

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[ ]

## 【B】令和6年12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11月13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	体の調子をよくなるもの					
2 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			ごはん	米							
				すき焼き風煮	砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐	白菜、ねぎ、人参、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油、酒				
				大根と油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	大根	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 (ライスクッキー (いちご))								
	3 火	午前			□牛乳 □お茶							
オレンジ												
昼食				ごはん	米							
				豆腐のくず煮	サラダ油、片栗粉、砂糖	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								
				◆じゃが芋もち	じゃが芋、砂糖、片栗粉、サラダ油			醤油、酒、みりん、塩				
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンブキン)								
4 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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)								
				菓子 (さくつとあられ)								
	延長			お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
	5 木	午前			□牛乳 □お茶							
黄桃缶												
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				
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢				
				★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								
				◆大学芋	さつま芋、砂糖、サラダ油		黒ごま	醤油				
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12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11月13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	体の調子をよくなるもの					
6 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				白身魚のインド風から揚げ	片栗粉、サラダ油	ホキ		醤油、カレー粉、酒				
				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				
				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（えびちび）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
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								
				みかん缶								
	昼食			豚肉とさつまいもの炊き込みごはん	米、さつまいも、砂糖、サラダ油	豚平	人参、ごぼう、しめじ	醤油、酒、塩				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				大根と白菜の味噌汁		味噌、わかめ	白菜、大根	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（ぱりぱりパンプキン）								
	10 火	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
昼食				★ごはん	米							
				鶏肉とレバーのケチャップ和え	片栗粉、サラダ油、砂糖	若鶏、豚レバー	玉ねぎ、生姜	トマトケチャップ、醤油、ソース、カレー粉、酒、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				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（ぼたぼた焼き）								
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12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11月13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	体の調子をよくなるもの					
11 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			具だくさん煮込みうどん	白玉うどん、ごま油	若鶏、油揚げ	大根、人参、ねぎ、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、みりん、塩				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				バナナ			バナナ					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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					
延長				お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
12 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	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			★お茶								
★菓子（古代米せんべい）（2枚）												
延長				お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
13 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さわらのごま味噌かけ	砂糖	さわら、ミックス味噌	白ごま	みりん、酒、塩				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				豆腐とねぎのすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
★菓子（ハッピーターン）												
延長				お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
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】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[ ]

## 【B】令和6年12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11月13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	体の調子をよくなるもの					
16 月	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（ミレービスケット）								
	延長			お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
	17 火	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
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				
午後				□牛乳 □お茶								
				◆アップルケーキ	米粉パウダー（パンケーキ用）、サラダ油、砂糖	豆乳	りんご					
延長				お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
18 水		午前			□牛乳 □お茶							
	みかん缶											
	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				
				サンタさんの三色デザート			サンタさんの三色デザート					
	午後			□牛乳 □お茶								
				洋菓子(クレープ(みかん))								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
	19 木	午前			□牛乳 □お茶							
菓子（ふんわりソフトせん）												
昼食				ごはん	米							
				おでん	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、赤味噌、豚挽	大根、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				みかん			みかん					
午後				□牛乳 □お茶								
				★菓子（ほしたべよ）								
延長				お茶								
				菓子（ライスクッキー(いちご)）								

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[ ]

## 【B】令和6年12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11月13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	体の調子をよくなるもの					
20 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				若鶏のから揚げ	片栗粉、サラダ油	若鶏		酒、醤油				
				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				
				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								
				クリスマス米粉のカップケーキ								
	延長			お茶								
				菓子（ばりばりパンキン）								
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					
23 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ツナとわかめの混ぜごはん	米	ツナ	人参、白ごま	みりん、醤油、わかめご飯の素、塩				
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				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（ソフトサラダ）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
	24 火	午前			□牛乳 □お茶							
菓子（おこさませんべい）												
昼食				菜飯	米			菜飯の素				
				豚汁	里芋、サラダ油	豚平、赤味噌	大根、玉ねぎ、人参、ごぼう、ねぎ					
				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								
				菓子（アスパラガスビスケット）								
延長				お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

] クラス[ ]

## 【B】令和6年12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11月13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					
25 水	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	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、きゅうり、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（あげせんべい）								
延長				お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
26 木	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ごはん	米							
				野菜炒め（ウインナー）	じゃが芋、サラダ油	ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、人参	醤油、塩				
				えのきと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	えのきたけ	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（ぱりぱりパンブキン）								
27 金	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	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				
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			野菜ジュース（アップルキャロット）								
				菓子（ハッピーターン）								
延長				お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
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）					