

2026年7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
1 (水)		10時	牛乳	牛乳			
		給食	パン 白身魚フライ ラトウユ ミニチーズ	米粉白身フライ ミニチーズ	パン サラダ油 砂糖,サラダ油	なす,ズッキーニ,黄ピーマン,玉ねぎ,トマト	ケチャップ,コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥菜めしおにぎり		精白米	お茶 菜めし粉	
2 (木)	16 (木)	10時	豆乳飲料バナナ味	豆乳飲料バナナ味			
		給食	ごはん チャプチェくかみかみメニュー> 青梗菜のスープ	豚ひき肉 チキンハム,豆腐	精白米 はるさめ,砂糖,ごま油,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,人参,ピーマン,竹の子,生しいたけ チンゲンツアイ	しょうゆ 中華味,しょうゆ,塩
		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	
		【なかよし給食】					
3 (金)	17 (金)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ハヤシライス 三色和え	豚もも肉	精白米,じゃがいも,サラダ油 白砂糖	玉ねぎ,人参 キャベツ,人参,ホールコーン	ハヤシルウ,ケチャップ,塩 しょうゆ,酢
		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		
4 (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 果汁100%ゼリー		イカ型スナック	お茶 果汁100%ゼリー	
	18 (土)	10時	お茶			お茶	
		給食	焼きそば	豚もも肉	焼きそばめん,サラダ油	キャベツ,人参,玉ねぎ	ソース,中華味,塩
		3時	お茶 イカ型スナック 果汁100%ゼリー		イカ型スナック	お茶 果汁100%ゼリー	
6 (月)		10時	りんごジュース			りんごジュース	
		給食	照り焼きチキン丼 豆腐汁	鶏肉,刻みのり 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,砂糖,みりん,サラダ油	玉ねぎ,人参,キャベツ,コーン ねぎ	しょうゆ しょうゆ,塩
		3時	お茶 ミニ野菜ゼリー 星型パフスナック		ミニ野菜ゼリー 星型パフスナック	お茶	
		【なかよし給食】					
7 (火) 【セタメニュー】		10時	牛乳	牛乳			
		給食	お星さまランチ お星さま汁	鶏肉,星型ハンバーグ 五目しんじょ星型,鰹削り節	精白米,サラダ油 みりん	玉ねぎ,コーン オクラ,人参	コンソメ,塩,ケチャップ しょうゆ,塩
		3時	お茶 ♥ゼリーポンチ		シャインマスカットゼリー,白砂糖	お茶 黄桃	
	21 (火)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ひじきごはん 豆腐汁 オレンジ	ひじき,油あげ,鶏肉,鰹削り節 豆腐,わかめ,鰹削り節	精白米,サラダ油,砂糖	人参 ねぎ オレンジ	しょうゆ,塩 しょうゆ,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		
8 (水)	22 (水)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ごはん いわしの梅煮 きゅうりの塩昆布和え なすのみそ汁	いわしの梅煮 塩昆布 油あげ,みそ,鰹削り節	精白米 ごま油	きゅうり,もやし 尾張旭市産なす,玉ねぎ	塩
		8日3時	お茶 ♥とうもろこし ソフトな小魚せん			お茶 尾張旭市産とうもろこし	塩
		22日3時	お茶 ☐♥すいか こめせんべい		ソフトな小魚せん こめせんべい	お茶 すいか	
9 (木)	23 (木)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	パン ジャーマンポテト イタリアンスープ	ウインナー 鶏肉	パン じゃがいも,サラダ油 サラダ油	玉ねぎ,パセリ キャベツ,玉ねぎ,人参,トマト	コンソメ,塩 ケチャップ,コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥わかめおにぎり	炊き込みわかめ	精白米	お茶	
10 (金) 【とうがんの日】	24 (金) 26日は土用の丑の日！ 『冬瓜』	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ごはん とうがんのカレースープ 豚肉と昆布の炒め煮 くかみかみメニュー>	チキンハム 豚もも肉,刻み昆布	精白米 みりん 料理酒,サラダ油,ごま油,砂糖	とうがん,玉ねぎ,人参,コーン,エリンギ 生姜,人参,えのきたけ	鶏がらスープの素,カレールウ,しょうゆ,塩 しょうゆ
		3時	牛乳 やさいコンソメスナック かぼちゃせんべい	牛乳	やさいコンソメスナック かぼちゃせんべい		

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 (土)		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 ベジタブルせんべい ぶどうゼリー		ベジタブルせんべい ぶどうゼリー	お茶	
	25 (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 ベジタブルせんべい ぶどうゼリー		ベジタブルせんべい ぶどうゼリー	お茶	
13 (月)		10時	牛乳	牛乳			
		給食	レタス入り炒飯 中華野菜スープ 果汁100%ゼリー	ポークハム 鶏肉	精白米,サラダ油 ごま油	レタス,ねぎ,人参 しめじ,こまつな,人参,もやし 果汁100%ゼリー	塩,中華味,しょうゆ 中華味,しょうゆ,塩
		3時	牛乳 さくふわせんべい紫いも味 ソフトせんべい塩味	牛乳		さくふわせんべい紫いも味 ソフトせんべい塩味	
	27 (月)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	マーボー丼 中華スープ	豆腐,豚ひき肉,みそ ポークハム	精白米,サラダ油,砂糖,片栗粉	人参,ねぎ,生姜 キャベツ,ねぎ	中華味,しょうゆ,塩 中華味,塩
		3時	牛乳 さくふわせんべい紫いも味 ソフトせんべい塩味	牛乳		さくふわせんべい紫いも味 ソフトせんべい塩味	
14 (火)	28 (火)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ごはん 鶏じゃが キャベツのみそ汁	鶏肉 油あげ,みそ,いりこだし	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 キャベツ	しょうゆ
		3時	お茶 ♥フルーチェいちご味	牛乳		お茶 フルーチェいちご味	
15 (水)		10時	牛乳	牛乳			
		給食	パン 彩り野菜のアラビアータ風※ コンソメスープ	豚ひき肉	パン 米粉ツイストマカニ,サラダ油,砂糖	玉ねぎ,なす,人参,トマト,黄ピーマン,おろしにんにく,パセリ コーン,玉ねぎ	塩,コンソメ,ケチャップ コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥しそひじきおにぎり	しそひじき	精白米	お茶	
	29 (水)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	パン 焼きそば 肉団子と野菜のケチャップ煮	豚もも肉 ミートボール	パン 焼きそば,サラダ油 サラダ油,砂糖,片栗粉	キャベツ,人参,玉ねぎ エリンギ,オクラ,なす,玉ねぎ	ソース,中華味,塩 ケチャップ,コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥豆乳くず餅	豆乳,きなこ	片栗粉,白砂糖	お茶	塩
	30 (木) 【お誕生日会】	10時	牛乳	牛乳			
		給食	カレーピラフ ポテトとお米のササミカツ ブロッコリー添え サッパリスープ	ポークハム ポテトとお米のささみカツ	精白米,サラダ油 サラダ油 マヨドレ	干しいたけ,玉ねぎ,人参 ブロッコリー レタス,えのきたけ	カレー粉,コンソメ,塩 コンソメ,塩
		3時	牛乳 お米の豆乳プリンタルト 星型せんべい	牛乳	お米の豆乳プリンタルト 星型せんべい		
	31 (金)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ごはん ゴーヤチャンプルー かぼちゃのみそ汁	豆腐,豚もも肉,焼ちくわ 油あげ,みそ,いりこだし	精白米 砂糖,ごま油	キャベツ,ゴーヤ,人参,玉ねぎ かぼちゃ,玉ねぎ	中華味,しょうゆ,塩
		3時	牛乳 かぼちゃポーロ ミニぼんござかな	牛乳	かぼちゃポーロ ミニぼんござかな		

※「焼きのり」「しらす」は『えび・かに・いか』の生息域で採取しています。

※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大アレルゲン(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。

◇1日(水)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。

◇3日・17日(金)おやつ「ブレーンクッキー」: **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。

※**▣マーク**は、「ブックメニュー」です。

＜7月テーマ: すいか・野菜＞22日(水)「すいか」、『野菜』は随時

7日(火)給食「お星さまランチ」
鶏肉のピラフの横に星型のハンバーグを添えます。ケチャップで顔などを描くかも？
「お星さま汁」
汁の中にお星さまがあります。(オクラの輪切り、黄色い五目しんじょ)

8日(水)おやつ「**尾張旭市産**とうもろこし」地元の農家さんが作った野菜を使用します。

8日・22日(水)給食「**尾張旭市産**なす」 地元の農家さんが作った野菜を使用します。

15日(水)給食「彩り野菜のアラビアータ風」※調理員さん考案メニュー
『アラビアータ』とは、イタリア発祥のトマトソースをベースにしたピリ辛パスタです。
今回は、ピリ辛無しで夏野菜をたっぷり加えたパスタに仕上げます。
※調理員さん考案の「子ども好みの味で野菜嫌いな子にも食べやすいメニュー」です。

参考例…『すいかくんがね』童心社:とよたかずひこ作・絵
※おいしいともだちシリーズでは、「とうもろこし」「とまと」「おにぎり」「おいも」「とうふ」などの絵本があります。