



令和2年3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2年1月22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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくなるもの	調味料・その他			
2月	軟飯 肉じゃが 大根と白菜の味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、味噌、油揚げ、わかめ	玉ねぎ、大根、人参、白菜	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(アスパラガスビスケット)
3火	油揚げと人参のおじや 豆腐と人参のすまし汁 国産いちごのお祝いデザート	米	豆腐、油揚げ、わかめ	国産いちごのお祝いデザート、人参、コーンホール缶、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(ひなあられ)
4水	醤油ラーメン ブロッコリーのマヨネーズ和え	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖、ごま油	ロースハム、わかめ	ブロッコリー、キャベツ、コーンホール缶、人参、ねぎ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ウインナー入パンケーキ(乳・卵・小麦不使用)	(米粉ハグ(パンケーキ用)、豆乳、ウイナー、サラダ油)
5木	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆フレンチトースト	(食パン、砂糖、卵、牛乳)
6金	軟飯 あじのしょうゆ焼き ごま和え 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、片栗粉、砂糖、サラダ油	あじ、豆腐、味噌、わかめ	もやし、きゅうり、人参、玉ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
7土	いなり寿司 フルーツゼリー(もも)	いなり寿司		フルーツゼリー(もも)		ヨーグルト		
9月	軟飯 鶏肉の照り焼き 白菜のごま和え 豆腐と人参の味噌汁	米、砂糖	若鶏、豆腐、味噌、わかめ	白菜、ほうれん草、人参、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酒、だし昆布、みりん	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(カリボテミニ)
10火	軟飯 栄養すいとん やさしいゼリー	米、白玉粉、小麦粉、サラダ油	若鶏、むきえび、油揚げ	やさしいゼリー、白菜、人参、ほうれん草	薄口醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)
11水	焼きそば 中華わかめスープ ヨーグルト	焼きそば、サラダ油、ごま油	ヨーグルト、豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳 バナナ	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
12木	軟飯 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ 野菜ジュース(野菜生活)	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	豆腐、鶏挽、卵、ひじき	野菜ジュース(野菜生活)、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、酢、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(黒豆きなこあられ)
13金	軟飯 さばの塩焼き 拌三絲 わかめと人参の味噌汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さば、味噌、わかめ	人参、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、酢、塩、酒	牛乳 いちご	牛乳 菓子	(あけびの実ハグ(ケーキ))
14土	おにぎり(鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		
16月	味ごはん(軟飯) ごま和え 大根とわかめの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、味噌、油揚げ、わかめ	人参、大根、もやし、きゅうり、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
17火	軟飯 豚挽とじゃが芋のスープ りんごサラダ 飲むヨーグルト	米、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	飲むヨーグルト、豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、りんご、きゅうり	コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆さつま芋蒸しパン	(さつま芋、米粉ハグ(ハグ(ケーキ用)、砂糖、サラダ油、豆乳、ハグ(ハグ(ケーキ用)、塩))
18水	ウインナーピラフ(軟飯) かぼちゃと玉ねぎのスープ おめでとうデザート	米、サラダ油	ウインナー	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピーマン、パセリ、おめでとうデザート	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 洋菓子	(ワッフルプレーン)
19木	ミルクロール ハンバーグ 野菜スープ	ミルクロール、パン粉、砂糖、サラダ油	豚挽、卵	玉ねぎ、人参、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子	(揚げあられ)
21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		
23月	軟飯 三色青椒肉絲 中華わかめスープ	米、サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平、わかめ	赤ピーマン、人参、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(ミニえびまるせん)
24火	米粉ロール 若鶏の照り焼き 野菜サラダ コーンスープ	米粉ロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油、片栗粉	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	みりん、醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子	(ショートケーキ)
25水	スパゲティミートソース ごまだれサラダ	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、人参、もやし、ピーマン、きゅうり、キャベツ、白ごま	トマトケチャップ、ソース、醤油、酢、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(古代米せんべい)(きなこ餅)
26木	シーチキンごはん(軟飯) わかめスープ 黄桃缶	米	ツナ、わかめ	黄桃缶、人参、コーンホール缶	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子	(お米リング)
27金	大根と人参のおじや 拌三絲 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	味噌、油揚げ、わかめ	人参、大根、玉ねぎ、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、酢、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(あけびの実クッキー)
28土	おにぎり(鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		
30月	軟飯 大豆の五目煮 大根とわかめの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	大根、人参、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(味しらべ)
31火	軟飯 キャベツと豚肉の味噌炒め 小松菜とハムのスープ	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、ロースハム、味噌	キャベツ、人参、こまつな、ピーマン、ねぎ	醤油、中華スープの素	牛乳 バナナ	野菜ジュース(アップルキャロット) 菓子	(ぼたぼた焼き)

◆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。