

2026年3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	ごはん 厚揚げの中国煮 わかめスープ	厚揚げ,豚もも肉 わかめ	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,玉ねぎ,白菜,ピーマン コーン,ねぎ	しょうゆ,中華味 中華味,しょうゆ	
		3時	牛乳 お星さませんべい はとむぎおこし	牛乳	お星さませんべい はとむぎおこし			
3 (火) 【おひなまつりメニュー】		給食	洋風ちらしずし 花型豆腐ハンバーグ 京風大根汁	さけフレーク 花型豆腐ハンバーグ 豆腐,鯉削り節,昆布	精白米,砂糖,白砂糖 みりん	コーン,菜の花 大根,人参,ねぎ	酢,塩,しょうゆ ケチャップ しょうゆ,塩	
		3時	牛乳 ひなあられ 果汁100%ゼリー	牛乳	ひなあられ	果汁100%ゼリー		
	17 (火)	給食	ごはん すき焼き風煮込み オレンジ	豚もも肉,焼き豆腐,なると巻	精白米 糸こんにゃく,砂糖,サラダ油	白菜,ねぎ,人参,しめじ オレンジ	しょうゆ	
		3時	牛乳 ♥手作りポテトチップス	牛乳 青のり	じゃがいも,サラダ油		塩	
4 (水)		給食	パン ☆クリームシチュー ブロッコリーハムサラダ	鶏肉,調整豆乳 ポークハム	パン じゃがいも,サラダ油,ホワートルウ マヨドレ	クリームコーン,玉ねぎ,人参,白菜 ホールコーン,ブロッコリー	コンソメ,塩 塩	
		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		
	18 (水) 【お誕生日会】	給食	おこさまランチ(☆シューティング) サッパリスープ	鶏肉,ウインナー ポークハム	精白米,サラダ油,シューティング	玉ねぎ,人参,ピーマン レタス,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 ♥手作りカップゼリー	豆乳ホイップクリーム	グレープゼリーの素	お茶 みかんシラップ漬け		
5 (木)		給食	ごはん 揚げ魚の野菜あんかけ くかみかみメニュー> コーンポテト	タラ	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉 じゃがいも,大豆バター	玉ねぎ,人参,ピーマン,竹の子, 干しいたけ コーン,菜めし	しょうゆ,酢	
		3時	牛乳 プレーンクッキー 丸型せんべい	牛乳	プレーンクッキー 丸型せんべい			
	19 (木)	給食	☆カレーめん 肉詰いなり	豚もも肉,油あげ 肉詰いなり	ソフトめん,サラダ油,みりん,片栗粉	玉ねぎ,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 ♥手作りぼたもち	きなこ	精白米,もち米,白砂糖	お茶	塩	
6 (金)		給食	ごはん 豚肉と大根の甘みそ炒め煮 豆腐のすまし汁	豚もも肉,みそ 豆腐,わかめ,鯉削り節	精白米 砂糖,みりん,サラダ油 みりん	大根,人参,さやいんげん ねぎ	しょうゆ しょうゆ,塩	
		3時	お茶 りんごヨーグルト やさいコンソメリング	りんごヨーグルト	やさいコンソメリング	お茶		
7 (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 イカ型スナック おいと米粉のロールクッキー		イカ型スナック おいと米粉のロールクッキー	お茶		
	21 (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 イカ型スナック おいと米粉のロールクッキー		イカ型スナック おいと米粉のロールクッキー	お茶		
9 (月)	23 (月)	給食	元気菜めしごはん かぶの豆乳スープ ミニピーチゼリー	ショルダーベーコン 鶏肉,豆乳	精白米,サラダ油 サラダ油,片栗粉 ミニピーチゼリー	こまつな,コーン 人参,玉ねぎ,かぶ,しめじ	しょうゆ,塩 コンソメ,塩	
		3時	牛乳 おこめリング(Ca & 鉄入り) 草加せんべいサラダ味	牛乳	おこめリング(Ca & 鉄入り) 草加せんべいサラダ味			
10 (火)		給食	お弁当の日です。お弁当の用意をお願いします。					
		3時	白ぶどう&ほうれん草ジュース あげせんべい くるくるスナック			白ぶどう&ほうれん草ジュース		
	24 (火)	給食	ごはん さけのちゃんちゃん焼き 大根のすまし汁	鮭,みそ なると巻,鯉削り節	精白米 料理酒,サラダ油,みりん,砂糖,大 豆バター みりん	キャベツ,玉ねぎ,人参,もやし 大根,ねぎ	塩,しょうゆ しょうゆ,塩	
		3時	牛乳 ♥ジャムサンドパン	牛乳	食パン,いちごジャム			
11 (水) 【なかよし給食】	25 (水)	給食	ごはん 鶏じゃが 豆腐のみそ汁	鶏肉 豆腐,みそ,鯉削り節	精白米 じゃがいも,糸こんにゃく,サラダ 油,砂糖,みりん	人参,玉ねぎ,さやいんげん えのきたけ,ねぎ	しょうゆ	
		11日3時	お茶 ♥手作りりんごジュースゼリー		アガー,白砂糖	お茶 りんごジュース		
		25日3時	お茶 ♥手作りキャラメル豆乳ゼリー	調整豆乳	アガー,白砂糖	お茶	ミルクキャラメル	

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		
12 (木)	給食	☆パン ☆ハンバーグ ☆マカロニサラダ コーンスープ 「ハンバーガー」としてのリクエストです！	ハンバーグ ポークハム	パン 米粉ツイストマカロニ、マヨドレ 片栗粉	ブロッコリー、きゅうり クリームコーン、チンゲンツアイ、 玉ねぎ	ケチャップ、ソース 塩 コンソメ、塩	
	3時	牛乳 ♥コロッケ	牛乳	豚肉のコロッケ、サラダ油			
26 (木)	給食	手巻きごはん すまし汁	ツナ水煮、おさかなのウインナー、焼のり 鰹削り節	精白米、砂糖、みりん みりん	人参、たくあん えのきたけ、こまつな、玉ねぎ	しょうゆ しょうゆ、塩	
	3時	牛乳 クレープ(いちご) バナナ	牛乳 クレープ(いちご)		バナナ		
13 (金)	給食	☆ハヤシライス 切干大根のサラダ くかみかみメニュー>	豚もも肉 ツナ水煮	精白米、じゃがいも、サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ、人参 ホールコーン、切り干し大根、パセリ	ハヤシルウ、ケチャップ、塩 しょうゆ	
	3時	牛乳 ござかなぼんせんべい かぼちゃポーロ	牛乳	ござかなぼんせんべい かぼちゃポーロ			
14 (土)	給食	みそラーメン	豚もも肉、わかめ、みそ	中華めん、サラダ油	もやし、ねぎ、人参	中華味、塩	
	3時	お茶 うすやきサラダせんべい 果汁100%ゼリー		うすやきサラダせんべい	お茶 果汁100%ゼリー		
28 (土)	給食	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	
	3時	お茶 うすやきサラダせんべい 果汁100%ゼリー		うすやきサラダせんべい	お茶 果汁100%ゼリー		
↑ 希望 保育 ↓	30 (月)	給食	ツナチャーハン 肉団子入りわかめスープ 果汁100%ゼリー	ツナ水煮 わかめ、ミートボール	精白米、サラダ油	エリンギ、玉ねぎ、人参、ピーマン コーン、ねぎ 果汁100%ゼリー	中華味、しょうゆ、塩 中華味、しょうゆ
		3時	お茶 サクッとあられ ミニいもチップ		サクッとあられ ミニいもチップ	お茶	
31 (火)	給食	ひじきごはん アスパラのおかか和え 白菜のおみそ汁	ひじき、油あげ、鶏肉、鰹削り節 かつお節 油あげ、みそ、鰹削り節	精白米、サラダ油、砂糖 マヨドレ	人参、さやいんげん アスパラガス、キャベツ 白菜、ねぎ	しょうゆ、塩 しょうゆ	
	3時	お茶 ザラメせんべい ミニやさいスナック		ザラメせんべい ミニやさいスナック	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 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・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。
 ◇6日(金)おやつ「りんごヨーグルト」:乳アレルギーのお子様には『国産みかんゼリー』への園代替えです。

3日(火)給食「洋風ちらしずし」
 『とうもろこしごはん』に『鮭フレーク』を混ぜこみ、『菜の花和え』を添えます。
 18日(水)おやつ「手作りカップゼリー」
 「ぶどうゼリー」に豆乳クリームとみかんシラップ漬けを添えます。
 19日(木)給食「肉詰いなり」
 油揚げの中に鶏肉や魚のすり身が入っています。
 26日(木)給食「手巻きごはん」
 『ツナの甘辛煮』『おさかなウインナー』『たくあん漬』をお好みで巻いて食べます。