

2026年3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		
			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	
2 (月)	16 (月)	10時	牛乳	牛乳			
		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 ソフト塩せんべい かぼちゃせんべい	牛乳	ソフト塩せんべい かぼちゃせんべい		
3 (火) 【おひなまつりメニュー】		10時	牛乳	牛乳			
		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)	10時	牛乳	牛乳			
		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)		10時	牛乳	牛乳			
		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,ホワイトルウ 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	精白米	お茶	
	18 (水) 【お誕生日会】	10時	牛乳	牛乳			
		給食	おこさまランチ(☆シューtring) 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tring	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)		10時	牛乳	牛乳			
		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)	10時	牛乳	牛乳			
		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)		10時	牛乳	牛乳			
		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)		10時	お茶			お茶	
		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 おいもと米粉のロールクッキー		イカ型スナック おいもと米粉のロールクッキー	お茶	
	21 (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
		3時	お茶 イカ型スナック おいもと米粉のロールクッキー		イカ型スナック おいもと米粉のロールクッキー	お茶	
9 (月)	23 (月)	10時	牛乳	牛乳			
		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) むらさきいものおせんべい	牛乳	おこめリング(Ca&鉄入り) むらさきいものおせんべい		
10 (火)		10時	お茶			お茶	
		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		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	

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	
24 (火)	10時	牛乳	牛乳				
	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,鰹削り節	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)	25 (水)	10時	豆乳飲料バナナ味	豆乳飲料バナナ味			
		給食	ごはん 鶏じゃが 豆腐のみそ汁	鶏肉 豆腐,みそ,鰹削り節	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	ミルメークキャラメル	
12 (木)	26 (木)	10時	牛乳	牛乳			
		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 ♥コロケ	牛乳	豚肉のコロケ,サラダ油			
13 (金)	27 (金) 【卒園式】	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ちらしごはん すまし汁	ツナ水煮,おさかなのウイン ナー,刻みのり 鰹削り節	精白米,砂糖,みりん みりん	人参 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 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)	28 (土)	10時	お茶			お茶	
		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	
15 (日)	29 (日)	10時	お茶			お茶	
		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)	10時	お茶			お茶	
		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 紫いもチップ		サクッとあられ 紫いもチップ		お茶	
希望 保育	31 (火)	10時	お茶			お茶	
		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 花花せんべい ミニやさいスナック		花花せんべい 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で、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。
 ◇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』
 油揚げに鶏肉や魚のすり身が入っています。
 26日(木)給食『ちらしごはん』
 「ツナの甘辛煮」「おさかなウインナー」「刻みのり」をごはんのにせて提供します。
 おやつ『さくらゼリー』
 さくらんぼ果汁を使用した「ダイスゼリー」とレモン果汁を使用した透明なゼリーを
 組み合わせたゼリーです。