

令和7年7月分献立表

令和7年5月16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
1 火	豚挽と白菜のおじゃ わかめスープ メロン	米、豚挽、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、だし汁、醤油 ねぎ、えのきたけ、わかめ、洋風だし、塩 メロン
2 水	具たくさん煮込みうどん ごま和え	白玉うどん、大根、人参、ねぎ、油揚げ、鶏挽、だし汁、醤油、みりん、ごま油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩
3 木	硬粥 筑前煮 豆腐と人参の味噌汁	米 じゃが芋、大根、鶏挽、人参、醤油、砂糖、サラダ油、だし汁 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
4 金	硬粥 白身魚の煮つけ 三色きんぴら炒め なすと人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 じゃが芋、人参、ピーマン、砂糖、醤油、白ごま、サラダ油 なす、人参、わかめ、だし汁、味噌
5 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
7 月	鶏挽と人参のおじゃ ズッキーニと人参のスープ オレンジ	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、コーンホール缶、だし汁、醤油 ズッキーニ、人参、ねぎ、洋風だし、塩 オレンジ
8 火	コッペパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	コッペパン 鶏挽、人参、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、こまつな、ズッキーニ、サラダ油、醤油、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
9 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん トマト	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 トマト
10 木	硬粥 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ	米 豆腐、ひじき、鶏挽、人参、ねぎ、卵、片栗粉、塩、サラダ油、醤油、砂糖、片栗粉 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
11 金	硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え わかめとえのきのすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 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
12 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
14 月	硬粥 豚挽と野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 豚挽、じゃが芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
15 火	硬粥 豚挽と野菜のスープ ハムとコーンのサラダ	米 豚挽、玉ねぎ、かぼちゃ、ズッキーニ、なす、人参、洋風だし、塩 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

・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7月分献立表

令和7年5月16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
16水	鶏挽と人参のおじゃ キャベツと玉ねぎのスープ オレンジ	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 オレンジ
17木	食パン ハンバーグ 野菜スープ	食パン 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、米粉（パン粉）、豆乳、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
18金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツとコーンの炒め物 なすと人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 キャベツ、コーンホール缶、サラダ油、塩 なす、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
19土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
22火	硬粥 豚挽と野菜の炒め物 中華わかめスープ オレンジ	米 豚挽、もやし、ほうれん草、人参、サラダ油、醤油、砂糖、酒 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 オレンジ
23水	鶏挽と野菜の煮込みうどん 野菜サラダ メロン	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、りんご酢、砂糖 メロン
24木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、醤油、砂糖、片栗粉、サラダ油、塩 トマト 玉ねぎ、油揚げ、人参、わかめ、だし汁、味噌
25金	硬粥 鶏挽と野菜の炒め煮 キャベツと玉ねぎのスープ	米 鶏挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン、トマトケチャップ、醤油、砂糖、酒、サラダ油 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
26土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
28月	硬粥 キャベツと豚挽の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米 キャベツ、豚挽、人参、ピーマン、ねぎ、サラダ油、ごま油、味噌、醤油、砂糖 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
29火	硬粥 鶏挽と人参の炒め煮 中華和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米 鶏挽、人参、サラダ油、だし汁、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 玉ねぎ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
30水	煮込みうどん トマト	うどん、チキンハム、もやし、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 トマト
31木	しらすコーンごはん（硬粥） 華風かきたま汁 ごまだれサラダ	米、しらす、コーンホール缶、人参 豆腐、卵、鶏挽、人参、ねぎ、醤油、サラダ油、だし汁、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、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。