

令和6年5月分献立表

令和6年3月29日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献 立 名	使 用 材 料 名
1 水	玉ねぎと人参の煮込みうどん トマト	うどん、玉ねぎ、人参、だし汁 トマト
2 木	人参のおじや 野菜スープ	米、人参、だし汁 玉ねぎ、人参、洋風だし
7 火	つぶし粥 じゃが芋と人参の煮物 豆腐と玉ねぎの汁物	米 じゃが芋、人参、だし汁 豆腐、玉ねぎ、だし汁
8 水	キャベツの煮込みうどん オレンジ	うどん、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁 オレンジ
9 木	つぶし粥 豆腐と野菜の汁 トマト	米 豆腐、人参、ねぎ、だし汁 トマト
10 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐とねぎの汁物	米 ホキ、だし汁 豆腐、ねぎ、だし汁
11 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
13 月	つぶし粥 野菜の煮物 じゃが芋と人参のスープ	米 じゃが芋、人参、だし汁 じゃが芋、人参、洋風だし
14 火	人参のおじや キャベツと人参の汁物	米、人参、だし汁 キャベツ、人参、ねぎ、だし汁
15 水	キャベツの煮込みうどん トマト	うどん、キャベツ、ねぎ、だし汁 トマト
16 木	つぶし粥 レバーマッシュ 玉ねぎと人参の汁物	米 鶏レバー、じゃが芋、だし汁 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁
17 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐と人参の汁物	米 ホキ、だし汁 豆腐、人参、ねぎ、だし汁

・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6年5月分献立表

令和6年3月29日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
18 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
20 月	つぶし粥 キャベツと人参の煮物 人参とねぎの汁物	米 キャベツ、人参、ねぎ、だし汁 人参、ねぎ、だし汁
21 火	つぶし粥 じゃが芋の煮物 大根とねぎの汁物	米 じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁 大根、ねぎ、だし汁
22 水	ほうれん草と人参の煮込みうどん オレンジ	白玉うどん、ほうれん草、人参、だし汁 オレンジ
23 木	つぶし粥 豆腐のくず煮 トマト	米 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、片栗粉 トマト
24 金	つぶし粥 野菜の煮物 キャベツと玉ねぎのスープ	米 玉ねぎ、人参、だし汁 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし
25 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
27 月	つぶし粥 なすの煮物 人参とねぎの汁物	米 なす、玉ねぎ、だし汁 人参、ねぎ、だし汁
28 火	パン粥 野菜スープ トマト	食パン、洋風だし じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、洋風だし トマト
29 水	つぶし粥 野菜のスープ オレンジ	米 じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし オレンジ
30 木	パン粥 白身魚のほぐし煮 野菜スープ	食パン、洋風だし ホキ、だし汁 玉ねぎ、人参、洋風だし
31 金	つぶし粥・ 白身魚のほぐし煮 なすと人参の汁物	米 ホキ、だし汁 なす、人参、ねぎ、だし汁

・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。