 若竹煮 具だくさん汁	厚揚げ,わかめ,鰹削り節 豚もも肉,五目しんじょ,鰹削り節	精白米 みりん,砂糖 糸こんにゃく,サラダ油,みりん	竹の子 人参,大根,ねぎ	しょうゆ,塩 しょうゆ
		3時	お茶 オレンジ ミニぼんござかな			お茶 オレンジ	
14 (水)		給食	パン 鶏肉の立田揚げ コロコロサラダ	鶏肉 ツナ水煮	パン 料理酒,片栗粉,サラダ油 じゃがいも,マヨドレ	生姜 人参,きゅうり	しょうゆ 塩
		3時	お茶 ♥焼きビーフン(ソース味)	焼ちくわ	ビーフン,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ お茶	ソース,中華味,塩
	28 (水) 【お誕生日 会】	給食	カレーピラフ コロッケ サッパリスープ	豚ひき肉 鶏ささ身	精白米,サラダ油 星型コロッケ,サラダ油 片栗粉	さやいんげん,干しいたけ,玉ね ぎ,人参 レタス,えのきたけ	カレー粉,コンソメ,塩 コンソメ,塩
		3時	牛乳 卵なしプリン みかんシラップ漬け	牛乳			
15 (木)		給食	ピースごはん いわしの梅煮 じゃがいもきんぴら	グリーンピース いわしの梅煮 角半平	精白米 じゃがいも,糸こんにゃく,砂糖, サラダ油		塩
		3時	お茶 ♥手作りぶどうジュースゼリー		アガー,白砂糖	人参,こまつな お茶 ぶどうジュース	しょうゆ

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
	29 (木)	給食	ごはん		精白米	
			いわしの梅煮	いわしの梅煮		
		3時	じゃがいもきんぴら	角半平	じゃがいも,糸こんにゃく,砂糖, サラダ油	人参,こまつな しょうゆ
			お茶 ♥手作りぶどうジュースゼリー		お茶 ぶどうジュース	
16 (金)	30 (金)	給食	ハヤシライス	豚もも肉	精白米,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参
			アスパラサラダ		マヨドレ	アスパラガス,キャベツ
		3時	牛乳	牛乳		
			プレーンクッキー ほし型せんべい		プレーンクッキー ほし型せんべい	
17 (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
		3時	お茶			お茶
			やさいコンソメ味パフスナック		やさいコンソメ味パフスナック	
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー	
	31 (土)	給食	わかめラーメン	豚もも肉,わかめ	中華めん,ごま油	人参,白菜,コーン
		3時	お茶			お茶
			やさいコンソメ味パフスナック		やさいコンソメ味パフスナック	
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー	

※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 사용합니다。

※ちくわ、はんぺん、かまぼこ、なるとは卵、乳不使用のものを 사용합니다。

※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。

◇12日、26日(月)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。

◇16日、30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。

◇28日(水)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。