



令和6年7月分献立表

(離乳食：1日3回食) (12から18か月頃)



大府市公私立保育園
令和6年6月14日現在

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	午後のおやつ材料名
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				
		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	調味料・その他			
1月	軟飯 筑前煮 豆腐と人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、ちくわ、味噌、わかめ	大根、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布	牛乳菓子（おこさませんべい）	牛乳菓子（えびちび）	
2火	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、チキンハム、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳メロン	牛乳◆ウィンナー入パンケーキ	(米粉パウダー（パンケーキ用）、サラダ油、豆乳、ウィンナー)
3水	ウィンナースパゲティ トマトときゅうりのサラダ ヨーグルト（もも）	スパゲティ、砂糖、サラダ油	ヨーグルト（もも）、ウィンナー	トマト、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーンホール缶、きゅうり	トマトケチャップ、酢、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳オレンジ	野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草）菓子（さくっとあられ）	
4木	クロロール ビーフンのコンソメスープ 野菜サラダ	クロロール、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、ビーフン、サラダ油	若鶏、チキンハム	キャベツ、玉ねぎ、コーンホール缶、人参、きゅうり、オクラ	コンソメスープの素、塩	牛乳黄桃缶	牛乳◆五平餅	(米、砂糖、片栗粉、白ごま、醤油、酒、みりん)
5金	鶏挽と人参のおじや オクラの中華スープ 七夕星ものがたり	米、ごま油	鶏挽、わかめ	玉ねぎ、コーンホール缶、人参、ねぎ、オクラ、えのきたけ、七夕星ものがたり	醤油、中華スープの素、塩、だし汁	牛乳メロン	牛乳菓子（源氏パイ）	
6土	いなり寿司 フルーツゼリー（みかん）	いなり寿司		フルーツゼリー（みかん）		ヨーグルト		
8月	軟飯 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、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子（ハッピーターン）	
9火	軟飯 鶏肉の照り焼き 中華和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、ごま油	若鶏、味噌、ツナ、わかめ	もやし、きゅうり、人参、玉ねぎ、ねぎ、コーンホール缶	醤油、削り節、酒、だし昆布、酢、みりん	牛乳メロン	牛乳◆揚げパン	(バターロール、サラダ油、きな粉、砂糖、塩)
10水	冷やし中華 メロン	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム	メロン、トマト、もやし、きゅうり、コーンホール缶	醤油、酢、中華スープの素、塩	牛乳菓子（ふんわりソフトせん）	牛乳◆野菜マフィン	(米粉パウダー、じゃが芋、砂糖、サラダ油、豆乳、人参)
11木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、味噌、豚挽、油揚げ、わかめ、ひじき	トマト、人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子（ミレービスケット）	
12金	クロロール さわらのパン粉焼き 野菜サラダ 野菜スープ	クロロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉（パン粉）、オリーブ油	さわら	キャベツ、人参、玉ねぎ、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳メロン	牛乳菓子（あけびの実パウンドケーキ）（レモン）	
13土	おにぎり（鮭・鮭） フルーツゼリー（もも）	おにぎり（鮭・鮭）		フルーツゼリー（もも）		ヨーグルト		
16火	しらすコーンごはん（軟飯） ごまだれサラダ 大根とねぎの味噌汁	米、砂糖	味噌、しらす、油揚げ、わかめ	大根、コーンホール缶、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、酢、だし昆布、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子（古代米せんべい）	
17水	軟飯 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ 飲むヨーグルト	米、砂糖	飲むヨーグルト、豚挽	トマト、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、なす、コーンホール缶、きゅうり	酢、コンソメスープの素、塩	牛乳菓子（おこさませんべい）	アイスクリーム	
18木	ミルクロール ハンバーグのトマトソース 野菜スープ	ミルクロール、米粉（パン粉）、サラダ油、砂糖	豚挽、ウィンナー、豆乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、ソース、塩	牛乳メロン	◆ヨーグルト和え	(ヨーグルト、砂糖、黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイナップル缶)
19金	軟飯 さけの味噌焼き キャベツときゅうりのナムル わかめとえのきのすまし汁	米、ごま油、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、えのきたけ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、みりん、中華スープの素、酒、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子（ほしたべよ）	
20土	いなり寿司 フルーツゼリー（ぶどう）	いなり寿司		フルーツゼリー（ぶどう）		ヨーグルト		
22月	軟飯 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油、片栗粉	豚平、味噌	人参、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ	醤油、酒、削り節、だし昆布、塩	牛乳メロン	牛乳菓子（アスパラガスビスケット）	
23火	軟飯 肉じゃが 豆腐とわかめの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、みりん	牛乳オレンジ	牛乳◆とうもろこし	(とうもろこし、塩)
24水	冷麦 やさいゼリー	ひやむぎ、砂糖	ツナ	やさいゼリー、トマト、きゅうり	醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩	牛乳菓子（ふんわりソフトせん）	牛乳◆コーンマヨトースト	(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、ツナ、コーンホール缶)
25木	軟飯 鶏挽と野菜の炒め煮 中華わかめスープ	米、砂糖、サラダ油、ごま油	鶏挽、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、えのきたけ、白ごま	醤油、中華スープの素、塩、みりん	牛乳みかん缶	牛乳菓子（ほろほろ焼き）	
26金	鮭ごはん（軟飯） 三色きんぴら炒め なすと人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、しらす、わかめ	人参、なす、ピーマン、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳メロン	牛乳菓子（あけびの実クッキー）（プレーン）	
27土	おにぎり（鮭・鮭） やさいゼリー	おにぎり（鮭・鮭）		やさいゼリー		ヨーグルト		
29月	なす味噌丼（軟飯） キャベツとツナの和え物 人参とわかめのすまし汁	米、砂糖、サラダ油	豚挽、ツナ、赤味噌、わかめ	なす、玉ねぎ、きゅうり、キャベツ、人参、ねぎ、白ごま	酢、削り節、醤油、酒、だし昆布、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子（あげせんべい）	
30火	レーズンロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	レーズンロール、サラダ油	鶏挽	玉ねぎ、人参、こまつな、パセリ	コンソメスープの素、醤油、塩、だし汁	牛乳菓子（おこさませんべい）	◆フルーツボンチ	(黄桃缶、みかん缶、パイナップル缶、砂糖)
31水	焼きそば オクラの中華スープ すいか	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	すいか、キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、オクラ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳黄桃缶	牛乳菓子（おこめぼん棒）	

◆は手作りおやつです。
※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。