

令和2年4月分献立表

令和2年2月24日現在

(離乳食：1日2回食) (7から8か月頃)

大府市公私立保育園

| 日曜 | 献立名 | 使用材料名 |
|-----|------------------------------|--|
| 1水 | 粥 ささみ入り味噌汁 オレンジ | 米 じゃが芋、鶏ささみ挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌 オレンジ |
| 2木 | 粥 豆腐のくず煮 トマト | 米 豆腐、ねぎ、人参、だし汁、砂糖、醤油、片栗粉 トマト |
| 3金 | 粥 貝だくさん味噌汁 オレンジ | 米 豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌 オレンジ |
| 4土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 6月 | ささみと玉ねぎのおじや 野菜スープ トマト | 米、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 トマト |
| 7火 | 粥 ささみと人参の煮物 豆腐とねぎの味噌汁 | 米 鶏ささみ挽、人参、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、人参、だし汁、味噌 |
| 8水 | ささみと玉ねぎの煮込みうどん トマト | うどん、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 トマト |
| 9木 | 粥 ささみと野菜の煮物 人参とねぎのスープ | 米 鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖、塩 人参、ねぎ、洋風だし、塩 |
| 10金 | 粥 白身魚のほぐし煮 玉ねぎとねぎの味噌汁 | 米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌 |
| 11土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 13月 | 粥 ささみと野菜の煮物 人参とねぎのすまし汁 | 米 鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 |
| 14火 | パン粥 パンプキンスープ トマト | 食パン、洋風だし かぼちゃ、玉ねぎ、鶏ささみ挽、人参、洋風だし、塩 トマト |
| 15水 | ささみとキャベツの煮込みうどん バナナ | うどん、鶏ささみ挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 バナナ |

- ・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2年4月分献立表

令和2年2月24日現在

(離乳食：1日2回食) (7から8か月頃)

大府市公私立保育園

| 日 曜 | 献立名 | 使用材料名 |
|---------|------------------------------------|---|
| 16 木 | 人参のおじや トマト 大根と人参の味噌汁 | 米、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 トマト 大根、人参、だし汁、味噌 |
| 17 金 | 粥 白身魚の煮つけ キャベツと玉ねぎのスープ | 米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 |
| 18 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 20 月 | 粥 ささみとキャベツの味噌煮 人参とねぎのすまし汁 | 米 鶏ささみ挽、キャベツ、人参、味噌、醤油、砂糖 人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 |
| 21 火 | 大根と人参のおじや 豆腐とねぎの味噌汁 オレンジ | 米、大根、人参、だし汁、醤油、塩 豆腐、ねぎ、だし汁、味噌 オレンジ |
| 22 水 | 粥 ささみとじゃが芋のスープ ほうれん草と人参の煮びたし | 米 鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 ほうれん草、人参、だし汁、醤油 |
| 23 木 | 粥 レバーマッシュ 野菜スープ | 米 鶏レバー、じゃが芋、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 |
| 24 金 | 粥 白身魚のほぐし煮 玉ねぎとねぎの味噌汁 | 米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌 |
| 25 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 27 月 | ささみと人参のおじや 豆腐と玉ねぎの味噌汁 | 米、鶏ささみ挽、人参、だし汁、醤油 豆腐、玉ねぎ、だし汁、味噌 |
| 28 火 | パン粥 ささみとかぼちゃのスープ トマト | 食パン、洋風だし かぼちゃ、玉ねぎ、鶏ささみ挽、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし、塩 トマト |
| 30 木 | 粥 ささみと野菜の煮物 豆腐と人参の味噌汁 | 米 鶏ささみ挽、じゃが芋、大根、人参、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、味噌 |

- 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、幼児食でとった削り節(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。