

## 令和2年4月分献立表

令和2年3月14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<br>曜  | 献立名                                  | 使用材料名  |
|---------|--------------------------------------|--|
| 1<br>水  | 硬粥<br>豚汁<br>オレンジ                     | 米<br>じゃが芋、豚挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、味噌<br>オレンジ  |
| 2<br>木  | 硬粥<br>麻婆豆腐<br>酢和え                    | 米<br>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<br>きゅうり、ロースハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩       |
| 3<br>金  | しらすコーンごはん（硬粥）<br>具だくさん味噌汁<br>オレンジ    | 米、しらす、コーンホール缶、人参<br>豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌<br>オレンジ                                    |
| 4<br>土  | 硬粥<br>ベビーフード                         | 米<br>ベビーフード  |
| 6<br>月  | 鶏挽と玉ねぎのおじゃ<br>野菜スープ<br>トマト           | 米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩<br>トマト                              |
| 7<br>火  | 硬粥<br>鶏挽とひじきの煮物<br>豆腐とねぎの味噌汁         | 米<br>鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖<br>豆腐、ねぎ、人参、だし汁、味噌                               |
| 8<br>水  | 鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん<br>ごまだれサラダ<br>トマト      | うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩<br>トマト                    |
| 9<br>木  | 硬粥<br>三色青椒肉絲<br>中華わかめスープ             | 米<br>豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、酒、醤油、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉<br>ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 |
| 10<br>金 | 硬粥<br>白身魚の煮つけ<br>ごま和え<br>玉ねぎと油揚げの味噌汁 | 米<br>ホキ、だし汁、醤油、砂糖<br>きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩<br>玉ねぎ、油揚げ、ねぎ、だし汁、味噌                  |
| 11<br>土 | 硬粥<br>ベビーフード                         | 米<br>ベビーフード  |
| 13<br>月 | 硬粥<br>鶏挽と野菜の煮物<br>わかめと人参のすまし汁        | 米<br>鶏挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、酒、みりん<br>人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩                             |
| 14<br>火 | コッペパン<br>パンプキンスープ<br>キャベツときゅうりの和え物   | コッペパン<br>かぼちゃ、玉ねぎ、鶏挽、人参、コーンクリーム缶、洋風だし、塩<br>キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩                |
| 15<br>水 | 鶏挽とキャベツの煮込みうどん<br>バナナ                | うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩<br>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。

## 令和2年4月分献立表

令和2年3月14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<br>曜  | 献立名   | 使用材料名   |
|---------|---|---|
| 16<br>木 | 硬粥<br>卵のふわふわ焼き<br>トマト<br>大根と油揚げの味噌汁         | 米<br>卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、醤油、砂糖、片栗粉、サラダ油、塩<br>トマト<br>大根、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌                              |
| 17<br>金 | 硬粥<br>白身魚の煮つけ<br>ハムとコーンのサラダ<br>キャベツと玉ねぎのスープ | 米<br>ホキ、だし汁、醤油、酒、みりん、砂糖<br>人参、きゅうり、ロースハム、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩<br>キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 |
| 18<br>土 | 硬粥<br>ベビーフード                                | 米<br>ベビーフード   |
| 20<br>月 | 硬粥<br>厚揚げとキャベツの味噌炒め<br>わかめと人参のすまし汁          | 米<br>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<br>人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩                              |
| 21<br>火 | 大根と人参のおじや<br>豆腐とねぎの味噌汁<br>オレンジ              | 米、大根、人参、だし汁、醤油、塩<br>豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌<br>オレンジ  |
| 22<br>水 | 硬粥<br>豚挽とじゃが芋のスープ<br>ハムとほうれん草のサラダ           | 米<br>豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、サラダ油、洋風だし、塩<br>ほうれん草、ロースハム、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩                             |
| 23<br>木 | 硬粥<br>ハンバーグ<br>コーンスープ                       | 米<br>豚挽、玉ねぎ、サラダ油、パン粉、卵、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖<br>玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩                         |
| 24<br>金 | 硬粥<br>白身魚の煮つけ<br>キャベツとハムの炒め物<br>玉ねぎとえのきの味噌汁 | 米<br>ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖<br>キャベツ、人参、ロースハム、洋風だし、サラダ油<br>玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌                     |
| 25<br>土 | 硬粥<br>ベビーフード                                | 米<br>ベビーフード   |
| 27<br>月 | 鶏挽と人参のおじや<br>ごま和え<br>豆腐と玉ねぎの味噌汁             | 米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油<br>きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩<br>豆腐、玉ねぎ、わかめ、だし汁、味噌                            |
| 28<br>火 | ロールパン<br>ボンキンスープ<br>野菜サラダ                   | ロールパン<br>かぼちゃ、玉ねぎ、鶏挽、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし、サラダ油、塩<br>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                |
| 30<br>木 | 硬粥<br>筑前煮<br>豆腐と人参の味噌汁                      | 米<br>じゃが芋、大根、鶏挽、人参、醤油、砂糖、サラダ油、だし汁<br>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。