

2026年8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
				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 (土)		給食	イタリانس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
		3時	お茶			お茶
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー	
			さんかくおむすびせんべい		さんかくおむすびせんべい	
	15 (土) 夏季家庭 保育	給食	和風スパゲティ	ツナ水煮,刻みのり	スパゲティ,サラダ油,みりん	人参,玉ねぎ,しめじ
		3時	お茶			お茶
			ミニ野菜ゼリー		ミニ野菜ゼリー	
			さんかくおむすびせんべい		さんかくおむすびせんべい	
3 (月)	17 (月)	給食	切干大根とツナのごはんくかみかみ> 鶏肉と春雨のスープ まるいチーズ	ツナ水煮,鯉削り節 鶏肉 まるいチーズ	精白米,砂糖,サラダ油 はるさめ,ごま油	切り干し大根,人参 しめじ,こまつな,キャベツ
		3時	お茶			お茶
			冷凍バイン			冷凍バイン
			草加せんべいサラダ味		草加せんべいサラダ味	
4 (火)	18 (火)	給食	ごはん ちくわと野菜のカレー風味炒め ゴーヤの佃煮	豚もも肉,焼ちくわ	精白米 サラダ油,砂糖 片栗粉,サラダ油,みりん,砂糖	キャベツ,玉ねぎ,チンゲンツアイ,人参 ゴーヤ
		4日3時	牛乳 ♥ジャムサンドパン	牛乳		
		18日3時	牛乳 ♥わらびもち風	牛乳 きなこ		
					カットゼリー(黒糖風味),白砂糖	
5 (水)	19 (水)	給食	とうもろこしごはん なすのそぼろ煮 豆腐汁	鶏ひき肉,角はんぺい,みそ 豆腐,わかめ,鯉削り節	精白米 砂糖,サラダ油,片栗粉	コーン なす,玉ねぎ,人参,ねぎ ねぎ
		5日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
		19日3時	お茶 ♪すいか			お茶 すいか
			【なかよし給食】 うすやきサラダせんべい		うすやきサラダせんべい	
6 (木)		給食	ソーキめん風 肉詰いなり	豚もも肉,なると巻,鯉削り節,昆布 肉詰いなり	中華めん,みりん,片栗粉	大根,えのきたけ,人参,ねぎ
		3時	牛乳 プレーンクッキー ひじきあられ	牛乳		
					プレーンクッキー ひじきあられ	
	20 (木)	給食	パン ハンバーグ 野菜炒め コーンスープ	ハンバーグ	パン サラダ油 片栗粉	
		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	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン コーンピューレ,玉ねぎ
						お茶
7 (金)		給食	トマトチキンカレー ヨーグルト和え	鶏肉 ヨーグルト	精白米,サラダ油 白砂糖	ズッキーニ,玉ねぎ,人参,トマト 黄桃
		3時	牛乳 果汁100%ゼリー ソフトせんべい塩味	牛乳		果汁100%ゼリー
					ソフトせんべい塩味	
	21 (金)	給食	夏野菜のカレー ヨーグルト和え	豚もも肉 ヨーグルト	精白米,サラダ油 白砂糖	人参,なす,ズッキーニ,玉ねぎ 黄桃
		3時	きになる野菜白ぶどう&ほうれん 果汁100%ゼリー ソフトせんべい塩味			きになる野菜白ぶどう&ほうれん 果汁100%ゼリー
					ソフトせんべい塩味	
8 (土)		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
		3時	お茶 かぼちゃポーロ ハート型あられ		かぼちゃポーロ ハート型あられ	お茶
	22 (土)	給食	きつねうどん	油あげ,焼ちくわ,鯉削り節	ゆでうどん,砂糖,みりん	人参,ねぎ,干しいたけ
		3時	お茶 かぼちゃポーロ ハート型あられ		かぼちゃポーロ ハート型あられ	お茶
10 (月) 夏季家庭 保育	24 (月)	給食	豚丼 なすのみそ汁	豚もも肉 油あげ,みそ,鯉削り節	精白米,みりん,砂糖,サラダ油	玉ねぎ,人参,しめじ,コーン,さやいんげん なす
		3時	10日お茶 24日 ♪バナナ豆乳 こつぶじゃがあられ ミニピーチゼリー	バナナ豆乳		お茶
					こつぶじゃがあられ ミニピーチゼリー	
	25 (火)	給食	タコライス風 コンソメスープ	豚ひき肉 チキンハム	精白米,サラダ油,砂糖	人参,玉ねぎ,ピーマン,トマト,にんじん,く キャベツ チンゲンツアイ,ねぎ
		3時	牛乳 ♥いちじくジャムパン	牛乳		
					食パン,白砂糖	いちじく,レモン
12 (水) 夏季家庭 保育		給食	鮭ごはん 具だくさん汁 おさかなのウインナー	鮭フレーク 豚もも肉,厚揚げ,鯉削り節,みそ おさかなのウインナー	精白米 サラダ油	菜めし粉 玉ねぎ,大根,人参,ねぎ
		3時	お茶 こめ棒 星型せんべい		こめ棒 星型せんべい	お茶
	26 (水)	給食	パン コーンポテト ミネストローネ		パン じゃがいも,大豆バター サラダ油,砂糖	コーン,菜めし粉 玉ねぎ,人参,キャベツ,トマト
		3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり	鶏ささ身 焼きのり		お茶 ゆかり粉
					精白米	

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
13 (木) 夏季家庭 保育		給食	ツナカレー ブロッコリー・ハムサラダ	ツナ水煮 ポークハム	精白米,じゃがいも,サラダ油 マヨドレ	玉ねぎ,人参 ブロッコリー,ホールコーン	カレールウ,塩 塩
		3時	お茶 ミニやさいスナック かぼちゃポーロ		ミニやさいスナック かぼちゃポーロ	お茶	
	27 (木) 【お誕生日 会】	給食	カラフルごはん 星型ハンバーグ スマイルポテト サッパリスープ	星型ハンバーグ 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	 コンソメ,塩
		3時	お茶 プリン(卵・乳なし) 豆乳ホイップクリーム みかんシラップ漬け こめせんべい		やさしいプリン 豆乳ホイップクリーム こめせんべい	お茶 みかんシラップ漬け	
14 (金) 夏季家庭 保育		給食	炒飯 わかめスープ(豆腐入り) 果汁100%ゼリー	ポークハム わかめ,とうふ	精白米,サラダ油	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 とうもろこしあられ おこめリング(Ca&鉄入り)		とうもろこしあられ おこめリング(Ca&鉄入り)	お茶	
	28 (金)	給食	ごはん 魚と野菜のいろいろ煮 三色和え	タラ	精白米 砂糖,料理酒,サラダ油,片栗粉 白砂糖	大根,しょうが,玉ねぎ,赤ピーマン,黄 ピーマン キャベツ,人参,コーン	しょうゆ,塩 しょうゆ,酢
		3時	牛乳 とうもろこしあられ おこめリング(Ca&鉄入り)	牛乳	とうもろこしあられ おこめリング(Ca&鉄入り)		
	29 (土)	給食	肉みそめん	豚ひき肉,みそ	ゆでうどん,砂糖,みりん,片栗粉	人参,玉ねぎ,もやし	しょうゆ
		3時	お茶 果汁100%ゼリー コーンポタージュバー		コーンポタージュバー	お茶 果汁100%ゼリー	
	31 (月)	給食	にんじんごはん 華風五目汁 果汁100%ゼリー	油あげ,鶏肉 豆腐,豚もも肉	精白米,砂糖 じゃがいも,サラダ油,片栗粉	人参,竹の子,さやいんげん 人参,キャベツ 果汁100%ゼリー	しょうゆ しょうゆ,中華味
		3時	お茶 りんごヨーグルト もち麦せんべい	りんごヨーグルト	もち麦せんべい	お茶	

※「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。

※ポークウィンナー、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。

◇3日・17日(月)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』への圖代替えです。

◇6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』への圖代替えです。

◇31日(月)給食「りんごヨーグルト」:乳アレルギーのお子様には『みかんゼリー』への圖代替えです。

※♪マークは、「ソングメニュー」です。

＜8月テーマ: すいか・バナナ・アイスクリーム＞

19日「すいかの名産地」など、24日「バナナくんたいそう」「とんでったバナナ」など、暑い毎日に「アイスクリームのうた」など

6日(木)給食「ソーキめん風」
沖縄の郷土料理「ソーキ汁」では豚の骨付き肉を使ってかつお節や昆布のだしですまし仕立てにしたお汁
のことですが、給食では『豚もも肉』を使ってあっさり仕立てにしたお汁に『中華めん』を入れて食べます。
「肉詰めいなり」
油揚げに肉類・野菜類を詰めたものです。蒸して提供します。

12日(水)給食「鮭ごはん」今回は菜めし粉も混ぜたごはんです。

25日(火)おやつ「いちじくジャムパン」尾張旭市産いちじくを使用します。

27日(木)給食「カラフルごはん」
『7種野菜のふりかけ』を混ぜたごはんで彩り良く盛り付けます。