

2026年6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 (月)	15 (月)	給食	炒飯 ポークしゅうまい わかめスープ	ポークハム ポークしゅうまい わかめ	精白米, サラダ油	玉ねぎ, 人参, ピーマン コーン, ねぎ	中華味, しょうゆ, 塩 中華味, しょうゆ
		3時	牛乳 まき型スナック ミニいもチップ	牛乳	まき型スナック ミニいもチップ		
2 (火)	16 (火)	給食	ごはん チキン南蛮(外外添え) みそ汁	鶏肉 わかめ, 鰹削り節, みそ	精白米 片栗粉, サラダ油, 砂糖, タルタルソース	ブロッコリー えのきたけ, ねぎ	塩, しょうゆ, 酢
		3時	牛乳 ♥お麩ラスク(甘辛味)	牛乳	ふ, サラダ油, 白砂糖		しょうゆ
3 (水)	17 (水)	給食	ガパオライス風※ コンソメスープ ミニチーズ	鶏ひき肉, 豚ひき肉 チキンハム ミニチーズ	精白米, サラダ油, 白砂糖, 料理酒	にんにく, 玉ねぎ, ピーマン, 赤ピーマン キャベツ, 玉ねぎ, 人参	しょうゆ, ソース, カレー粉 コンソメ, 塩
		3時	お茶 ♥トマトオレンジゼリー		白砂糖, アガー	お茶 トマトジュース, オレンジジュース	
4 (木)	18 (木)	給食	パン 肉団子と野菜のケチャップ煮 コーン中華スープ(ササミ入り)	肉団子 鶏ささ身, わかめ	パン サラダ油, 砂糖, 片栗粉 片栗粉	人参, エリンギ, オクラ, なす, 玉ねぎ コーン, ねぎ	ケチャップ, コンソメ, 塩 しょうゆ, 中華味
		3日3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
		17日3時	お茶 ♥とうもろこし 星型サラダせんべい		星型サラダせんべい	お茶 とうもろこし(尾張旭市産)	塩
5 (金)	19 (金)	給食	ごはん ソーキ汁 にんじんしりしり	豚もも肉, なんと巻, 鰹削り節, 昆布 ツナ水煮	精白米 みりん サラダ油, 料理酒, みりん	大根, えのきたけ, ねぎ 人参, もやし	しょうゆ, 塩 しょうゆ, 塩
		3時	牛乳 プレーンクッキー ほし型せんべい	牛乳	プレーンクッキー ほし型せんべい		
6 (土)	20 (土)	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, 人参, ホールコーン	カレールウ, 塩 塩
		3時	ミニ乳酸菌飲料(マスカット味) ミニぼんござかな むらさきいもせんべい	ミニ乳酸菌飲料(マスカット味)	ミニぼんござかな むらさきいもせんべい		
7 (日)	21 (日)	給食	焼きうどん	豚もも肉, なんと巻, 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 やさいすなック 果汁100%ゼリー		やさいすなック	お茶 果汁100%ゼリー	
8 (月)	22 (月)	給食	磯うどん	鶏肉, 焼ちくわ, わかめ, 鰹削り節	ゆでうどん, みりん	人参, ねぎ, しいたけ	しょうゆ, 塩
		3時	お茶 やさいすなック 果汁100%ゼリー		やさいすなック	お茶 果汁100%ゼリー	
9 (火)	23 (火)	給食	ごはん ごぼう入りハンバーグ<かみかみ> ブロッコリー添え 切干大根のみそ汁<かみかみ>	ごぼう入りハンバーグ 油あげ, みそ, 鰹削り節	精白米 マヨドレ	ブロッコリー 切り干し大根, ねぎ	
		3時	お茶 歯と口の健康週間ゼリー お星さませんべい		歯と口の健康週間ゼリー お星さませんべい	お茶	
10 (水)	24 (水)	給食	ごはん 照り焼きハンバーグ ブロッコリー添え とうがん汁	照り焼きハンバーグ 鶏肉, 油あげ, 鰹削り節	精白米 マヨドレ みりん, 片栗粉	ブロッコリー とうがん, 干しいたけ	塩, しょうゆ
		3時	お茶 ミニ野菜ゼリー 星型おせんべい		ミニ野菜ゼリー 星型おせんべい	お茶	
11 (木)	25 (木)	給食	ごはん なすのそぼろ煮 焼きぎょうざ	豚ひき肉, 角はんぺい, みそ	精白米 砂糖, サラダ油, 片栗粉	なす, 玉ねぎ, 人参, ねぎ 焼きぎょうざ	ゆかり しょうゆ
		3時	牛乳 ♥ツナサンド	牛乳 ツナ水煮	食パン, マヨドレ		
12 (金)	26 (金)	給食	♪花時計ランチ 野菜スープ	ハンバーグ, ウインナー	精白米, 砂糖	菜めし粉, さやいんげん, 人参 コーン, 人参, キャベツ	ケチャップ, コンソメ, 塩 コンソメ, 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	
13 (土)	27 (土)	給食	柳川風井 大根のみそ汁	豚もも肉, しらす干し, 刻みのり みそ, 鰹削り節	精白米, 糸こんにゃく, サラダ油	ごぼう, 玉ねぎ, 人参 大根, 玉ねぎ	
		3時	お茶 ♥いちご豆乳デザート	調整豆乳	アガー, 白砂糖, いちごジャム	お茶	

6月4日~10日は
歯と口の健康週間
です!

8
(月)

22
(月)
【夏至のメ
ニュー】
【なかよし
給食】

9
(火)

10
(水)
【時の記念
日メ
ニュー】

24
(水)

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
11 (木)	給食	パン 拌八宝 ヨーグルト	ポークハム ヨーグルト	パン じゃがいも, サラダ油, 白砂糖, ごま油	人参, きゅうり, キャベツ, もやし	酢, しょうゆ, 塩
		3時 お茶 ♥ゆかりおにぎり	焼きのり	精白米	お茶	ゆかり
25 (木)	給食	ミートめん コーンスープ オレンジ	豚ひき肉	ソフトめん, サラダ油, 砂糖 片栗粉	玉ねぎ, 人参, ピーマン, エリンギ, トマトダイス, にんにく コーンピューレ, 玉ねぎ オレンジ	ケチャップ, ソース, コンソメ, 塩 コンソメ, 塩
		3時 お茶 ♥塩昆布おにぎり	塩昆布, 焼きのり	精白米	お茶	
12 (金)	給食	ごはん さけのちゃんちゃん焼き 豆腐のすまし汁	鮭, みそ 豆腐, わかめ, 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 ねぎ	塩, しょうゆ しょうゆ, 塩
		3時 牛乳 おこめリングスナック 草加せんべいサラダ味	牛乳	おこめリングスナック 草加せんべいサラダ味		
13 (土)	給食	中華そば	豚もも肉	中華めん, サラダ油	コーン, ねぎ, キャベツ, もやし	中華味, しょうゆ
		3時 お茶 あげせんべい 星型コーンスナック		あげせんべい 星型コーンスナック	お茶	
27 (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 あげせんべい 星型コーンスナック		あげせんべい 星型コーンスナック	お茶	
29 (月)	給食	ごはん 厚揚げと野菜の炒め煮 大根のすまし汁	絹厚揚げ, 豚もも肉 鰹削り節	精白米 糸こんにゃく, サラダ油, 砂糖 みりん	エリンギ, 人参, さやいんげん, キャベツ 大根, ねぎ	しょうゆ, 塩 しょうゆ, 塩
		3時 牛乳 こめせんべい ビスコ	牛乳	こめせんべい ビスコ		
30 (火) 【お誕生日会】	給食	カラフルごはん ハンバーグ ポテト揚げ サッパリスープ	鶏肉と豚肉のハンバーグ ポークハム	精白米 スマイルポテト, サラダ油	華やかごはんの素 レタス, えのきたけ	ケチャップ, ソース コンソメ, 塩
		3時 牛乳 米粉レモンマフィン はっぱ型せんべい	牛乳	米粉レモンマフィン はっぱ型せんべい		

※調理員さん考案「野菜たっぷり栄養満点メニュー」です。

※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。

※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。

◇4日・18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。

◇5日・19日(金)おやつ「ヤクルト(マスカット味)」:乳アレルギーのお子様には『白ぶどう&ほうれん草ジュース』への園代替えです。

◇11日(木)給食「ヨーグルト50g」:乳アレルギーのお子様には『みかんゼリー50g』への園代替えです。

◇16日(火)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。

◇29日(月)おやつ「ビスコ」:小麦・乳アレルギーのお子様には『ライスクッキーいちご味』への園代替えです。

※♪マークは、「ソングメニュー」です。おうちでも歌ってみるのはいかがでしょうか。

<6月テーマ:時計・野菜>10日(水)「花時計ランチ」、『野菜』は随時 参考例…『とけいのうた』『やさいのうた』『とんとんとマトちゃん』

8日(月)おやつ「歯と口の健康週間ゼリー」
噛みごたえを意識した「ヨーグルト風味の寒天ゼリー」とロドけの良い「りんごゼリー」の2層ゼリーです。

10日(水)給食「花時計ランチ」
菜めしをベースにハンバーグ・ウインナー・さやいんげんをつかって花時計風に盛り付けます。

11日(木)おやつ「ボイルとうもろこし」
尾張旭市産の皮つきとうもろこしを使います。

30日(火)給食「カラフルごはん」
『7種野菜のふりかけ』を混ぜたごはんできれい盛り付けます。