

2026年8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 (土)		10時	お茶			お茶	
		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	ケチャップ,ソース,塩
		3時	お茶 ミニ野菜ゼリー さんかくおむすびせんべい		ミニ野菜ゼリー さんかくおむすびせんべい	お茶	
	15 (土) 夏季家庭 保育	10時	お茶			お茶	
		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	塩,しょうゆ
		3時	お茶 ミニ野菜ゼリー さんかくおむすびせんべい		ミニ野菜ゼリー さんかくおむすびせんべい	お茶	
3 (月)	17 (月)	10時	牛乳	牛乳			
		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,鰹削り節 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	しょうゆ,塩 中華味,しょうゆ,塩
		3時	お茶 むらきいもせんべい パイナップルシロップ漬け		むらきいもせんべい	お茶 パイナップルシロップ漬け	
4 (火)	18 (火)	10時	牛乳	牛乳			
		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	コンソメ,しょうゆ,塩,カレー粉 しょうゆ
		4日3時	牛乳 ♥ジャムサンドパン	牛乳	食パン,イチゴジャム		
		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		塩
5 (水)	19 (水)	10時	りんごジュース			りんごジュース	
		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,鰹削り節	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	塩 しょうゆ しょうゆ,塩
		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)		10時	牛乳	牛乳			
		給食	ソーキめん風 肉詰いなり	豚もも肉,なると巻,鰹削り節,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	しょうゆ,塩
		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)	10時	牛乳	牛乳・			
		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	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン コーンピューレ,玉ねぎ	ケチャップ,ソース コンソメ,塩 コンソメ,塩
		3時	お茶 ♥かつおおにぎり	かつおふりかけ	精白米	お茶	
7 (金)		10時	牛乳	牛乳			
		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	カレールウ
		3時	牛乳 果汁100%ゼリー ソフトせんべい塩味	牛乳	ソフトせんべい塩味	果汁100%ゼリー	
	21 (金)	10時	牛乳	牛乳			
		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	カレールウ,塩
		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		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	
8 (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 かぼちゃボーロ ハート型あられ		かぼちゃボーロ ハート型あられ	お茶	
	22 (土)	10時	お茶			お茶	
		給食	きつねうどん	油あげ,焼ちくわ,鰹削り節	ゆでうどん,砂糖,みりん	人参,ねぎ,干しいたけ	しょうゆ,塩
		3時	お茶 かぼちゃボーロ ハート型あられ		かぼちゃボーロ ハート型あられ	お茶	
10 (月) 夏季家庭 保育	24 (月)	10日10時	お茶			お茶	
		24日10時	牛乳	牛乳			
		給食	豚丼 なすのみそ汁	豚もも肉 油あげ,みそ,鰹削り節	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	しょうゆ
		3時	10日お茶 24日 ♪バナナ豆乳 ポンせんべいコーン味 ミニピーチゼリー	バナナ豆乳	ポンせんべいコーン味 ミニピーチゼリー	お茶	
	25 (火)	10時	牛乳	牛乳			
		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,にんにく, キャベツ チンゲンツアイ,ねぎ	カレー粉,ケチャップ,ソース,コンソメ コンソメ,塩
		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	

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
12 (水) 夏季家庭 保育		10時	お茶			お茶	
		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 花型せんべい むらさきいものおせんべい		花型せんべい むらさきいものおせんべい	お茶	
	26 (水)	10時	牛乳	牛乳			
		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	コンソメ,ケチャップ,塩
		3時	お茶 ♥ゆかりおにぎり		精白米	お茶 ゆかり粉	
13 (木) 夏季家庭 保育		10時	お茶			お茶	
		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 かぼちゃボーロ		ミニやさいスナック かぼちゃボーロ	お茶	
	27 (木) 【お誕生日 会】	10時	牛乳	牛乳			
		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) みかんシラップ漬け ソフト塩せんべい		やさしいプリン ソフト塩せんべい	お茶 みかんシラップ漬け	
14 (金) 夏季家庭 保育		10時	お茶			お茶	
		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)	10時	牛乳	牛乳			
		給食	ごはん 魚と野菜のいりどり煮 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)	10時	お茶			お茶	
		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)	10時	牛乳	牛乳			
		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 ソフトな塩せん	りんごヨーグルト	 ソフトな塩せん	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。

◇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。