



令和6年10月分献立表

(離乳食：1日3回食) (12から18か月頃)



大府市公立保育園
令和6年9月12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火	軟飯 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ 人参と油揚げの味噌汁	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング	若鶏、味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、人参、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、酒、だし昆布、みりん、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子（源氏パイ）	
2水	ウインナースパゲティ トマトときゅうりのサラダ	スパゲティ、砂糖、サラダ油	ウインナー	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 菓子（ふんわりソフトせん）	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)
3木	ツナと人参のおじや 親子汁 キャベツときゅうりのナムル	米、じゃが芋、サラダ油、ごま油	卵、若鶏、ツナ、かまぼこ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ねぎ、きゅうり	醤油、削り節、だし昆布、だし汁、中華スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆アップルケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、豆乳、りんご)
4金	軟飯 さわらのごま味噌かけ 酢和え 豆腐とねぎのすまし汁	米、砂糖、春雨	さわら、豆腐、ミックス味噌、わかめ	きゅうり、人参、もやし、ねぎ、白ごま	酢、削り節、醤油、だし昆布、みりん、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子（ひとくちしょうゆせん）	
5土	おにぎり（鮭・鮭） 味噌汁 フルーツゼリー（もも）	おにぎり（鮭・鮭）	油揚げ、わかめ、味噌	フルーツゼリー（もも）、かぼちゃ	削り節、だし昆布	ヨーグルト	野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草） お米de国産りんごのタルト	
7月	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 なすと玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	人参、玉ねぎ、なす、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子（味しらべ）	
8火	軟飯 豆腐のくす煮 キャベツとツナの和え物 野菜ジュース（紫の野菜）	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽、ツナ、わかめ、ひじき	野菜ジュース（紫の野菜）、キャベツ、人参、玉ねぎ、ねぎ、しめじ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酢、酒、みりん、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子（ハッピーターン）	
9水	坦々麺 ハムとコーンのサラダ ヨーグルト	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖、サラダ油	ヨーグルト、豚挽、赤味噌、チキンハム、わかめ	人参、キャベツ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酒、中華スープの素、酢、塩	牛乳 バナナ	野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草） 菓子（さくっとあられ）	
10木	中華飯（軟飯） 中華わかめスープ みかん	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	豚平、むぎえび、わかめ	みかん、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、ねぎ、えのきたけ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 菓子（おこさませんべい）	牛乳 ◆さつま芋きなこ	(さつま芋、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
11金	軟飯 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 大根と人参の味噌汁	米、タルタルソース（ノンエッグ）、サラダ油	さけ、味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、大根、人参、コーンホール缶、ねぎ、パセリ	削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子（あけびの実パウンドケーキ(かぼちゃ)	
12土	いなり寿司 すまし汁 フルーツゼリー（ぶどう）	いなり寿司	豆腐、わかめ	フルーツゼリー（ぶどう）、ほうれん草	削り節、だし昆布、醤油、塩	ヨーグルト	野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草） お米de国産りんごのタルト	
15火	軟飯 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆野菜マフィン	(米粉パウダー（パンケーキ用）、じゃが芋、砂糖、サラダ油、豆乳、人参)
16水	焼きそば 中華わかめスープ フルーツゼリー（りんご）	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	フルーツゼリー（りんご）、キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子（ほしたべよ）	
17木	レーズンロール じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	レーズンロール、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウインナー、とけるチーズ	玉ねぎ、人参、トマト、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、醤油、塩	牛乳 菓子（ふんわりソフトせん）	◆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)
18金	軟飯 さけの塩焼き 拌三絲 呉汁	米、春雨、サラダ油、砂糖、ごま油	さけ、豚平、豆乳、大豆、味噌	人参、大根、玉ねぎ、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、酢、塩、酒	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子（ソフトサラダ）	
19土	おにぎり（鮭・鮭） 味噌汁 やさいゼリー	おにぎり（鮭・鮭）	油揚げ、わかめ、味噌	やさいゼリー、かぼちゃ	削り節、だし昆布	ヨーグルト	野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草） お米de国産りんごのタルト	
21月	軟飯 すぎ焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子（カルシウムせんべい）	
22火	クロロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	クロロール、サラダ油、砂糖	鶏挽	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子（アスバラガスビスケット）	
23水	貝だくさん煮込みうどん こま和え	白玉うどん、砂糖、ごま油	若鶏、油揚げ	大根、人参、もやし、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、みりん、塩	牛乳 菓子（おこさませんべい）	牛乳 ◆ふわふわきなこ(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)	
24木	軟飯 大豆の五目煮 豆腐とねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき	人参、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子（厚切りパウム）	
25金	軟飯 白身魚の煮つけ 酢和え わかめと人参のすまし汁	米、砂糖、春雨	ホキ、チキンハム、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子（あけびの実クッキー）（プレーン）	
26土	いなり寿司 すまし汁 フルーツゼリー（みかん）	いなり寿司	豆腐、わかめ	フルーツゼリー（みかん）、ほうれん草	削り節、だし昆布、醤油、塩	ヨーグルト	野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草） お米de国産りんごのタルト	
28月	軟飯 関東煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏、味噌、油揚げ	大根、人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 菓子（ふんわりソフトせん）	牛乳 菓子（あげせんべい）	
29火	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん（軟飯） ごまだれサラダ 大根と白菜の味噌汁	米、さつま芋、砂糖、サラダ油	豚平、味噌、油揚げ、わかめ	白菜、大根、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、しめじ、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、酒、塩	牛乳 オレンジ	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)
30水	軟飯 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ 野菜ジュース（紫の野菜）	米、じゃが芋、マカロニ（グルテンフリー）、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚挽、ツナ	野菜ジュース（紫の野菜）、玉ねぎ、人参、きゅうり	コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 お米de国産さつまいもと栗のタルト	
31木	薄切り食パン 米粉のパンフキンシチュー ハムとコーンのサラダ	薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳、チキンハム	人参、玉ねぎ、かぼちゃ、コーンクリーム缶、きゅうり、コーンホール缶	米粉のクリームシチューウ、塩、コンソメスープの素	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。