



令和7年5月分献立表

(離乳食:1日3回食)(12から18か月頃)



大府市公私立保育園
令和7年3月18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 木	しらすコーンごはん(軟飯) キャベツと玉ねぎのスープ 黄桃缶	米	ウインナー、しらす	黄桃缶、キャベツ、玉ねぎ、コーンホール缶、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
2 金	軟飯 豚汁 みかん缶	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	みかん缶、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ		牛乳 バナナ	牛乳 菓子(えびちび)	
7 水	スパゲティミートソース 野菜サラダ ヨーグルト(いちご)	スパゲティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油、砂糖	ヨーグルト(いちご)、豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマン、きゅうり、コーンホール缶	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 菓子(さくっとあられ)	
8 木	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	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 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
9 金	鮭ごはん(軟飯) 三色きんぴら炒め 大根と人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、しらす、わかめ	人参、大根、ピーマン、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(あけびの実パウンドケーキ)(プレーン)	
10 土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
12 月	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、わかめ	大根、人参、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(ソフトサラダ)	
13 火	鶏挽と人参のおじや キャベツとツナの和え物 わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖	鶏挽、ツナ、味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、きゅうり、人参、ねぎ、えのきたけ、さやえんどう、白ごま	酢、醤油、削り節、だし汁、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆揚げパン	(バターロール、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
14 水	坦々麺 ハムとコーンのサラダ	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	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 オレンジ	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、しょうゆ、酒、みりん、片栗粉、白ごま)
15 木	軟飯 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ 野菜ジュース(アップルキャロット)	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	豆腐、鶏挽、卵、ひじき	野菜ジュース(アップルキャロット)、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、酢、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(ひとくちしょうゆせん)	
16 金	クロール さわらのパン粉焼き 野菜サラダ コーンスープ	クロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉(パン粉)、オリーブ油	さわら	人参、玉ねぎ、キャベツ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(ミレービスケット)	
17 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
19 月	ビビンバ丼(軟飯) 中華わかめスープ オレンジ	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	オレンジ、もやし、人参、ほうれん草、ねぎ、えのきたけ、白ごま	中華スープの素、醤油、酢、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(厚切りバームクーヘン)	
20 火	薄切り食パン ミネストローネスープ シーチキンサラダ	薄切り食パン、じゃが芋、砂糖、マカロニ(グルテンフリー)	ツナ、ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、きゅうり、パセリ	りんご酢、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(きらきら星のおせんべい)	
21 水	きつねうどん 中華和え フルーツゼリー(もも)	白玉うどん、砂糖、ごま油	油揚げ、かまぼこ、ツナ	フルーツゼリー(もも)、もやし、ほうれん草、きゅうり、人参、コーンホール缶	醤油、みりん、削り節、だし昆布、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆トマトパンケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、トマトジュース)
22 木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わかめ、ひじき	トマト、人参、玉ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	◆豆乳ヨーグルトのフルーツ和え	(豆乳のヨーグルト、砂糖、黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイ缶)
23 金	軟飯 さけの塩焼き ごま和え 呉汁	米、砂糖、サラダ油	さけ、豚平、豆乳、大豆、味噌	人参、もやし、きゅうり、大根、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、塩、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	
24 土	いなり寿司 フルーツゼリー(ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
26 月	なす味噌丼(軟飯) 中華和え 人参とわかめのすまし汁	米、砂糖、サラダ油、ごま油	豚挽、赤味噌、ツナ、わかめ	なす、玉ねぎ、もやし、きゅうり、人参、ねぎ、コーンホール缶	醤油、削り節、酒、だし昆布、酢、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(カルシウムせん)	
27 火	軟飯 キャベツと豚肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆カリカリトースト	(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、チキンハム)
28 水	チキンライス(軟飯) じゃが芋のスープ やさいゼリー	米、じゃが芋、サラダ油	若鶏、ウインナー	やさいゼリー、玉ねぎ、人参、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、中華スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	アイスクリーム	
29 木	ロールパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ロールパン、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、塩、酒	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(あげせんべい)	
30 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 豆腐とねぎの味噌汁	米、タルタルソース(ノンエッグ)、サラダ油	さけ、豆腐、味噌、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ、パセリ	削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(味しらべ)	
31 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		

◆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。