

令和5年6月分献立表

令和5年5月2日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
1 木	硬粥 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米 キャベツ、豚挽、厚揚げ、人参、ピーマン、味噌、醤油、砂糖、サラダ油、ごま油 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
2 金	硬粥 白身魚の煮つけ 三色きんぴら炒め なすと人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 じゃが芋、人参、ピーマン、砂糖、醤油、白ごま、サラダ油 なす、人参、ねぎ、わかめ、だし汁
3 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
5 月	鶏挽と人参のおじゃ ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、えのきだけ、ねぎ、だし汁、味噌
6 火	米粉ロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	米粉ロール 鶏挽、人参、玉ねぎ、こまつな、サラダ油、だし汁、醤油、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
7 水	豚挽とキャベツの煮込みうどん ハムとコーンのサラダ	うどん、豚挽、キャベツ、人参、わかめ、だし汁、醤油、塩 人参、きゅうり、チキンハム、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
8 木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、醤油、砂糖、片栗粉、サラダ油、塩 トマト 玉ねぎ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
9 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
10 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
12 月	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 豆腐、玉ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
13 火	硬粥 豚汁 ごま和え	米 じゃが芋、豚挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩
14 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん 野菜サラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、コーンホール缶、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
15 木	硬粥 豆腐のくず煮 ごまだれサラダ	米 豆腐、鶏挽、人参、玉ねぎ、ひじき、コーンホール缶、ねぎ、サラダ油、砂糖、醤油、酒、みりん、片栗粉 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩

- ・材料の納品状況などにより、献立が変更する場合があります。ご了承ください。
- ・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった削り節（かつお・あじ）と昆布の混合だしを使用します。
- ・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
- ・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。

令和5年6月分献立表

令和5年5月2日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
16 金	食パン 白身魚の煮つけ かぼちゃサラダ 野菜スープ	食パン ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 かぼちゃ、人参、きゅうり、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
17 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
19 月	硬粥 豚挽となすの炒め物 人参とわかめのすまし汁	米 豚挽、なす、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、塩、醤油
20 火	硬粥 鶏挽と野菜の煮物 キャベツと玉ねぎのスープ	米 鶏挽、人参、玉ねぎ、じゃが芋、だし汁、醤油、砂糖 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
21 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん オレンジ	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 オレンジ
22 木	食パン ボンキンスープ 野菜サラダ	食パン かぼちゃ、玉ねぎ、鶏挽、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし、サラダ油、塩 キャベツ、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
23 金	硬粥 白身魚の煮つけ 切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮 わかめとえのきのすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 豚挽、切干大根、人参、なす、ごま油、味噌、酒、砂糖 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
24 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
26 月	硬粥 鶏挽と玉ねぎの炒め物 酢和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米 鶏挽、玉ねぎ、人参、サラダ油、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、春雨、酢、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
27 火	硬粥 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ	米 豚挽、玉ねぎ、かぼちゃ、なす、人参、ピーマン、洋風だし、塩 トマト、きゅうり、コーンホール缶、酢、砂糖、塩
28 水	鶏挽と人参のおじや かぼちゃと玉ねぎのスープ メロン	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 かぼちゃ、コーンホール缶、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 メロン
29 木	ロールパン ハンバーグ 野菜スープ	ロールパン 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、パン粉、卵、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
30 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツときゅうりのナムル 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、酒、醤油 キャベツ、きゅうり、ごま油、洋風だし、人参、塩、醤油 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩

- 材料の納品状況などにより、献立が変更する場合があります。ご了承ください。
- 離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった削り節（かつお・あじ）と昆布の混合だしを使用します。
- りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
- 献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。