

【B】令和6年9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7月22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					
2 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			なす味噌丼	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌	なす、玉ねぎ、きゅうり	酒、醤油、塩				
				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				
				人参とわかめのすまし汁		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（えびちび）								
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												
3 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ウインナーパンケーキ	米粉パウダー（パンケーキ用）、サラダ油	豆乳、ウインナー						
	延長			お茶								
菓子（じゃがあられ）												
4 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	昼食			焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	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			野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草）			野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草）					
				菓子（さくつとあられ）								
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												
5 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				ビーフンのコーンスープ	じゃが芋、ビーフン、サラダ油	若鶏、チキンハム	玉ねぎ、コーンホール缶、人参、オクラ	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、きゅうり、人参	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
	延長			お茶								
菓子（ラISKッキー（いちご））												

【B】令和6年9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7月22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 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	酒、醤油				
				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				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	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（ばりばりパンブキン）								
7 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）						
9 月	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				
				かぼちゃサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		かぼちゃ、人参、コーンホール缶、きゅうり	塩				
				わかめと人参の味噌汁		味噌、わかめ	人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ほしたべよ）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
10 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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（紫の野菜）		野菜ジュース（紫の野菜）						
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆トマトパンケーキ	米粉パウダー（パンケーキ用）、砂糖、サラダ油		トマトジュース					
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												

【B】令和6年9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7月22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					
11 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			きつねうどん	白玉うどん、砂糖	油揚げ、かまぼこ	ほうれん草、人参	醤油、みりん、削り節、だし昆布、塩				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、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（ミレービスケット）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
12 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、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（ぼたぼた焼き）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
13 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			梅鮭ごはん	米	さけ、しらす	うめ干し	酒、塩				
				三色きんぴら炒め	じゃが芋、砂糖、サラダ油		人参、ピーマン、白ごま	醤油				
				なすと人参の味噌汁		味噌、わかめ	なす、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ハッピーターン）								
	延長			お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
14 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）					

【B】令和6年9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7月22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 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				キャベツと豚肉の味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油				
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
				十五夜ものがたり			十五夜ものがたり					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ミレービスケット）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
18 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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、きゅうり、人参、コーンホール缶	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								
				◆豆腐のココアケーキ	上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐		ココア（ピュアココア）、ベーキングパウダー				
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
	19 木	午前			□牛乳 □お茶							
菓子（ふんわりソフトせん）												
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				
				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（えびちび）								
延長				お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
20 金		午前			□牛乳 □お茶							
	オレンジ											
	昼食			しらすコーンごはん	米	しらす	コーンホール缶、人参	わかめご飯の素				
				具だくさん味噌汁		豆腐、味噌	玉ねぎ、人参、ごぼう、ねぎ	削り節、だし昆布				
				バナナ			バナナ					
	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（おにぎりせんべい・塩）								

【B】（幼児）対応区分 [] 園児氏名 [] クラス []

【B】令和6年9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7月22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					
21 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						
24 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			わかめごはん	米			わかめご飯の素				
				肉じゃが	じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平	玉ねぎ、糸こんにゃく、人参、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				大根とわかめの味噌汁		味噌、わかめ	大根、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（おせんべいしょうゆ味）								
	25 水	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
昼食				チキンライス	米、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参	トマトケチャップ、中華スープの素				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、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				フルーツシャーベット（アップル）								
延長				お茶								
	菓子（ライスクッキー（いちご））											
26 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			★ごはん	米							
				ハンバーグのトマトソース	米粉（パン粉）、サラダ油、砂糖	豚挽、ウインナー、豆乳	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
				野菜スープ			キャベツ、人参、コーンホール缶、パセリ					コンソメスープの素、塩
	午後			★お茶								
				★菓子（ハッピーターン）								
	延長			お茶								
菓子（ぱりぱりパンブキン）												
27 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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
				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
				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（おこめぼん棒）								
延長			お茶									
			菓子（おにぎりせんべい・塩）									

【B】(幼児) 対応区分 [] 園児氏名 [] クラス []

【B】令和6年9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7月22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 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）						
30 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんと野菜の旨煮	じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平	人参、大根、糸こんにゃく					醤油、酒、削り節、だし昆布
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌	玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ					削り節、だし昆布
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（あげせんべい）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								