



# 令和2年4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3月4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			
1 水	軟飯 豚汁 フルーツゼリー(みかん)	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	フルーツゼリー(みかん)、 大根、玉ねぎ、人参、ねぎ		牛乳 菓子(おこさません べい)	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
2 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、ロースハム、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 菓子	(おこめリング)
3 金	しらすコーンごはん(軟飯) 具たくさん味噌汁 黄桃缶	米	豆腐、味噌、しらす	黄桃缶、玉ねぎ、コーンホー ル缶、人参、ねぎ	削り節、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
4 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		
6 月	チキンライス(軟飯) 野菜スープ 国産いちごのお祝いデザート	米、サラダ油	若鶏	国産いちごのお祝いデザー ト、玉ねぎ、人参、キャベ ツ、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 オレンジ	牛乳 菓子	(カリボテミニ)
7 火	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 豆腐とねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、はんぺん、味 噌、油揚げ、ひじき	人参、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ミニえびまるせ ん)
8 水	スパゲティミートソース ごまだれサラダ フルーツゼリー(りんご)	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽、ツナ	フルーツゼリー(りんご)、 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 オレンジ	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
9 木	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 だけ	醤油、酒、中華スープの素、 塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆リウ入パウダー (乳・卵・小麦不使 用)	(米粉パウダー、サ ラダ油、豆乳、ウイ ンナー)
10 金	軟飯 あじの醤油焼き ごま和え 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、片栗粉、砂糖、サラダ油	あじ、味噌、油揚げ	もやし、きゅうり、人参、玉 ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、 酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実クッ キー)
11 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		
13 月	軟飯 鶏肉の照り焼き 拌三絲 わかめと人参のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サ ラダ油	若鶏、ロースハム、わかめ	人参、きゅうり、ねぎ	醤油、削り節、酒、だし昆 布、酢、みりん、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(黒豆きなこあら れ)
14 火	コッペパン 米粉のパンブキンシチュー キャベツとツナの和え物	コッペパン、砂糖、サラダ油	若鶏、豆乳、ツナ、わかめ	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、 キャベツ、コーンクリーム 缶、きゅうり、白ごま	米粉のクリームシチュー ウ、酢、塩、コンソメスー プの素	牛乳 バナナ	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味 噌、白ごま、みり ん)
15 水	焼きそば 中華わかめスープ	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、 ピーマン、ねぎ、えのきだけ	ソース、中華スープの素、花 かつお、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆コーンマヨトース ト	(食パン、ノックマ ネースドレッシング、ツ、 コーン缶)
16 木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト 大根と油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、ひ じき、わかめ	大根、トマト、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(アスパラガスビス ケット)
17 金	軟飯 白身魚の煮つけ ハムとコーンのサラダ キャベツと玉ねぎのスープ	米、ノンエッグマヨネーズド レッシング、砂糖	ホキ、ウインナー、ロースハ ム	人参、キャベツ、玉ねぎ、 きゅうり、コーンホール缶、 パセリ	醤油、だし汁、コンソメスー プの素、みりん、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(味しらべ)
18 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		
20 月	軟飯 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、 ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ぼたぼた焼き)
21 火	大根と人参のおじや 豆腐とねぎの味噌汁 ヨーグルト	米	ヨーグルト、豆腐、味噌、わ かめ	大根、ねぎ、人参	削り節、醤油、だし汁、だし 昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆じゃが芋もち	(じゃが芋、砂糖、 片栗粉、サラダ油、 醤油、酒、みりん、 塩)
22 水	軟飯 豚挽とじゃが芋のスープ ハムとほうれん草のサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	米、じゃが芋、ノンエッグマ ヨネースドレッシング、サラ ダ油	豚挽、ロースハム	野菜ジュース(紫の野菜)、 玉ねぎ、ほうれん草、人参	コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子	(マドレーヌ)
23 木	軟飯 ハンバーグ コーンスープ	米、パン粉、砂糖、サラダ油	豚挽、卵	玉ねぎ、人参、コーンホール 缶、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 菓子(ふんわりソフ トせん)	◆フルーツポンチ	(バナナ、みかん 缶、黄桃缶、パイン 缶、砂糖)
24 金	軟飯 さけの塩焼き キャベツとハムの炒め物 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、サラダ油	さけ、味噌、ロースハム、わ かめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ね ぎ、えのきだけ	削り節、だし昆布、塩、中華 スープの素、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実パウンド ケーキ)(いちご)
25 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		
27 月	味ごはん(軟飯) ごま和え(きゅうり) 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ、 わかめ	人参、もやし、きゅうり、玉 ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ミレービスケッ ト)
28 火	ロールパン ボンキンスープ 野菜サラダ	ロールパン、じゃが芋、ノン エッグマヨネースドレッシン グ、サラダ油	鶏挽	かぼちゃ、玉ねぎ、キャベ ツ、人参、きゅうり、ねぎ	コンソメスープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(ハッピーターン)
30 木	軟飯 筑前煮 豆腐と人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ 油	豆腐、若鶏、味噌	大根、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	野菜ジュース(アッ プルキャロット) 菓子	(揚げあられ)

◆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。