

【B】令和6年3月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年2月15日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
7 木	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			★ごはん	米							
				ハンバーグのトマトソース	米パン粉、サラダ油	豚挽、ウインナー、豆乳	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、キャベツ、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(きなこ餅)								
菓子(古代米せんべい)												
延長			お茶									
			菓子(ぱりぱりパンブキン)									
8 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒				
				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				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
★菓子(あげせんべい)												
延長			お茶									
			菓子(おにぎりせんべい・塩)									
9 土	午前			★フルーツゼリー(りんご)								
	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)					
11 月	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	昼食			ごはん	米							
				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								
				菓子(ミレービスケット)								
延長			お茶									
			菓子(じゃがあられ)									

【B】令和6年3月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年2月15日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
12 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				豆腐のくず煮	サラダ油、砂糖、片栗粉	豆腐、鶏挽、ひじき	しめじ、ねぎ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶	醤油、酒、みりん				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ウイナー入パンケーキ	米粉パウダー（パンケーキ用）、サラダ油	豆乳、ウイナー						
延長				お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
13 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			チキンライス	米、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参	トマトケチャップ、中華スープの素				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウイナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				国産いちごのお祝いデザート			国産いちごのお祝いデザート					
	午後			野菜ジュース（アップルキャロット）								
				お米 de 国産もものタルト								
延長				お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
14 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレールー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢				
				野菜ジュース（紫の野菜）			野菜ジュース（紫の野菜）					
	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（ぱりぱりパンブキン）								
15 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				さわらのパン粉焼き	ノンエッグマヨネーズドレッシング、米パン粉、オリーブ油	さわら	パセリ	酒、塩				
				マカロニサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング、マカロニ（フジッリ）（グルテンフリー）	ツナ	きゅうり、人参	塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	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）								
16 土	午前			★フルーツゼリー（りんご）								
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）							
				やさいゼリー			やさいゼリー					

【B】令和6年3月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年2月15日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
18 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				関東煮	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏	大根、こんにゃく、人参	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ	玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(カルシウムせんべい)								
	延長			お茶								
菓子(じゃがあられ)												
19 火	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	昼食			★ごはん	米							
				若鶏のから揚げ	片栗粉、サラダ油	若鶏		酒、醤油				
				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				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				洋菓子(クレープ(いちご))								
延長			お茶									
			菓子(おせんべいしょうゆ味)									
21 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	昼食			シーチキンごはん	米	ツナ	人参、コーンホール缶	醤油、酒				
				わかめスープ		わかめ	人参	コンソメスープの素、塩				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(ハッピーターン)								
	延長			お茶								
菓子(ライスクッキー(いちご))												
22 金	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	酒、醤油				
				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				
				白菜と油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	白菜	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(ぱりぱりパンプキン)												
23 土	午前			★フルーツゼリー(りんご)								
	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)					

【B】令和6年3月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年2月15日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
25 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	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 (おこめぼん棒)								
	延長			お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
	26 火	午前			□牛乳 □お茶							
オレンジ												
昼食				味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、こんにゃく、干しいたけ	醤油				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				豆腐とわかめの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
午後				□牛乳 □お茶								
				菓子 (ほしたべよ)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
27 水		午前			□牛乳 □お茶							
	バナナ											
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				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、人参、きゅうり、コーンホール缶	塩				
				★野菜ジュース (野菜生活)			野菜ジュース (野菜生活)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				かぼちゃスティック								
	延長			お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
	28 木	午前			□牛乳 □お茶							
黄桃缶												
昼食				ごはん	米							
				鶏肉のケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参	トマトケチャップ、醤油、カレー粉				
				キャベツと玉ねぎの味噌汁		味噌	キャベツ、玉ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
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))								

【B】令和6年3月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年2月15日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
29 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				豚汁	じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、人参、ねぎ					
				みかん缶			みかん缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (あげせんべい)								
	延長			お茶								
菓子 (ぱりぱりパンプキン)												
30 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
	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)					