

令和7年6月分献立表

令和7年4月21日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
2月	硬粥 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
3火	食パン ビーフンのコーンスープ キャベツときゅうりのナムル	食パン 玉ねぎ、コーンホール缶、鶏挽、人参、じゃが芋、ビーフン、パセリ、サラダ油、洋風だし、塩 キャベツ、人参、きゅうり、ごま油、洋風だし、塩、醤油
4水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん 野菜サラダ バナナ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 バナナ
5木	鶏挽と人参のおじや ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
6金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐とほうれん草のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豆腐、ほうれん草、人参、だし汁、醤油、塩
7土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
9月	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 豆腐とねぎの味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
10火	硬粥 麻婆豆腐 キャベツときゅうりの和え物	米 豆腐、豚挽、ねぎ、人参、サラダ油、味噌、酒、砂糖、洋風だし、醤油、片栗粉、ごま油 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩
11水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん 中華和え	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、ほうれん草、もやし、だし汁、酒、醤油、塩 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油
12木	硬粥 じゃがとろ卵焼き トマト えのきと油揚げの味噌汁	米 卵、じゃが芋、豚挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、とけるチーズ、醤油、塩、サラダ油、トマトケチャップ トマト えのきたけ、油揚げ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
13金	食パン 白身魚の煮つけ ハムとコーンのサラダ キャベツのスープ	食パン ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 人参、きゅうり、チキンハム、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
14土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
16月	硬粥 肉じゃが ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 ほうれん草、油揚げ、えのきたけ、だし汁、味噌
17火	硬粥 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ	米 豚挽、玉ねぎ、かぼちゃ、ズッキーニ、なす、人参、洋風だし、塩 トマト、きゅうり、コーンホール缶、酢、砂糖、塩

・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、幼児食でとった割り節（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6月分献立表

令和7年4月21日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
18 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん メロン	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 メロン
19 木	食パン 鶏挽と人参の炒め煮 野菜サラダ かぼちゃのスープ	食パン 鶏挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 かぼちゃ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
20 金	硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え なすと玉ねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖、酒、片栗粉 きゅうり、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 なす、玉ねぎ、えのきたけ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
21 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
23 月	硬粥 豚挽となすの炒め物 中華和え 人参とわかめのすまし汁	米 なす、豚挽、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、醤油、塩
24 火	硬粥 大豆の五目煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米 大豆、豚挽、人参、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
25 水	鶏挽と玉ねぎのおじや コーンスープ オレンジ	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩 オレンジ
26 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 鶏挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、酒、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
27 金	硬粥 白身の煮つけ 酢和え わかめとえのきのすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油、酒 きゅうり、チキンハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
28 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
30 月	硬粥 厚揚げとキャベツの味噌炒め 人参とねぎのすまし汁	米 キャベツ、豚挽、厚揚げ、人参、ピーマン、味噌、醤油、砂糖、サラダ油、ごま油 ねぎ、人参、わかめ、だし汁、醤油、塩

・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、幼児食でとった割り節（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。