

【B】令和6年8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6月24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					
1 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	糸こんにゃく、人参、白ごま	醤油				
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ	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））								
2 金	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	昼食			★ごはん	米							
				鮭のタルタルソース焼き	タルタルソース（ノンエッグ）	さけ	パセリ	酒、塩				
				キャベツとコーンの炒め物	サラダ油		キャベツ、コーンホール缶	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（ほしたべよ）								
	延長			お茶								
菓子（ぱりぱりパンブキン）												
3 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）					
5 月	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、糸こんにゃく、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				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌	玉ねぎ、ねぎ、人参	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（じゃがあられ）								

【B】令和6年8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6月24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					
6 火	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	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				
				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				
				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（ハッピーターン）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
7 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			キャベツたっぷりラーメン	中華そば、ごま油、サラダ油	豚挽	キャベツ、ねぎ、人参、生姜、白ごま	中華スープの素、醤油、酒、塩				
				ハムとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	チキンハム	人参、きゅうり、コーンホール缶	塩				
				★フルーツゼリー（りんご）			フルーツゼリー（りんご）					
	午後			野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草）								
				菓子（さくっとあられ）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
	8 木	午前			□牛乳 □お茶							
菓子（ふんわりソフトせん）												
昼食				★ごはん	米							
				★じゃが芋とウインナーのケチャップ炒め	じゃが芋、サラダ油	ウインナー、豚挽	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、醤油、塩				
				トマト			トマト					
				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				◆フルーツポンチ	砂糖		黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイ缶					
延長				お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
9 金		午前			□牛乳 □お茶							
	黄桃缶											
	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				
				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				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ソフトサラダ）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								

【B】（幼児）対応区分 [] 園児氏名 [] クラス []

【B】令和6年8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6月24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					
10 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）					
13 火	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	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				
				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（グルテンフリー）	ツナ	きゅうり、人参	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ミレービスケット）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
14 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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、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								
				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 木	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	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（古代米せんべい）（2枚）								
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												
16 金	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）							
				豆腐とほうれん草の味噌汁		豆腐、味噌、油揚げ	ほうれん草	削り節、だし昆布				
				フルーツゼリー（みかん）			フルーツゼリー（みかん）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（あげせんべい）								
	延長			お茶								
菓子（じゃがあられ）												

【B】（幼児）対応区分 [] 園児氏名 [] クラス []

【B】令和6年8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6月24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					
17 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（ぶどう）			フルーツゼリー（ぶどう）					
19 月	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油				
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ほろほろ焼き）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
20 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				鶏もも肉とカラフル野菜	オリーブ油	若鶏	人参、玉ねぎ、ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、こまつな、にんにく	酒、塩、カレー粉				
				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（おこめぼん棒）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
21 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			冷やし中華	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム	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				
				フルーツゼリー（りんご）			フルーツゼリー（りんご）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ポテトフライ	じゃが芋、サラダ油			塩				
	延長			お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
22 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			カレーそばろごはん	米、砂糖、サラダ油	鶏挽	コーンホール缶、玉ねぎ、人参、干しいたけ	醤油、コンソメスープの素、カレー粉				
				酢和え	砂糖、春雨	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				中華スープ	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（ぼたぼた焼き）								
	延長			お茶								
菓子（じゃがあられ）												

【B】令和6年8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6月24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					
23 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さけの味噌焼き	砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、味噌	白ごま	みりん、酒				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				豆腐とえのきのすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ、えのきたけ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	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）								
24 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					
26 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	昼食			ごはん	米							
				大豆の五目煮	砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、油揚げ、ひじき	糸こんにゃく、人参、ごぼう	醤油、削り節、だし昆布				
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（源氏パイ）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
27 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				鶏肉の照り焼き		若鶏		酒、醤油、みりん				
				中華和え	砂糖、ごま油	ツナ	もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶	醤油、酢				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、ねぎ、人参	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（おにぎりせんべい・塩）								

【B】令和6年8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6月24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					
28 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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				
				コーンスープ			玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				★フルーツゼリー（りんご）			フルーツゼリー（りんご）					
	午後			アイスクリーム								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
29 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			ごはん	米							
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素				
				酢和え	砂糖、春雨	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				野菜ジュース（アップルキャロット）			野菜ジュース（アップルキャロット）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ハッピーターン）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
30 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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、米粉（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（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（かぼちゃスティック）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
31 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）					