令和6年9月分献立表

令和6年7月24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

田曜	献立名	使用材料名
_	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
3	硬粥 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、酒、醤油、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
4 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん バナナ	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 バナナ
5	ロールパン ビーフンのコーンスープ 野菜サラダ	ロールパン 玉ねぎ、コーンホール缶、鶏挽、人参、じゃが芋、ビーフン、チキンハム、サラダ油、洋風だし、塩 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
6 金	大根と人参のおじや 拌三絲 豆腐とねぎの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油、塩 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
7 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
月	硬粥 鶏挽と人参の炒め煮 かぼちゃサラダ わかめと人参の味噌汁	米 鶏挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、人参、きゅうり、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
	硬粥 麻婆豆腐 酢和え	米 豆腐、豚挽、ねぎ、人参、サラダ油、味噌、酒、砂糖、洋風だし、醤油、片栗粉、ごま油 きゅうり、チキンハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩
	きつねうどん ごま和え オレンジ	白玉うどん、油揚げ、みりん、砂糖、醤油、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 オレンジ
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
金	硬粥 三色きんぴら炒め なすと人参の味噌汁	米 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
14 ±	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
	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

- ・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9月分献立表

令和6年7月24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
水	2350 23	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
	ごま和え	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
	具だくさん味噌汁	米、しらす、コーンホール缶、人参 豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌 バナナ
±	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
火	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
	鶏挽と人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ オレンジ	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 オレンジ
木	ハンバーグのトマトソース 野菜スープ	ロールパン 豚挽、玉ねぎ、米粉(パン粉)、豆乳、塩、サラダ油、玉ねぎ、人参、ピーマン、トマトケチャップ、ソース、洋風だし、砂糖、サラダ油 人参、キャベツ、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
金	キャベツときゅうりの和え物 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、醤油、酒、片栗粉 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
28 ±		米 ベビーフード
		米 豚挽、じゃが芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、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。