

令和6年11月分献立表

令和6年9月18日現在 (離乳食:1日1回食)(5から6か月頃) 大府市公私立保育園

日 曜	献 立 名	使 用 材 料 名
1 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 キャベツと人参の汁物	米 ホキ、だし汁 キャベツ、人参、ねぎ、だし汁
2 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
5 火	つぶし粥 野菜の旨煮 玉ねぎと大根の汁物 みかん	米 里芋、人参、大根、だし汁 玉ねぎ、大根、だし汁 みかん
6 水	キャベツの煮込みうどん 白菜とほうれん草の煮びたし	うどん、キャベツ、ねぎ、だし汁 白菜、ほうれん草、人参、だし汁
7 木	パン粥 かぼちゃのスープ トマト	食パン、洋風だし かぼちゃ、玉ねぎ、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし トマト
8 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐と人参の汁物	米 ホキ、だし汁、片栗粉 豆腐、人参、ねぎ、だし汁
9 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
11 月	つぶし粥 豆腐のくず煮 トマト	米 豆腐、ねぎ、人参、だし汁、片栗粉 トマト
12 火	パン粥 野菜の煮物 野菜スープ	食パン、洋風だし 玉ねぎ、人参、だし汁 玉ねぎ、人参、洋風だし
13 水	野菜の煮込みうどん ほうれん草と人参の煮びたし	白玉うどん、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁 ほうれん草、人参、だし汁
14 木	パン粥 白身魚のほぐし煮 キャベツと玉ねぎのスープ	食パン、洋風だし ホキ、だし汁 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし

・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11月分献立表

令和6年9月18日現在

(離乳食:1日1回食)(5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献 立 名	使 用 材 料 名
15 金	人参のおじや 具だくさん汁物 みかん	米、人参、だし汁 里芋、豆腐、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁 みかん
16 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
18 月	つぶし粥 野菜の煮物 玉ねぎと人参の汁物	米 じゃが芋、人参、だし汁 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁
19 火	つぶし粥 豆腐のくず煮 大根と人参の汁物	米 豆腐、人参、だし汁、片栗粉 大根、人参、だし汁
20 水	玉ねぎと人参のうどん さつま芋のマッシュ	白玉うどん、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁 さつま芋、洋風だし
21 木	パン粥 レバーマッシュ 野菜スープ	食パン、洋風だし 鶏レバー、じゃが芋、だし汁 玉ねぎ、人参、洋風だし
22 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐とねぎの汁物	米 ホキ、だし汁 豆腐、ねぎ、だし汁
25 月	つぶし粥 野菜の煮物 トマト	米 大根、里芋、人参、だし汁 トマト
26 火	パン粥 野菜スープ バナナ	食パン、洋風だし じゃが芋、玉ねぎ、人参、ブロッコリー、洋風だし バナナ
27 水	玉ねぎと人参のおじや 野菜スープ みかん	米、玉ねぎ、人参、だし汁 玉ねぎ、人参、洋風だし みかん
28 木	つぶし粥 野菜の煮物 大根とねぎの汁物	米 里芋、大根、人参、だし汁 大根、ねぎ、だし汁
29 金	大根と人参のおじや 豆腐とねぎの汁物	米、大根、人参、だし汁 豆腐、ねぎ、だし汁
30 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード

・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。