

令和6年5月分献立表

令和6年3月26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 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
2 木	人参のおじや コーンスープ	米、人参、だし汁、醤油、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
7 火	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
8 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
9 木	硬粥 華風かきたま汁 キャベツときゅうりのナムル	米 豆腐、卵、鶏挽、人参、ねぎ、醤油、サラダ油、だし汁、塩 キャベツ、人参、きゅうり、ごま油、洋風だし、塩、醤油
10 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツとコーンの炒め物 豆腐とねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 キャベツ、コーンホール缶、サラダ油、塩 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
11 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
13 月	硬粥 三色青椒肉絲 中華スープ	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 スッキー二、えのきだけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩
14 火	鶏挽と人参のおじや キャベツときゅうりの和え物 わかめとえのきの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、さやえんどう、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩 えのきだけ、わかめ、ねぎ、だし汁、味噌
15 水	キャベツの煮込みうどん スッキー二とパプリカのソテー	うどん、キャベツ、コーンホール缶、チキンハム、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩 スッキー二、赤ピーマン、黄ピーマン、塩、サラダ油
16 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、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
17 金	硬粥 白身魚の煮つけ 切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油、酒 豚挽、切干大根、人参、こまつな、ごま油、味噌、酒、砂糖 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
18 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード

・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、幼児食でとった割り節（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26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
20月	硬粥 キャベツと豚肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米 キャベツ、豚挽、人参、ピーマン、ねぎ、サラダ油、ごま油、味噌、醤油、砂糖 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
21火	硬粥 肉じゃが 大根とわかめの味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 大根、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
22水	きつねうどん ごま和え	白玉うどん、油揚げ、砂糖、ほうれん草、人参、だし汁、醤油、みりん、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩
23木	硬粥 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ	米 豆腐、ひじき、鶏挽、人参、ねぎ、卵、片栗粉、塩、サラダ油、醤油、砂糖 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
24金	硬粥 鶏挽と野菜の炒め煮 キャベツと玉ねぎのスープ	米 鶏挽、玉ねぎ、人参、ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン、トマトケチャップ、醤油、砂糖、サラダ油 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
25土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
27月	硬粥 豚挽となすの炒め物 中華和え 人参とわかめのすまし汁	米 なす、豚挽、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、醤油、塩
28火	薄切り食パン ミネストローネスープ 野菜サラダ	薄切り食パン じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、マカロニ（グルテンフリー）、塩、パセリ、洋風だし キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖
29水	硬粥 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 マカロニ（グルテンフリー）、塩、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング
30木	ミルクロール 白身魚の煮つけ 野菜サラダ 野菜スープ	ミルクロール ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 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 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
31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、砂糖、醤油 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、味噌

・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、幼児食でとった割り節（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。