

2026年2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	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		
2 (月)	16 (月)	給食	ひじきごはん 京風大根汁 果汁100%ゼリー	干しひじき,油あげ,鶏肉,鰹削り節 豆腐,鰹削り節,昆布	精白米,サラダ油,砂糖 みりん	人参,いんげん 大根,人参,ねぎ 果汁100%ゼリー	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
		3時	牛乳 イカ型スナック かぼちゃポーロ	牛乳	イカ型スナック かぼちゃポーロ		
3 (火) 【節分メ ニュー】		給食	コマキンパ 野菜スープ	豚もも肉,焼きのり	精白米,みりん,白砂糖,ごま油	ほうれん草,人参,もやし,たくあん コーン,人参,キャベツ	塩,しょうゆ コンソメ,塩
		3時	牛乳 ♥手作り鬼まんじゅう	牛乳	小麦粉,さつまいも,白砂糖		塩
	17 (火)	給食	ごはん 関東煮 もやしのゆかりあえ	焼ちくわ,鶏肉,角はんぺい,昆 布,鰹削り節	精白米 糸こんにゃく,砂糖,みりん	人参,大根 もやし,人参	しょうゆ,塩 ゆかり,しょうゆ
		3時	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
4 (水)		給食	パン コロケ ブロッコリー添え ミネストローネ	ウインナー	パン コロケ,サラダ油 マヨドレ サラダ油,砂糖	ブロッコリー 玉ねぎ,人参,キャベツ,トマトダ イス	コンソメ,ケチャップ,塩
		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
	18 (水)	給食	パン ごぼう入りハンバーグ ブロッコリー添え ミネストローネ	ごぼう入りハンバーグ ウインナー	パン マヨドレ サラダ油,砂糖	ブロッコリー 玉ねぎ,人参,キャベツ,トマトダ イス	コンソメ,ケチャップ,塩
		3時	お茶 ♥しらすおにぎり	しらす干し,青のり	精白米,みりん	お茶	しょうゆ
5 (木) 【おたのし み給食】		給食	ゆきうさぎランチ 水菜とササミのスープ りんご	ポークハム,ウインナー 鶏ささ身	精白米,サラダ油,マヨドレ 片栗粉	黄ピーマン,玉ねぎ,コーン,ブ ロccoli 玉ねぎ,水菜 りんご	コンソメ,塩,ケチャップ コンソメ,しょうゆ,塩
		3時	牛乳 プレーンクッキー やさいスナック	牛乳	プレーンクッキー やさいスナック		
	19 (木)	給食	肉みそめん コーンポテト	豚ひき肉,みそ	ソフトめん,砂糖,みりん,片栗粉 じゃがいも,大豆バター	人参,玉ねぎ,もやし コーン,菜めし	しょうゆ,中華味
		3時	牛乳 ♥手作りさつまいもチップス ミニ野菜ゼリー	牛乳	さつまいも,サラダ油 ミニ野菜ゼリー		塩
6 (金)		給食	ごはん チーズ風ソースインハンバーグ 人参とれんこんのきんぴら くかみかみメニュー キャベツのみそ汁	チーズ風ソースインハンバーグ 角はんぺい みそ,いりこだし	精白米 砂糖,サラダ油	人参,れんこん,いんげん キャベツ,玉ねぎ	しょうゆ
		3時	お茶 パンナコッタ風デザート(みかん) コーンポタージュバー	パンナコッタ風デザート(みかん)	コーンポタージュバー	お茶	
	20 (金)	給食	ごはん いわしの梅煮 白菜のおかか和え キャベツのみそ汁	いわしの梅煮 かつお節 みそ,いりこだし	精白米 砂糖	白菜,ほうれん草,人参 キャベツ,玉ねぎ	しょうゆ
		3時	お茶 カップヤクルト コーンポタージュバー	カップヤクルト	コーンポタージュバー	お茶	
7 (土)		給食	あんかけうどん	豚もも肉,油あげ,鰹削り節	ゆでうどん,片栗粉,サラダ油	大根,ねぎ,人参	しょうゆ
		3時	お茶 星型コーンスナック あげせんべい		星型コーンスナック あげせんべい	お茶	
	21 (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 星型コーンスナック あげせんべい		星型コーンスナック あげせんべい	お茶	
9 (月)		給食	ごはん チャプチェ ポークしゅうまい	豚ひき肉 ポークしゅうまい	精白米 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
		3時	牛乳 やさいコンソメリング のり揚げもち	牛乳	やさいコンソメリング のり揚げもち		

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	
10 (火)	給食	ごはん ☆鶏肉の立田揚げ ほうれんそうのお浸し 豆腐とわかめのおみそ汁	鶏肉 豆腐,わかめ,みそ,鰹削り節	精白米 料理酒,片栗粉,サラダ油 白砂糖	生姜 ほうれん草,もやし,人参	しょうゆ しょうゆ
	3時	牛乳 ♥コーンとウインナーのマヨ米粉蒸しパン	牛乳 調整豆乳,ウインナー	米粉,白砂糖,マヨドレ	コーン	ベーキングパウダー
24 (火)	給食	☆ポリポリビビンバ丼 わかめスープ オレンジ	豚もも肉 わかめ	精白米,みりん,片栗粉,サラダ油,白砂糖	人参,もやし,ほうれん草,たくあん コーン,ねぎ オレンジ	しょうゆ 中華味,しょうゆ
	3時	牛乳 ♥あんバターサンドパン	牛乳	パン		あん&マーガリン
25 (水) 【なかよし給食】	給食	ごはん 豚汁<かみかみメニュー> 菜の花おひたし	豚もも肉,豆腐,みそ,鰹削り節	精白米 サラダ油 砂糖	人参,ねぎ,ごぼう,大根 菜の花,もやし	しょうゆ
	3時	お茶 花型せんべい 星型あられ		花型せんべい 星型あられ	お茶	
12 (木) 【世界の料理(イタリア)】	給食	☆パン(クロワッサン) ポロネーゼ風 コンソメスープ	豚ひき肉 ポークハム	パン 米粉ツイストマカロ,サラダ油,白砂糖	玉ねぎ,人参,おろしにんにく キャベツ,パセリ	ハヤシルウ,ケチャップ,コンソメ,塩 コンソメ,塩
	3時	お茶 ♥おにぎり(トリコロレ)		精白米	お茶 菜めし粉	ゆかり,塩
26 (木) 【お誕生日会】	給食	☆おこさまランチ 果汁100%ゼリー ☆サッパリスープ	鶏肉,チキンナゲット 豆腐	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン 果汁100%ゼリー 白菜,えのきたけ	ソース,ケチャップ,コンソメ コンソメ,塩
	3時	お茶 ♥いちごヨーグルトコーンフレーク添え	ヨーグルト	ミルク,いちご,コーンフレーク	お茶	
13 (金)	給食	ハンバーグカレー コールスローサラダ	☆ハート型ハンバーグ	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 キャベツ,人参,ホールコーン	カレールウ 塩
	3時	牛乳 ハート型あられ おいもと米粉のロールクッキー	牛乳	ハート型あられ おいもと米粉のロールクッキー		
27 (金)	給食	☆ナン ☆根菜とひき肉のカレー <かみかみメニュー> コールスローサラダ	鶏ひき肉	ナン サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参,れんこん キャベツ,人参,ホールコーン	カレールウ,塩 塩
	3時	牛乳 ハート型あられ おいもと米粉のロールクッキー	牛乳	ハート型あられ おいもと米粉のロールクッキー		
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 サラダおかき ぶどうゼリー		サラダおかき ぶどうゼリー	お茶	
28 (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 サラダおかき ぶどうゼリー		サラダおかき ぶどうゼリー	お茶	

※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。

※ポークウインナー、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大アレルギー(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。

※「☆」は、年長さんのリクエストメニューです。

◇5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。

◇20日(金)おやつ「カップヤクルト」: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。

3日(火)「コマキンパ」は、『豚肉の甘辛炒め』『ほうれん草和え』『たくあん』を海苔と一緒に食べます。
5日(木)「ゆきうさぎランチ」は、胴体がピラフ、耳がウインナー、しっぽがブロッコリー、ケチャップで目を描きます。
26日(木)「おこさまランチ」はケチャップライスの横にチキンナゲットを添えます。