

2025年7月 尾張旭市(未満児)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 | 調子をととのえるもの | | |
| 1 (火) | 15 (火) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | ごはん | | 精白米 | | |
| | | | 豆腐ハンバーグの野菜あん | 豆腐ハンバーグ | 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 | ケチャップ,ソース,コンソメ |
| | | | みそ汁 | わかめ,鰹削り節,みそ | | えのきたけ,ねぎ | |
| 3時 | 牛乳 | 牛乳 | | | | | |
| | | ♥ツナサンド | ツナ水煮 | 食パン,マヨドレ | | | |
| 2 (水) | 16 (水) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | ごはん | | 精白米 | | |
| | | | じゃがいもとツナの煮物 | ツナ水煮,焼ちくわ | じゃがいも,サラダ油,砂糖 | 玉ねぎ,人参,いんげん | しょうゆ,塩 |
| | | | 大根のすまし汁 | 鰹削り節 | みりん | 大根,ほうれん草,ねぎ | しょうゆ,塩 |
| 3時 | お茶 | | | お茶 | | | |
| | | ♥手作りオレンジジュースゼリー | | アガー,白砂糖 | オレンジジュース | | |
| 3 (木) | 17 (木) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | パン | | パン | | |
| | | | 米粉白身魚フライ | 米粉白身フライ | サラダ油 | | |
| | | | 野菜炒め | | 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 | | | お茶 | | | |
| | | ♥しそひじきおにぎり | しそひじき | 精白米 | | | |
| 4 (金) | 18 (金) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | トマト風味ハヤシライス | 豚もも肉 | 精白米,じゃがいも,サラダ油 | 玉ねぎ,人参,トマト | ハヤシルウ,ケチャップ,コンソメ,塩 |
| | | | ブロッコリーサラダ | | | ブロッコリー,キャベツ,コーン | コーンクリームドレッシング |
| | | 3時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | ぶどうゼリー | | | ぶどうゼリー | | |
| | | こめせんべい | | こめせんべい | | | |
| 5 (土) | 19 (土) | 10時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | 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 |
| | | | 巻き型スナック | | 巻き型スナック | | |
| | | 3時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | 果汁100%ゼリー | | | 果汁100%ゼリー | | |
| 7 (月) 【七夕会】 | 22 (火) | 10時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | 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 |
| | | | 巻き型スナック | | 巻き型スナック | | |
| | | 3時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | 果汁100%ゼリー | | | 果汁100%ゼリー | | |
| 8 (火) | 23 (水) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | お星さまランチ | 鶏肉,星型ハンバーグ | 精白米,サラダ油 | 玉ねぎ,コーン | コンソメ,塩,ケチャップ |
| | | | お星さま汁 | 五目しんじょ星型,鰹削り節 | みりん | オクラ,人参 | しょうゆ,塩 |
| | | | 中華スープ | | | キャベツ,ねぎ,コーン | 中華味,塩 |
| 3時 | お茶 | | | お茶 | | | |
| | | ♥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 | | |
| 9 (水) | 24 (木) 【世界の料理(韓国)】 | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | ウインナーサンド | ポークウインナー | パン | | |
| | | | コーンポテト | | じゃがいも,大豆バター | コーン,菜めし | |
| | | | イタリアンスープ | 鶏肉 | サラダ油 | 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 | | | お茶 | | | |
| | | ♥菜めしおにぎり | | 精白米 | 菜めし | | |
| 10 (木) 【とうがんの日】 | 25 (金) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | ごはん | | 精白米 | | |
| | | | とうがん汁 | 鶏肉,油あげ,鰹削り節 | 片栗粉 | とうがん,こまつな,干しいたけ | 塩,しょうゆ |
| | | | 豚肉と昆布の炒め煮 | 豚もも肉,刻み昆布 | 料理酒,サラダ油,ごま油,砂糖 | 生姜,人参,えのきたけ | しょうゆ |
| 3時 | お茶 | | | お茶 | | | |
| | | ♥とうもろこし(尾張旭市産) | | | とうもろこし | | |
| | | 野菜入りそふとせんべい | | 野菜入りそふとせんべい | 塩 | | |
| 24 (木) 【世界の料理(韓国)】 | 26 (金) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 給食 | ごはん | | 精白米 | | |
| | | | チャプチェ | 豚ひき肉 | はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油 | 玉ねぎ,人参,チンゲン菜,ピーマン | しょうゆ |
| | | | わかめスープ | わかめ | 花麩 | ねぎ | 中華味,しょうゆ |
| 3時 | お茶 | | | 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) | 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) | | |

| 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 | |
| 11 (金) | 25 (金) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 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 紫いもチップス おかかせんべい | | 紫いもチップス おかかせんべい | お茶 | |
| 12 (土) | 25 (金) | 10時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | 給食 | ちゃんぽんうどん | 豚もも肉,鯉削り節 | 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 | |
| 14 (月) | 28 (月) | 10時 | お茶 | | | お茶 | |
| | | 給食 | 焼きそば 豆腐汁 果汁100%ゼリー | 豚もも肉 鶏肉,刻みのり 豆腐,わかめ,鯉削り節 | 焼きそば麺,サラダ油 油 | キャベツ,人参,玉ねぎ ねぎ 果汁100%ゼリー | ソース,中華味,塩 しょうゆ,塩 |
| | | 3時 | 牛乳 花型せんべい おこめせんいんにんじん&かぼちゃ味 | 牛乳 | 花型せんべい おこめせんいんにんじん&かぼちゃ味 | | |
| 14 (月) | 29 (火) 【お誕生日会】 | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 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 マスカットゼリー やさいコンソメリング | | マスカットゼリー やさいコンソメリング | お茶 | |
| 14 (月) | 30 (水) | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 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 | |
| 14 (月) | 31 (木) 【土用の丑の日】 | 10時 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | | 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,鯉削り節 | 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に、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。
 ◇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「ファチエ風」(韓国風フルーツポンチ)
 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。