

# 令和7年4月分献立表

令和7年2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<br>曜  | 献 立 名                            | 使 用 材 料 名                         |
|---------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1<br>火  | 人参のおじや<br>じゃが芋の煮つぶし<br>オレンジ      | 米、人参、だし汁<br>じゃが芋、洋風だし<br>オレンジ     |
| 2<br>水  | 玉ねぎと人参の煮込みうどん<br>トマト             | うどん、玉ねぎ、人参、だし汁<br>トマト             |
| 3<br>木  | つぶし粥<br>人参の煮つぶし<br>玉ねぎの煮つぶし      | 米<br>人参、だし汁<br>玉ねぎ、だし汁            |
| 4<br>金  | 人参入りつぶし粥<br>豆腐の煮つぶし<br>バナナ       | 米、人参<br>豆腐、だし汁<br>バナナ             |
| 5<br>土  | つぶし粥<br>ベビーフード                   | ベビーフード                            |
| 7<br>月  | 玉ねぎと人参のおじや<br>かぼちゃの煮つぶし<br>オレンジ  | 米、だし汁、玉ねぎ、人参<br>かぼちゃ、洋風だし<br>オレンジ |
| 8<br>火  | つぶし粥<br>人参のマッシュ<br>キャベツの煮つぶし     | 米<br>人参、だし汁<br>キャベツ、だし汁           |
| 9<br>水  | 野菜の煮込みうどん<br>キャベツの煮びたし           | 白玉うどん、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁<br>キャベツ、だし汁   |
| 10<br>木 | パン粥<br>じゃが芋のマッシュ<br>トマト          | 食パン、洋風だし<br>じゃが芋、洋風だし<br>トマト      |
| 11<br>金 | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>キャベツと人参の煮つぶし | 米<br>ホキ、だし汁<br>キャベツ、人参、だし汁        |
| 12<br>土 | つぶし粥<br>ベビーフード                   | ベビーフード                            |
| 14<br>月 | 人参のおじや<br>豆腐の煮つぶし                | 米、人参、だし汁<br>豆腐、だし汁                |
| 15<br>火 | つぶし粥<br>じゃが芋の煮つぶし<br>トマト         | 米<br>じゃが芋、洋風だし<br>トマト             |

・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7年4月分献立表

令和7年2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<br>曜  | 献 立 名                           | 使 用 材 料 名                             |
|---------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 16<br>水 | キャベツと人参の煮込みうどん<br>バナナ           | うどん、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁<br>バナナ            |
| 17<br>木 | パン粥<br>レバーマッシュ<br>人参の煮つぶし       | 食パン、洋風だし<br>鶏レバー挽、じゃが芋、だし汁<br>人参、洋風だし |
| 18<br>金 | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>人参の煮つぶし     | 米<br>ホキ、だし汁、片栗粉<br>人参、だし汁             |
| 19<br>土 | つぶし粥<br>ベビーフード                  | ベビーフード                                |
| 21<br>月 | つぶし粥<br>豆腐の煮つぶし<br>じゃが芋と人参のマッシュ | 米<br>豆腐、だし汁<br>じゃが芋、人参、だし汁            |
| 22<br>火 | つぶし粥<br>豆腐の煮つぶし<br>人参の煮つぶし      | 米<br>豆腐、だし汁<br>人参、だし汁                 |
| 23<br>水 | 玉ねぎと人参のおじや<br>野菜の煮つぶし<br>オレンジ   | 米、玉ねぎ、人参、だし汁<br>玉ねぎ、人参、洋風だし<br>オレンジ   |
| 24<br>木 | パン粥<br>じゃが芋と人参のマッシュ<br>トマト      | 食パン、洋風だし<br>じゃが芋、人参、玉ねぎ、だし汁<br>トマト    |
| 25<br>金 | 大根と人参のおじや<br>豆腐の煮つぶし<br>オレンジ    | 米、大根、人参、だし汁<br>豆腐、だし汁<br>オレンジ         |
| 26<br>土 | つぶし粥<br>ベビーフード                  | ベビーフード                                |
| 28<br>月 | つぶし粥<br>豆腐と人参の煮つぶし<br>トマト       | 米<br>豆腐、人参、だし汁、片栗粉<br>トマト             |
| 30<br>水 | キャベツの煮込みうどん<br>バナナ              | うどん、キャベツ、ねぎ、だし汁<br>バナナ                |

・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。