

2025年7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)	15 (火)	給食	ごはん 豆腐ハンバーグの野菜あん みそ汁	豆腐ハンバーグ わかめ,鰹削り節,みそ	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,玉ねぎ,ブロッコリー,エリンギ,コーン えのきたけ,ねぎ	ケチャップ,ソース,コンソメ
		3時	牛乳 ♥ツナサンド	牛乳 ツナ水煮	 食パン,マヨドレ		
2 (水)	16 (水)	給食	ごはん じゃがいもとツナの煮物 大根のすまし汁	ツナ水煮,焼ちくわ 荒挽鰹だしパック	精白米 じゃがいも,サラダ油,砂糖 みりん	玉ねぎ,人参,いんげん 大根,ほうれん草,ねぎ	しょうゆ,塩 しょうゆ,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	
3 (木)	17 (木)	給食	パン 米粉白身魚フライ 野菜炒め 乳酸菌デザート	米粉白身フライ 乳酸菌デザート	パン サラダ油 サラダ油	 キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン	 コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥しそひじきおにぎり	 しそひじき,焼きのり	 精白米	お茶	
4 (金)	18 (金)	給食	トマト風味ハヤシライス ブロッコリーサラダ	豚もも肉	精白米,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参,トマト ブロッコリー,キャベツ,コーン	ハヤシルウ,ケチャップ,コンソメ,塩 コーンクリーミードレッシング
		3時	お茶 みかんのドリンク(凍らせて食べます) お星さませんべい		 みかんのドリンク お星さませんべい	お茶	
5 (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	塩,しょうゆ
		3時	お茶 巻き型スナック 果汁100%ゼリー		 巻き型スナック	お茶 果汁100%ゼリー	
	19 (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 巻き型スナック 果汁100%ゼリー		 巻き型スナック	お茶 果汁100%ゼリー	
7 (月) 【七夕会】		給食	お星さまランチ お星さま汁	鶏肉,星型ハンバーグ 五目しんじょ星型,鰹削り節	精白米,サラダ油 みりん	玉ねぎ,コーン オクラ,人参	コンソメ,塩,ケチャップ しょうゆ,塩
		3時	お茶 七夕デザート 星型パフスナック		 七夕デザート 星型パフスナック	お茶	
8 (火)	22 (火)	給食	ごはん 豆腐の肉みそ炒め煮 中華スープ	豆腐,豚ひき肉,みそ チキンハム	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	玉ねぎ,人参,エリンギ,ねぎ キャベツ,ねぎ,コーン	しょうゆ,中華味 中華味,塩
		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	
9 (水)	23 (水)	給食	ウインナーサンド コーンポテト イタリアンスープ	ポークウインナー 鶏肉	パン じゃがいも,大豆バター サラダ油	コーン,菜めし キャベツ,人参,トマト,トマトピューレ	 ケチャップ,コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥菜めしおにぎり	 焼きのり	 精白米	お茶 菜めし	
10 (木) 【とうがんの日】		給食	ごはん とうがん汁 豚肉と昆布の炒め煮	鶏肉,油あげ,鰹削り節 豚もも肉,刻み昆布	精白米 片栗粉 料理酒,サラダ油,ごま油,砂糖	とうがん,こまつな,干しいたけ 生姜,人参,えのきたけ	塩,しょうゆ しょうゆ
		3時	お茶 ♥とうもろこし(尾張旭市産) サラダおかき		 サラダおかき	お茶 とうもろこし	塩
	24 (木) 【世界の料理(韓国)】	給食	ごはん チャプチェ わかめスープ	豚ひき肉 わかめ	精白米 はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油 花麴	玉ねぎ,人参,チンゲン菜,ピーマン ねぎ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
		3時	お茶 ファチェ風(韓国風フルーツポンチ)		 豆乳ゼリー(杏仁豆腐風)	お茶 りんごジュース,ミックスフルーツ(パイナップル,黄桃,リンゴ)	
11 (金)	25 (金)	給食	レタス入り炒飯 コーン中華スープ ミニチーズ	ポークハム 鶏ささ身,わかめ ミニチーズ	精白米,サラダ油 片栗粉	レタス,ねぎ,人参 コーン,ねぎ	塩,中華味,しょうゆ しょうゆ,中華味
		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	
12 (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 あげせんべい 星型コーン菓子		 あげせんべい 星型コーン菓子	お茶	
	26 (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 あげせんべい 星型コーン菓子		 あげせんべい 星型コーン菓子	お茶	
14 (月)	28 (月)	給食	照り焼きチキン丼 豆腐汁 果汁100%ゼリー	鶏肉,刻みのり 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,砂糖,みりん,サラダ油	玉ねぎ,人参,キャベツ,コーン ねぎ 果汁100%ゼリー	しょうゆ しょうゆ,塩
		3時	牛乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ とうもろこしあられ	牛乳	 小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ とうもろこしあられ		

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 (火) 【お誕生日会】	給食	おこさまランチ サッパリスープ オレンジ	ポークハム,星型ハンバーグ 鶏ささ身	精白米,サラダ油 片栗粉	玉ねぎ,人参,ピーマン 白菜,えのきたけ オレンジ	コンソメ,カレー粉,ケチャップ コンソメ,塩
		3時	お茶 豆乳アイス サラダおかき	豆乳アイス		お茶	
	30 (水)	給食	ごはん ゴーヤチャンプルー かぼちゃのみそ汁	豆腐,豚もも肉,焼ちくわ 油あげ,みそ,いりこだし	精白米 砂糖,ごま油	キャベツ,ゴーヤ,人参,玉ねぎ かぼちゃ,玉ねぎ	中華味,しょうゆ,塩
		3時	お茶 ♥すいか		お茶 すいか		
	31 (木) 【土用の丑の日】	給食	ごはん いわしの梅煮 キャベツの塩昆布和え 切干大根のみそ汁	いわしの梅煮 塩昆布 油あげ,みそ,鰹削り節	精白米 ごま油	キャベツ,きゅうり,人参 切り干し大根,ねぎ	
		3時	牛乳 プレーンクッキー ひじきあられ	牛乳	プレーンクッキー 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 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。

◇3日、17日(木)給食「乳酸菌デザート40g」: **乳アレルギー**のお子様には『**国産やさいゼリー50g**』への園代替えです。

◇11日、25日(金)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。

◇31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**』への園代替えです。

3日・17日(木)給食「乳酸菌デザート」
ヨーグルトとゼリーの良いところを組み合わせたマイルドでさっぱりとしたデザートです。

7日(月)給食「お星さまランチ」
鶏肉のピラフの横に星型のハンバーグを添えます。ケチャップで顔などを描くかも？
「お星さま汁」
汁の中にお星さまがあります。(オクラの輪切り、黄色い五目しんじょ)

9日・23日(水)給食「イタリアンスープ」
旬のトマトを使った赤色のスープです。

24日(木)給食「チェブチェ」(韓国)
春雨と様々な具材を炒めて作ります。豚ひき肉を使っています。
おやつ「ファチェ風」(韓国風フルーツボンチ)
りんごジュースに豆乳ゼリーとミックスフルーツを混ぜます。