

令和7年5月分献立表

令和7年3月10日現在 (離乳食:1日2回食)(7から8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>木  | 人参入り粥<br>キャベツと玉ねぎのスープ<br>バナナ | 米、人参<br>キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩<br>バナナ                |
| 2<br>金  | 粥<br>ささみ入り味噌汁<br>オレンジ        | 米<br>鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、大根、人参、ねぎ、だし汁、味噌<br>オレンジ      |
| 7<br>水  | ささみと玉ねぎの煮込みうどん<br>トマト        | うどん、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>トマト                 |
| 8<br>木  | 粥<br>ささみと野菜のスープ<br>トマト       | 米<br>鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩<br>トマト             |
| 9<br>金  | 粥<br>白身魚のほぐし煮<br>大根と人参の味噌汁   | 米<br>ホキ、だし汁、醤油、砂糖<br>大根、人参、ねぎ、だし汁、味噌             |
| 10<br>土 | 粥<br>ベビーフード                  | 米<br>ベビーフード                                      |
| 12<br>月 | 粥<br>ささみと野菜の旨煮<br>玉ねぎと人参の味噌汁 | 米<br>鶏ささみ挽、じゃが芋、人参、大根、醤油、砂糖、だし汁<br>玉ねぎ、人参、だし汁、味噌 |
| 13<br>火 | ささみと人参のおじや<br>キャベツと人参の味噌汁    | 米、鶏ささみ挽、人参、だし汁、醤油、塩<br>キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、味噌         |
| 14<br>水 | ささみとキャベツの煮込みうどん<br>トマト       | うどん、鶏ささみ挽、キャベツ、人参、だし汁、醤油、塩<br>トマト                |
| 15<br>木 | 粥<br>豆腐のくず煮<br>バナナ           | 米<br>豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖、片栗粉<br>バナナ               |
| 16<br>金 | パン粥<br>白身魚のほぐし煮<br>野菜スープ     | 食パン、洋風だし<br>ホキ、だし汁、醤油、砂糖<br>玉ねぎ、人参、洋風だし、塩        |
| 17<br>土 | 粥<br>ベビーフード                  | 米<br>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。

令和7年5月分献立表

令和7年3月10日現在 (離乳食:1日2回食)(7から8か月頃) 大府市公私立保育園

| 日<br>曜  | 献 立 名                             | 使 用 材 料 名                                                  |
|---------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 19<br>月 | 粥<br>ささみと野菜の煮物<br>オレンジ            | 米<br>鶏ささみ挽、ほうれん草、人参、だし汁、砂糖、醤油<br>オレンジ                      |
| 20<br>火 | パン粥<br>野菜スープ<br>トマト               | 食パン、洋風だし<br>じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、塩、洋風だし、塩<br>トマト               |
| 21<br>水 | ほうれん草と人参の煮込みうどん<br>オレンジ           | 白玉うどん、ほうれん草、人参、だし汁、醤油、塩<br>オレンジ                            |
| 22<br>木 | 粥<br>レバーマッシュ<br>トマト<br>玉ねぎと人参の味噌汁 | 米<br>鶏レバー、じゃが芋、だし汁、醤油<br>トマト<br>玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌           |
| 23<br>金 | 粥<br>白身魚のほぐし煮<br>大根と人参の味噌汁        | 米<br>ホキ、だし汁、砂糖、醤油<br>大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌                   |
| 24<br>土 | 粥<br>ベビーフード                       | 米<br>ベビーフード                                                |
| 26<br>月 | 粥<br>ささみとなすの味噌煮<br>人参とねぎのすまし汁     | 米<br>鶏ささみ挽、なす、玉ねぎ、だし汁、味噌、砂糖、醤油<br>人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩           |
| 27<br>火 | 粥<br>ささみとキャベツの味噌煮<br>キャベツとねぎのすまし汁 | 米<br>鶏ささみ挽、キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、味噌、砂糖<br>キャベツ、ねぎ、だし汁、醤油、塩        |
| 28<br>水 | ささみと人参のおじや<br>じゃが芋のスープ<br>オレンジ    | 米、だし汁、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩<br>じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩<br>オレンジ      |
| 29<br>木 | パン粥<br>ささみと野菜の煮物<br>野菜スープ         | 食パン、洋風だし<br>鶏ささみ挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、だし汁、醤油、砂糖、塩<br>玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 |
| 30<br>金 | 粥<br>白身魚のほぐし煮<br>豆腐とねぎの味噌汁        | 米<br>ホキ、だし汁、砂糖、醤油<br>豆腐、ねぎ、だし汁、味噌                          |
| 31<br>土 | 粥<br>ベビーフード                       | 米<br>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。