

2026年4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	
1 (水) 希望保育	給食	カレーライス コールスローサラダ	豚もも肉	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,きゅうり,コーン	カレールウ,塩 塩
	3時	お茶 紫いもチップ 大袋ふんわりあられしお味		紫いもチップ 大袋ふんわりあられしお味	お茶	
2 (木) 希望保育	給食	菜の花いろごはん 具だくさん汁 果汁100%ゼリー	豚もも肉,厚揚げ,鯉削り節,みそ	精白米 サラダ油	コーン,菜めし 白菜,大根,人参,ねぎ 果汁100%ゼリー	
	3時	お茶 ソフト小魚せんべい かぼちゃポーロ		ソフト小魚せんべい かぼちゃポーロ	お茶	
3 (金) 希望保育	給食	ごはん 豆腐の肉みそ炒め煮 バナナ	豆腐,豚ひき肉,みそ	精白米 サラダ油,砂糖,片栗粉	玉ねぎ,人参,エリンギ,ねぎ バナナ	しょうゆ,中華味
	3時	3日お茶,17日牛乳 さくふわせんべい紫いも味 こめせんべい	17日牛乳	さくふわせんべい紫いも味 こめせんべい	3日お茶	
4 (土) 希望保育	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 おこめリング(Ca&鉄入り) おこめせん		おこめリング(Ca&鉄入り) おこめせん	お茶	
18 (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 おこめリング(Ca&鉄入り) おこめせんべい		おこめリング(Ca&鉄入り) おこめせんべい	お茶	
6 (月) 【入園式】	給食	鶏ごはん 青梗菜のスープ 果汁100%ゼリー	鶏ひき肉 チキンハム,豆腐	精白米,砂糖,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,人参,干しいたけ チンゲンツアイ 果汁100%ゼリー	しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ,塩
	3時	お茶 こめ棒 【なかよし給食】 ハート型あられ		こめ棒 ハート型あられ	お茶	
7 (火) 【入園祝い メニュー】 【なかよし給 食】	給食	ケチャップライス ポテト揚げ コンソメスープ	鶏肉 ポークハム	精白米,サラダ油 スマイルポテト,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン キャベツ	ソース,ケチャップ,コンソメ コンソメ,塩
	3時	お茶 さくら型ゼリー 星型おせんべい		さくら型ゼリー 星型おせんべい	お茶	
21 (火)	給食	ごはん ポークチャップ えのきみそ汁	豚もも肉 豆腐,わかめ,鯉削り節,みそ	精白米 砂糖,サラダ油	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマ ン,しめじ えのきたけ,ねぎ	ケチャップ,ソース,コンソメ
	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	
8 (水)	給食	パン 煮込みハンバーグ コーンスープ	ハンバーグ	パン サラダ油,砂糖,片栗粉 片栗粉	人参,玉ねぎ,いんげん,コーン クリームコーン,玉ねぎ	ケチャップ,ソース,コンソメ コンソメ,塩
	3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
9 (木)	給食	ごはん 照り焼きチキン ブロッコリー添え キャベツのみそ汁	鶏肉 油あげ,みそ	精白米 砂糖,みりん,サラダ油 マヨドレ	生姜 ブロッコリー キャベツ,玉ねぎ	しょうゆ いりこだし
	3時	お茶 あさびークッキー ひじきあられ		あさびークッキー ひじきあられ	お茶	
23 (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 ポークハム	精白米,料理酒,片栗粉,サラダ 油,マヨドレ	やさいふりかけ,生姜,スナッ プ えんどう 果汁100%ゼリー レタス,えのきたけ	しょうゆ,塩 コンソメ,塩
	3時	牛乳 お米の豆乳プリンタルト 星型パフスナック	牛乳	お米の豆乳プリンタルト 星型パフスナック		
10 (金)	給食	ごはん 肉じゃが オレンジ	豚もも肉,なると巻	精白米 じゃがいも,糸こんにゃく,サラダ 油,砂糖,みりん	玉ねぎ,人参 ※24日「絹さや」追加 オレンジ	しょうゆ
	3時	お茶 いちごヨーグルト のり巻きあられ	いちごヨーグルト	のり巻きあられ	お茶	
11 (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 果汁100%ゼリー ソフトせんべい塩味		ソフトせんべい塩味	お茶 果汁100%ゼリー	

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	
25 (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 果汁100%ゼリー ソフトせんべい塩味		ソフトせんべい塩味	お茶 果汁100%ゼリー	
13 (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	牛乳 かぼちゃポーロ つぶつぶせんべい	牛乳	かぼちゃポーロ つぶつぶせんべい		
27 (月)	給食	高野豆腐ドライカレー コンソメスープ	豚ひき肉,高野豆腐 ポークハム	精白米,サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン,コーン,し めじ 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	牛乳 やさいコンソメリング おいと米粉のロールクッキー	牛乳	やさいコンソメリング おいと米粉のロールクッキー		
14 (火)	給食	ひじきごはん 春野菜サラダ 白菜のおみそ汁	干しひじき,油あげ,鶏肉,鰹削り節 チキンハム	精白米,サラダ油,砂糖 マヨドレ	人参,いんげん アスパラガス,キャベツ 白菜,ねぎ	しょうゆ,塩 塩
	3時	牛乳 ♥ウインナーパン	牛乳 ウインナー	豆腐ブレッド		
28 (火)	給食	たけのこふきごはん くかみかみメニュー 赤魚照焼 すまし汁	油あげ,鰹削り節 赤魚照焼 豆腐,鰹削り節	精白米,砂糖 みりん	竹の子,干しいたけ,ふき えのきたけ,こまつな	しょうゆ,塩 しょうゆ,塩
	3時	牛乳 ♥米粉蒸しパン	牛乳 豆乳飲料	上新粉,白砂糖,サラダ油		塩,ベーキングパウダー
15 (水)	給食	カレーライス コールスローサラダ	豚もも肉	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,きゅうり,コーン	カレールウ,塩 塩
	3時	お茶 ♥手作りぶどうジュースゼリー		アガー,白砂糖	お茶 ぶどうジュース	
16 (木)	給食	パン コロケ ブロッコリー添え ササミ入りコーン中華スープ		パン 豚肉のコロケ,サラダ油 マヨドレ	ブロッコリー コーン,玉ねぎ,人参	しょうゆ,中華味
	3時	お茶 ♥わかめおにぎり	鶏ささみフレーク 炊き込みわかめ,焼きのり	精白米	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。
 ※牛乳使用時はアレルギーがある子には調製豆乳(大豆使用)を提供します。
 ※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。
 ◇9日(木)おやつ「あさびークッキー」: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。
 ◇10日・24日(金)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。

2日(木)給食「菜の花いろごはん」
 『とうもろこしごはん』に『青菜』を混ぜた、春の菜の花畑をイメージしたごはんです。
 23日(木)給食「おこさまランチ」
 『ふりかけごはん』の横に子どもたちに人気の『照り焼きチキン』、彩り鮮やかな『ポイル
スナップえんどう』を添えます。
 28日(火)給食「たけのこふきごはん」
 春の食材『ふき』の変化を楽しみます。