

2025年6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
2 (月)	16 (月)	給食	カラフルライス	鶏ひき肉	精白米,サラダ油,砂糖,片栗粉	キャベツ,玉ねぎ,人参,なす,黄ピーマン,ピーマン	しょうゆ,塩
			コンソメスープ	ポークハム		コーン,パセリ	コンソメ,塩
			ミニピーチゼリー		ミニピーチゼリー		
		3時	牛乳	牛乳			
			米粉ロールクッキー(さつまいも)		米粉ロールクッキー(さつまいも)		
			こつぶじゃがあられ		こつぶじゃがあられ		
3 (火)	17 (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
			切干大根サラダ(ツナ)	ツナ水煮	マヨドレ	切り干し大根,ホールコーン	
【なかよし給食】		3日:3時	お茶			お茶	
			あじさいゼリー		あじさいゼリー		
			サラダおかき		サラダおかき		
		17日:3時	お茶			お茶	
			♥とうもろこし(尾張旭市産)			とうもろこし	塩
			サラダおかき		サラダおかき		
4 (水)	18 (水)	給食	パン		パン		
			拌八宝	ポークハム	シュースtring,サラダ油,白砂糖,ごま油	人参,きゅうり,キャベツ,もやし	酢,しょうゆ,塩
			ヨーグルト	ヨーグルト			
		3時	お茶			お茶	
			♥かつおおにぎり	かつおふりかけ,焼きのり	精白米		
5 (木)	19 (木)	給食	ゆかりごはん		精白米		ゆかり
			なすのそぼろ煮	鶏ひき肉,角はんぺい,みそ	砂糖,サラダ油,片栗粉	なす,玉ねぎ,干しいたけ,ねぎ	しょうゆ
			焼きぎょうざ			焼きぎょうざ	
		3時	牛乳	牛乳			
			プレーンクッキー		プレーンクッキー		
			ひじきあられ		ひじきあられ		
6 (金)	20 (金)	給食	ごはん		精白米		
			厚揚げのいろ鶏炒め	厚揚げ,鶏肉	サラダ油,砂糖,片栗粉	トマト,チンゲンツアイ,人参,玉ねぎ	ケチャップ,しょうゆ,塩
			コーン中華スープ			コーン,キャベツ,ねぎ	しょうゆ,中華味
		3時	牛乳	牛乳			
			ハート型あられ		ハート型あられ		
			むらさきいもせんべい		むらさきいもせんべい		
7 (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		お茶	
			あまからせんべい		あまからせんべい		
		3時	おほしさまコーンスナック		おほしさまコーンスナック		
			おほしさまコーンスナック		おほしさまコーンスナック		
	21 (土)	給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそば,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩
			3時	お茶		お茶	
			あまからせんべい		あまからせんべい		
9 (月)	23 (月)	給食	切り干し大根とツナのごはん	ツナ水煮,鰹削り節	精白米,砂糖,サラダ油	切り干し大根,ホールコーン	しょうゆ,塩
			えのきみそ汁	豆腐,わかめ,みそ		えのきたけ,ねぎ	いりこだし
			オレンジ			オレンジ	
【なかよし給食】		9日:3時	お茶			お茶	
			星型せんべい		星型せんべい		
			歯と口の健康週間ゼリー		歯と口の健康週間ゼリー		
		23日:3時	お茶			お茶	
			星型せんべい		星型せんべい		
			おこめリング(Ca&鉄入り)		おこめリング(Ca&鉄入り)		
10 (火)	【時の記念日】	給食	花時計ランチ	ハンバーグ,ウインナー,鰹削り節	精白米,砂糖	菜めし粉,さやいんげん,人参	ケチャップ,塩
			野菜スープ			コーン,人参,キャベツ	コンソメ,塩
			3時	牛乳			
		3時	お麩ラスク(いちご味)		ふ,サラダ油,ミルメークいちご		
	24 (火)	給食	ごはん		精白米		
			チキン南蛮(タルタル添え)	鶏肉	片栗粉,サラダ油,砂糖,タルタルソース	ブロッコリー	塩,しょうゆ,酢
			野菜スープ			コーン,人参,キャベツ	コンソメ,塩
		3時	牛乳	牛乳			
			♥お麩ラスク(いちご味)		ふ,サラダ油,ミルメークいちご		
11 (水)		給食	ごはん		精白米		
			野菜かき揚げ<かみかみメニュー>		サラダ油	野菜かき揚げ(玉ねぎ,人参,ごぼう,春菊)	
			夏の豚汁	豚もも肉,豆腐,みそ,鰹削り節	サラダ油	かぼちゃ,人参,なす,ねぎ	
		3時	牛乳	牛乳			
			♥まきまきパン	おさかなウインナー	食パン		
	25 (水)	給食	ナン		ナン		
			なすとひき肉カレー	豚ひき肉	精白米,サラダ油	なす,玉ねぎ,人参,さやいんげん	カレールウ
			ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	みかんシラップ漬け	
【世界の料理(インド)】		3時	牛乳	牛乳			
			♥まきまきパン	おさかなウインナー	食パン		
12 (木)		給食	夏野菜のカレーめん	豚もも肉	中華めん,サラダ油,みりん,片栗粉	人参,なす,ズッキーニ,玉ねぎ	カレールウ,鶏がらスープの素,しょうゆ,塩
			キャベツの塩昆布和え	塩昆布	ごま油	キャベツ	
			3時	お茶		お茶	
		3時	♥手作りぶどうジュースゼリー		アガー,白砂糖	ぶどうジュース	

2025年6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
	26 (木) 【お誕生日会】	給食	おこさまランチ	鶏肉,星型ハンバーグ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン	ソース,ケチャップ,コンソメ
			果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
			サッパリスープ	ポークハム		レタス,えのきたけ	コンソメ,塩
		3時	お茶			お茶	
			♥豆乳プリン・いちごソースかけ	調整豆乳	アガー,白砂糖,いちごジャム	ストロベリーダイス	
13 (金)	27 (金)	給食	ごはん		精白米		
			魚のちゃんちゃん焼き	サケ,みそ	料理酒,サラダ油,みりん,砂糖	キャベツ,玉ねぎ,人参,もやし	塩,しょうゆ
			ブロッコリーハムサラダ	ポークハム	マヨドレ	ブロッコリー,ホールコーン	塩
		3時	牛乳	牛乳			
			かぼちゃボーロ	かぼちゃボーロ			
			イカ型コーンスナック	イカ型コーンスナック			
14 (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			お茶	
			おむすび型おせんべい		おむすび型おせんべい		
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー		
	28 (土)	給食	焼きうどん	豚もも肉,なると巻	ゆでうどん,サラダ油,みりん	キャベツ,人参,玉ねぎ	かつお節,しょうゆ
		3時	お茶			お茶	
			さんかくおむすびのおせんべい		さんかくおむすびのおせんべい		
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー		
	30 (月)	給食	二色ごはん	鶏ひき肉	精白米,砂糖,サラダ油	玉ねぎ,人参,干しいたけ,ほうれん草,ホールコーン	しょうゆ,塩
			京風大根汁	豆腐,鰹削り節,昆布	みりん	大根,ねぎ	しょうゆ,塩
			果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
		3時	牛乳	牛乳			
			おむすび型ポン菓子		おむすび型ポン菓子		
			星型パフスナック		星型パフスナック		

※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 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。
◇4日、18日(水)給食「コアコアヨーグルト50g」:乳アレルギーのお子様には『**ぶどうゼリー50g**』への圖代替えです。
◇5日、19日(木)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。

2日・16日(月)給食「カラフルライス」
鶏ひき肉と6種類の野菜を使った色鮮やかなたれをごはんにかけて一品です。

4日(水)～10日(火)は「菌と口の健康週間」です。菌と口の中を健康に保ち、しっかりかんで食事がとれるよう啓発する期間です。9日に噛み応えを意識した『りんごとヨーグルトの2層ゼリー』提供します。

10日(火)給食「花時計ランチ」
菜めしをベースにハンバーグ・ウィンナー・さやいんげんをつかって花時計風に盛り付けます。

26日(木)給食「おこさまランチ」
チキンライスに星型ハンバーグを添えます。