2025年10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	(刈児)月间豚业衣 ※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 材料名			
		性知	₩/ <i>T</i>	赤 血や肉になるもの	黄 熱やカになるもの	緑 調子をととのえるもの	その他
1 (水)		給食	ごはん		精白米		
			厚揚げの煮物	絹厚揚げ,豚もも肉	糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	チンゲン菜,人参,玉ねぎ	しょうゆ,塩
	15		大根のみそ汁	わかめ,みそ,鰹削り節		大根,えのきたけ	
			オレンジ			オレンジ	
		3時	牛乳	牛乳			
			♥おふラスク(いちご味)		ふ,サラダ油,ミルメークいちご		
2 (木)		給食	パン	754	パン		
	16 (木)		ミネストローネ	鶏肉	│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
			マカロニサラダ	ポークハム	米粉のマカロニ,マヨドレ	きゅうり,ホールコーン	塩
		3時	お茶			お茶	
			♥しらすおにぎり	しらす干し,青のり	精白米,みりん		しょうゆ
3		給食	ごはん		精白米		
			いわしの梅煮【10/4はイワシの日】				
				豚もも肉,豆腐,鰹削り節	里芋	ごぼう,人参,大根,ねぎ	しょうゆ,塩
	17	3日:3時		牛乳			
(金)	(金)		プレーンクッキー		プレーンクッキー		
		17日:3時	ひじきあられ _{4.3}	牛乳	ひじきあられ		
			十乳 小麦-卵-乳不使用かぼちゃボーロ	+7L	┃ ┃小麦−卵−乳不使用かぼちゃボーロ		
			ソフトせんべい塩味		ソフトせんべい塩味		
		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
4		3時	お茶			お茶	
(土)			ベジタブルせんべい		ベジタブルせんべい		
			果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
		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
	18	3時	お茶			お茶	
	18 (土)		ベジタブルせんべい		ベジタブルせんべい		
			果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
	/	給食	お月見弁当	うさぎ型ハンバーグ,かつお節	精白米,白砂糖	菜めし,キャベツ,人参ホール コーン	しょうゆ
6			十五夜デザート			十五夜デザート	
(月) 【お月見メ		3時	牛乳	牛乳			
==-]			お米deスイートポテト		お米deスイートポテト		
			のり巻きあられ		のり巻きあられ		
		給食	にんじんごはん	油あげ,ツナ水煮	精白米,砂糖	人参	しょうゆ
/		3時	白菜と豆腐のみそ汁	豆腐,みそ,鰹削り節		白菜,ねぎ	
/	20 (月)		おさかなのウインナー	おさかなのウインナー			
/	(Д)		牛乳	牛乳	011W+++>1		
/			のり巻きあられ おこめリング		のり巻きあられ おこめリング		
			ごはん		精白米		
	21 (火)	桁茛				 なす,干しいたけ,玉ねぎ,人参,	
7			麻婆ナス	豚ひき肉,角はんぺい,みそ	サラダ油,砂糖,片栗粉,ごま油	ねぎ	中華味,塩
(火)		1	わかめスープ	わかめ		コーン,ねぎ	中華味、しょうゆ
		3時	お茶	一 可 めかり・ミー・L ロナ		お茶	
8 (水)		給食	♥手作りバナナ豆乳ゼリー パン	豆乳飲料バナナ味	アガー,白砂糖パン		
			かぼちゃひき肉フライ		サラダ油	 かぼちゃひき肉フライ	
			野菜炒め	ショルダーベーコン	サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参	コンソメ,ケチャップ,塩
			ミニチーズ	ミニチーズ		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
		 3時	お茶			お茶	
			♥わかめおにぎり	炊き込みわかめ,焼きのり	精白米		
	22 (水) 【世界の 料理(イタ	給食	パン		パン		
/			ボロネーゼ	豚ひき肉,みそ	米粉マカロニ,サラダ油,白砂糖	玉ねぎ,人参,にんにく,トマト	ケチャップ,コンソメ,ソース,塩
			イタリアンス一プ	鶏肉	じゃがいも,サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,赤ピー マン,パセリ	コンソメ,塩
/		 3時		<u>牛乳</u>		, ~ , · · · · /	
/			♥マチェドニア風(フルーツホ°ンチ)		白砂糖	みかんシラップ漬け,バナナ,黄桃	
	(木)	給食 9日 ∶3時	ごはん		精白米		
			照り焼きチキン	鶏肉	砂糖,みりん,サラダ油	生姜	しょうゆ
9 (木)			ブロッコリー添え		マヨドレ	ブロッコリー	
			豆腐のみそ汁	豆腐,みそ,鰹削り節		えのきたけ,ねぎ	
			牛乳	牛乳			
			♥れんこんチップ		サラダ油	れんこん	塩
			サクサクあられ		サクサクあられ		
		23日 :3時		牛乳			
			おむすび型ポン菓子		おむすび型ポン菓子		
			サクサクあられ		サクサクあられ		

日 (曜)		種類	献立	材 料 名			
				赤 血や肉になるもの	黄 熱やカになるもの	緑コスたトトのラスナの	その他
		給食	秋のめぐみごはんくかみかみメニュー>		精白米,サラダ油,砂糖	調子をととのえるもの しめじ,竹の子,人参,さやいんげん	
10 (金) 【目の愛 護デー】		TH 22	かぼちゃサラダ	チキンハム		かぼちゃきゅうり	<u></u> 塩
		 3時	牛乳	牛乳		10. 2 (,C) p y y	
		O. 1. 1	ブルーベリーゼリー		ブルーベリーゼリー		
	 /		ミニぽんこざかな		ミニぽんこざかな		
		給食	ごはん		精白米		
/		ΨΗ 1 2	肉しゅうまい	肉しゅうまい			
/			いんげんのおかかあえ	かつお節	白砂糖	さやいんげん,キャベツ	しょうゆ
/	24		切干大根のみそ汁<かみかみメニュー>			切り干し大根,ねぎ	
/	(金)	 3時	お茶	/HIGSTY, CYMERTY MI		お茶	
/			マスカットゼリー		マスカットゼリー	00)/(
/			ミニぽんこざかな		ミニぽんこざかな		
		給食	焼きそば	豚もも肉		<u></u> キャベツ,人参,玉ねぎ	 ソース,中華味,塩
4.4		3時	お茶	13x O O 1x		お茶	ノース,千半株,塩
11 (土)		Sμ η	くるくるスナック		くるくるスナック	100 TK	
			リング型おこめスナック		リング型おこめスナック		
	/ 	4A A	ノイノエのこのハノブノ	 豚もも肉,焼ちくわ,油あげ,みそ, 鰹削り節		- L-40 1 42 1 111	
				鰹削り節		玉ねぎ,人参,もやし	
/		3時	お茶			お茶	
/			くるくるスナック		くるくるスナック		
			リング型おこめスナック		リング型おこめスナック		
l /		給食	おこさまランチ	ポークハム,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
/	27		果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
/ /	(月)		サッパリスープ	豆腐		白菜,えのきたけ	コンソメ,塩
/	【お誕生日 会】	3時	牛乳	牛乳			
			お米de国産りんごタルト		お米de国産りんごタルト		
/			ふわっとせんべい紫いも味		ふわっとせんべい紫いも味		
14 (火)		給食	チキンカツカレー	豚ひき肉,米粉チキンカツ	精白米,押麦,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参	カレールウ,塩
【運動会			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
がんばる ぞ!ラン		3時	お茶			お茶	
チ】			♥ヨーグルト和え	ヨーグルト	白砂糖	みかんシラップ漬け	
		給食	ツナカレー	ツナ水煮	精白米,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,人参	カレールウ,塩
/	28		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
/	【なかよし	3時	お茶			お茶	
/	給食】		わらび餅		わらび餅		
			じゃがいもおかき		じゃがいもおかき		
/		給食	ごはん		精白米		
/			コロッケ		豚肉のコロッケ,サラダ油		
	29 (水)		ほうれん草のソテー			ほうれん草,人参,コーン	コンソメ,塩
			かぶのスープ	鶏肉	片栗粉,サラダ油	かぶ,人参,玉ねぎ,生しいたけ・ ねぎ	中華味,しょうゆ,塩
/	20 2 66	3時	牛乳	牛乳			
			こつぶじゃがいもあられ		こつぶじゃがいもあられ		
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー		
	30	給食		豚ひき肉,みそ	中華めん,砂糖,みりん,片栗粉	人参,玉ねぎ,もやし	しょうゆ,中華味
/			人参とちくわの和えもの	焼ちくわ	砂糖	人参,キャベツ	しょうゆ
/		 3時	牛乳	牛乳			
/					さつまいも,砂糖,サラダ油		しょうゆ,酢
	31 (金) 【ハロウィ ンメ ニュー】	給食 3時	ごはん		精白米		
/			かぼちゃ型ハンバーグ	かぼちゃ型ハンバーグ			
			ケチャップ				ケチャップ
			キャベツ炒め		サラダ油	 キャベツ,レッドキャベツ,もやし,	コンソメ
				ぶら 土 ニッナニッ ナー・マ・		コーン	
			かぼちゃの豆乳スープ	鶏肉,豆腐,調整豆乳	サラダ油,片栗粉	玉ねぎ,かぼちゃ,ブロッコリー	コンソメ,塩
/			お茶			お茶	
/			パンプキンババロア			パンプキンババロア	
/			こめせんべい		こめせんべい		

※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。

◎魚の献立は、『骨』に注意して食べましょう。

♥印は、手作りおやつの日です。

◇3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。

◇8日(水)給食「ミニチーズ」: **乳アレルギー**のお子様には<u>『果汁100%ゼリー</u>』への園代替えです。

6日(月)「お月見弁当」

菜めしとうさぎ型のハンバーグ、野菜のおかか和えが詰まったお弁当です。 「十五夜デザート」

満月をイメージしたみかんゼリーに月に浮かび上がるうさぎに見立てた型抜きゼリーが 乗ったゼリーです。

10日(金)「秋のめぐみごはん」

混ぜご飯の上に『さんまのおかか煮』が乗っています。

27日(月)「おこさまランチ」

ケチャップライスの横に星型ハンバーグを添えます。