

2026年1月尾張旭市(幼稚)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 血や肉になるもの	黄 熱や力になるもの	緑 調子をととのえるもの	その他
5 (月)	19 (月)	給食 鮭の混ぜご飯 切干大根のサラダ 5日:豆腐とわかめのおみそ汁 19日:白菜のおみそ汁	さけフレーク ツナ水煮 豆腐,わかめ,みそ,鰹削り節 油揚げ,みそ,鰹削り節	精白米 マヨドレ	さやいんげん 切り干し大根,コーン 白菜,ねぎ	塩 しょうゆ
		3時 牛乳 サクッとあられ ミニぽんこざかな	牛乳	サクッとあられ ミニぽんこざかな		
	20 (火)	給食 ごはん ぶりキャベツカツ ブロッコリー すまし汁	ぶりキャベツカツ ブロッコリー 鰹削り節	精白米 サラダ油 マヨドレ みりん	ブロッコリー えのきたけ,こまつな	ゆかり しょうゆ,塩
		3時 牛乳 ♥おふラスク(キャラメル味)	牛乳	ふ,サラダ油		ミルメークキャラメル
7 (水) 【七草がゆ の日】	21 (水) 【世界の 料理 <ロシア>】	給食 七草ごはん 関東煮 みかん		精白米 糸こんにゃく,砂糖,みりん	七草(セリ,ナズナ,ゴキョウ,ハコベラ,ホトケノザ,スズナ,スズシロ) 人参,大根 みかん	塩 しょうゆ,塩
		3時 牛乳 ♥マカロニあべかわ	牛乳 きなこ	米粉ツツイストマカロニ,白砂糖		塩
		給食 パン ウハ—(ロシアの魚介スープ) オリヴィエサラダ(ロシアのポテトサラダ)	鮭,タラ粉付き 鶏ささみフレーク	パン じゃがいも,マヨドレ	玉ねぎ,人参,かぶ,パセリ 人参,玉ねぎ,きゅうり	コンソメ 塩
		3時 お茶 みかん 草加せんべいサラダ味		草加せんべいサラダ味	お茶 みかん	
8 (木)	22 (木)	給食 高野豆腐ドライカレー コンソメスープ	豚ひき肉,水煮大豆,高野豆腐 ポークハム	精白米	玉ねぎ,人参,ピーマン,コーン,エ リンギ キャベツ,パセリ	コンソメ,ケチャップ,ソース,カ レー粉 コンソメ,塩
		3時 お茶 ミニ肉まん 星型おせんべい		ミニ肉まん 星型おせんべい	お茶	
9 (金)	23 (金)	給食 カレーめん ポテトとお米のササミカツ	豚もも肉,油あげ ポテトとお米のささみカツ	ソフトめん,サラダ油,みりん,片 栗粉 サラダ油	キャベツ,人参,ねぎ	鶏がらスープの素,しょうゆ,カ レールウ
		3時 お茶 ♥手作りみそ団子	みそ	精白米,もち米,砂糖,みりん	お茶	しょうゆ
	24 (土)	給食 ごはん さばのみそ漬け もやしの塩昆布あえ 大根と里芋のみそ汁		精白米		
		3時 牛乳 こめせんべい こめポン菓子	牛乳 こめせんべい こめポン菓子	ごま油 里芋	もやし,人参 大根,ねぎ	
10 (土)	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 こつぶじゃがいもあられ おこめリング(Ca & 鉄入り)		こつぶじゃがいもあられ おこめリング(Ca & 鉄入り)	お茶	
13 (火)	26 (月)	給食 和風スパゲティ	ワインナー,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 こつぶじゃがいもあられ おこめリング(Ca & 鉄入り)		こつぶじゃがいもあられ おこめリング(Ca & 鉄入り)	お茶	
	27 (火) 【なかよし給食】	給食 中華風おこわくかみかみメニュー> 肉団子スープ ミニチーズ	鶏肉,油あげ ミートボール ミニチーズ	精白米,もち米,砂糖,サラダ油, ごま油 サラダ油	干しいたけ,ごぼう,人参,さやい んげん 玉ねぎ,キャベツ,人参	しょうゆ 中華味,しょうゆ,塩
		3時 お茶 いちごヨーグルト サラダおかき	いちごヨーグルト サラダおかき	サラダおかき	お茶	
14 (水)	27 (火)	給食 ごはん 照り焼きチキン 青梗菜のスープ	鶏肉 ショルダーバーコン,豆腐	精白米 砂糖,みりん,サラダ油 サラダ油	生姜,ブロッコリー チンゲン菜	しょうゆ 中華味,しょうゆ,塩
		13日:3時 お茶 ♥お好み焼き	ポークハム	お好み焼き粉(米粉),サラダ油	お茶 玉ねぎ,キャベツ	お好みソース
	3時 お茶 味付小魚 ソフトせんべい塩味	豆乳飲料バナナ味 味付小魚 ソフトせんべい塩味				
		3時 お茶 ♥かつおおにぎり	かつおふりかけ,焼きのり	精白米	お茶	

日 (曜)	種類	献立	材 料 名			
			赤 血や肉になるもの	黄 熱や力になるもの	緑 調子をととのえるもの	その他
28 (水)	給食	タコライス風	豚ひき肉	精白米,砂糖	人参,玉ねぎ,ピーマン,トマトダ イス,にんにく,キャベツ キャベツ,パセリ	カレー粉,ケチャップ,ソース,コン ソメ
		コンソメスープ	ショルダーベーコン			コンソメ,塩
	3時	牛乳	牛乳			
		♥ホットケーキ	牛乳	ホットケーキミックス,バター,サ ラダ油		ケーキシロップ
15 (木)	給食	ごはん		精白米		
		筑前煮くかみかみメニュー>	鶏肉,角はんぺい	糸こんにゃく,砂糖,みりん,サラ ダ油	ごぼう,人参,れんこん,さやいん げん	しょうゆ,塩
	3時	わかめのみそ汁	油あげ,わかめ,みそ,いりこだし		玉ねぎ	
		牛乳	牛乳			
		♥いちご蒸しケーキ	調整豆乳	お米のホットケーキミックス,サ ラダ油		ミルメークいちご
29 (木) 【お誕生日 会】	給食	おこさまランチ	ポークハム,チキンカツ	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,干しいたけ	カレー粉,コンソメ
		果汁100%ゼリー			果汁100%ゼリー	
	3時	サッパリスープ	ポークハム		白菜,えのきたけ	コンソメ,塩
		お茶			お茶	
		フルーツポンチ		白砂糖	ミックスフルーツ(パイナップル・黄 桃・りんご),バナナ	
16 (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	ハヤシルウ,ケチャップ,塩
		16日: プチベールのドレッシングあえ			尾張旭市産プチベール,白菜	コーンクリーミードレッシング
	3時	30日: アレッタのドレッシングあえ			尾張旭市産アレッタ,白菜	コーンクリーミードレッシング
		牛乳	牛乳	プレーンクッキー		
17 (土)	給食	プレーンクッキー		ひじきあられ		
		ひじきあられ				
	3時	焼きうどん	豚もも肉,なると巻,かつお節	ゆでうどん,サラダ油,みりん	キャベツ,人参,玉ねぎ	しょうゆ
		お茶			お茶	
		おこめせんべい		おこめせんべい		
		さくふわせんべい紫いも味		さくふわせんべい紫いも味		
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	塩,しょうゆ,中華味
		お茶			お茶	
		おこめせんべい		おこめせんべい		
		さくふわせんべい紫いも味		さくふわせんべい紫いも味		

※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…8大アレルゲン(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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。

◇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。

◇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。

◇26日(月)おやつ「いちごヨーグルト」: 乳アレルギーのお子様には『マスカットゼリー』への園代替えです。

16日(金)『プチベール』は尾張旭産を使用します。

29日(木)「おこさまランチ」はカレーピラフの横にチキンカツを添えます。

30日(金)『アレッタ』は尾張旭産を使用します。