大府市公私立保育園

※保護者確認サイン

【B】令和5年7月分アレルギー対応献立表 令和5年6月9日現在 材 提供 目 X 弁 炊 献立名 黄色の食品 赤色の食品 緑色の食品 その他・調味料 検食後 飯 体の調子をよくするもの 熱や力となるもの 血や肉や骨になるもの 午前 **★**フルーツゼリー(りんご) 1 おにぎり(鮭・鮭) おにぎり(鮭・鮭) 昼食 フルーツゼリー(ぶどう) フルーツゼリー(ぶどう) 3 午前 □牛乳 □お茶 月 オレンジ 昼食 ごはん 大豆の五目煮 砂糖、サラダ油 大豆、豚挽、油揚げ、ひじきこんにゃく、人参、ごぼう 醤油、削り節、だし昆布 玉ねぎ、ねぎ、人参 玉ねぎと人参の味噌汁 味噌 削り節、だし昆布 午後 □牛乳 □お茶 菓子(ほろほろ焼き) 延長 お茶 菓子(おにぎりせんべい・塩) 午前 □牛乳 □お茶 火 メロン 昼食 ごはん サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま豆腐、豚挽、味噌 ねぎ、人参、生姜 醤油、酒、中華スープの素 麻婆豆腐 きゅうり、もやし、人参 酢和え 砂糖、春雨 酢、塩 午後 □牛乳 □お茶 ★菓子 (えびちび) 延長 お茶 菓子(ライスクッキー(いち ご)) 5 午前 □牛乳 □お茶 菓子(おこさませんべい) 白玉うどん、片栗粉、上新 醤油、削り節、だし昆布、みり 昼食 玉ねぎ、人参、ピーマン 冷やし天ぷらうどん(卵なし) 若鶏、わかめ 粉、サラダ油 ん、塩 もやし、人参、きゅうり、キャベ ごまだれサラダ 砂糖 醤油、酢、塩 ツ、生姜、白ごま やさいゼリー やさいゼリー 午後 □牛乳 □お茶 菓子(アスパラガスビスケッ ト) 延長 お茶 菓子(じゃがあられ) 6 午前 □牛乳 □お茶 木 黄桃缶 昼食 菜飯 米 菜飯の素 サラダ油 豆腐、若鶏 人参、ねぎ ★豆腐と若鶏の汁 醤油、削り節、だし昆布、塩 キャベツときゅうりのナムル ごま油 キャベツ、人参、きゅうり 中華スープの素、塩、醤油 午後 □牛乳 □お茶 米粉パウダー(パンケーキ用)、 豆乳 人参 ◆野菜マフィン じゃが芋、砂糖、サラダ油 延長 お茶

菓子(おせんべいしょうゆ味)

大府市公私立保育園 令和5年6月9日現在

【B】令和5年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン

材 提供 3 目 × 弁 炊 献立名 黄色の食品 赤色の食品 緑色の食品 その他・調味料 検食後 飯 体の調子をよくするもの 熱や力となるもの 血や肉や骨になるもの 7 午前 □牛乳 □お茶 金 オレンジ コーンホール缶、玉ねぎ、人 醤油、コンソメスープの素、カ 昼食 米、砂糖、サラダ油 鶏挽 カレーそぼろごはん 参、干しいたけ レー粉 中華わかめスープ えのきたけ、ねぎ ごま油 わかめ 中華スープの素、塩 七夕星ものがたり 七夕星ものがたり 午後 □牛乳 □お茶 菓子(ハッピーターン) 延長 お茶 菓子(ぱりぱりパンプキン) 午前 **★**フルーツゼリー(りんご) いなり寿司 土 昼食 いなり寿司 フルーツゼリー(みかん) フルーツゼリー(みかん) 10 午前 □牛乳 □お茶 月 メロン 昼食 ごはん じゃが芋、砂糖、サラダ油 はんぺん、生揚げ、豚平 醤油、酒、削り節、だし昆布 はんぺんと野菜の旨煮 人参、大根、こんにゃく 味噌、わかめ わかめとえのきの味噌汁 えのきたけ、ねぎ 削り節、だし昆布 午後 □牛乳 □お茶 菓子(味しらべ) 延長 お茶 菓子(おにぎりせんべい・塩) 11 午前 □牛乳 □お茶 オレンジ 昼食 ★ごはん 米 玉ねぎ、コーンホール缶、人 じゃが芋、ビーフン、サラダ油 ビーフンのコーンスープ 若鶏、チキンハム コンソメスープの素、塩 参、パセリ 野菜サラダ ノンエッグマヨネーズドレッシング キャベツ、きゅうり、人参 塩 午後 □牛乳 □お茶 米粉パウダー(パンケーキ ◆ウインナー入パンケーキ 豆乳、ウインナー 用)、サラダ油 延長 お茶 菓子(ライスクッキー(いち ご)) 12 午前 □牛乳 □お茶 水 黄桃缶 トマトケチャップ、コンソメスープ 昼食 ツナスパゲティ スパゲティ、サラダ油 ツナ 玉ねぎ、人参、ピーマン の素、塩 キャベツ、人参、コーンホール 酢、塩 わかめコーンサラダ 砂糖、サラダ油 わかめ 缶 ★野菜ジュース(野菜生 野菜ジュース(野菜生活) 午後 オレンジジュース 菓子(さくっとあられ) 延長 お茶 菓子(じゃがあられ)

大府市公私立保育園 令和5年6月9日現在

【B】令和5年7月分アレルギー対応献立表

												18 /44
日 曜	区 分	弁 当	炊 飯	献 立 名	黄色の食品	赤色の食品	材料名	その他・調味料	① 検食後	2	3	提供
13	午前			 □牛乳 □お茶	熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
木				メロン					_			
	昼食			ごはん	*							
				キャベツと豚肉の味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油	-			
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆豆腐のココアケーキ	上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐		ココア、ベーキングパウダー				
	延長			お茶	75.173							
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
14	午前			□牛乳 □お茶								
金				オレンジ					-			
	昼食			ごはん	*							
				さわらのごま味噌かけ	砂糖	さわら、ミックス味噌	白ごま	みりん、塩、酒				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油		きゅうり、人参	醤油、酢				
				豆腐とねぎのすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子(ほしたべよ)								
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
15	午前			★ フルーツゼリー(りんご)								
土	昼食			おにぎり(鮭・鮭)	おにぎり(鮭・鮭)							
				フルーツゼリー(もも)			フルーツゼリー (もも)					
18	午前			□牛乳 □お茶								
火				くロと								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマ ン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(ぽたぽた焼き)								
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
19	午前			□牛乳 □お茶								
水				菓子(ふんわりソフトせん)								
	昼食			メキシコ風ピラフ	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、コンソメスープ の素、酒、カレー粉、塩				
				かぼちゃと玉ねぎのスープ			かぼちゃ、コーンホール缶、玉 ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				すいか			すいか					
	午後			フローズンゼリー(白桃)								
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いち ご))								
				<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>				-

大府市公私立保育園 令和5年6月9日現在

【B】令和5年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン

材 提供 弁 目 × 炊 献立名 黄色の食品 赤色の食品 緑色の食品 その他・調味料 検食後 飯 体の調子をよくするもの 熱や力となるもの 血や肉や骨になるもの □牛乳 □お茶 20 午前 木 オレンジ ごはん 昼食 **★**じゃが芋とウインナーのケチャップ[°] 玉ねぎ、人参、ピーマン じゃが芋、サラダ油 ウインナー、豚挽 トマトケチャップ、醤油、塩 炒め トイト トイト 豆腐となすの味噌汁 豆腐、味噌、わかめ なす、ねぎ 削り節、だし昆布 午後 □牛乳 □お茶 **◆**とうもろこし とうもろこし 塩 延長 お茶 菓子(じゃがあられ) 21 午前 □牛乳 □お茶 金 黄桃缶 みりん、醤油、わかめご飯の ツナ 昼食 ツナとわかめの混ぜごはん 人参、白ごま 素、塩 大根、ねぎ、人参、こんにゃく、 けんちん味噌汁 豆腐、味噌 削り節、だし昆布 ごぼう、干しいたけ オレンジ オレンジ 午後 □牛乳 □お茶 菓子(えびちび) 延長 お茶 菓子(おせんべいしょうゆ味) 22 午前 **★**フルーツゼリー (りんご) 土 昼食 いなり寿司 いなり寿司 フルーツゼリー(みかん) フルーツゼリー(みかん) □牛乳 □お茶 月 オレンジ 昼食 なす味噌丼 米、砂糖、サラダ油 豚挽、赤味噌 なす、玉ねぎ、きゅうり 酒、醤油、塩 キャベツとツナの和え物 砂糖 ツナ、わかめ キャベツ、きゅうり、白ごま 酢、塩 人参とわかめのすまし汁 削り節、醤油、だし昆布、塩 わかめ ねぎ、人参 午後 □牛乳 □お茶 菓子(ほしたべよ) 延長 お茶 菓子(ぱりぱりパンプキン) 25 午前 □牛乳 □お茶 火 菓子(おこさませんべい) 玉ねぎ、かぼちゃ、人参、な カレールー、コンソメスープの 昼食 米、サラダ油 豚平 夏野菜のカレーライス す、ピーマン 素、ソース、塩 トマトときゅうりのサラダ 砂糖 トマト、コーンホール缶、きゅうり | 酢、塩 ★野菜ジュース(アップルキャ 野菜ジュース(アップルキャロッ ロット) **F**) 午後 □牛乳 □お茶 ★菓子 (ほろほろ焼き) 延長 お茶 菓子(おにぎりせんべい・塩)

大府市公私立保育園 令和5年6月9日現在

【B】令和5年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン

材 2 提供 × 弁 炊 в 献立名 黄色の食品 赤色の食品 緑色の食品 その他・調味料 検食後 飯 体の調子をよくするもの 熱や力となるもの 血や肉や骨になるもの 26 □牛乳 □お茶 午前 水 メロン 醤油ラーメン 中華そば、ごま油、砂糖 チキンハム、わかめ |キャベツ、コーンホール缶、ねぎ |醤油、中華スープの素、塩 昼食 人参とちくわのみそ炒め ちくわ、味噌 人参、白ごま ごま油、砂糖 酒 午後 ★お茶 ★菓子 (ぽたぽた焼き) 延長 お茶 菓子(ライスクッキー(いち ご)) 27 午前 □牛乳 □お茶 木 オレンジ 昼食 米 ★ごはん トマトケチャップ、醤油、ソー 鶏肉とレバーのケチャップ和え 片栗粉、サラダ油、砂糖 若鶏、豚レバー 玉ねぎ、生姜 ス、カレー粉、酒、塩 付け合せ キャベツ、人参、パセリ ソース 玉ねぎ、人参、パセリ 野菜スープ コンソメスープの素、塩 午後 □牛乳 □お茶 菓子(おこめぽん棒) 延長 お茶 菓子(じゃがあられ) 28 午前 □牛乳 □お茶 金 メロン 昼食 梅鮭ごはん さけ、しらす さやいんげん、うめ干し 酒、塩 三色きんぴら炒め じゃが芋、砂糖、サラダ油 人参、ピーマン、白ごま 醤油 味噌、わかめ なす、人参、ねぎ 削り節、だし昆布 なすと人参の味噌汁 午後 □牛乳 □お茶 ★菓子 (味しらべ) 延長 お茶 菓子(おせんべいしょうゆ味) 29 午前 **★**フルーツゼリー (りんご) 土 昼食 おにぎり(鮭・鮭) おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(もも) フルーツゼリー(もも) 31 午前 □牛乳 □お茶 月 オレンジ 昼食 ごはん 玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマ 若鶏の甘辛煮 サラダ油、片栗粉、砂糖 若鶏 醤油、みりん、酒 ン、ピーマン、生姜 大根と人参の味噌汁 味噌、油揚げ、わかめ 大根、人参、ねぎ 削り節、だし昆布 午後 □牛乳 □お茶 菓子(ソフトサラダ) 延長 お茶 菓子(ぱりぱりパンプキン)