

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
1 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				豚汁	じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、人参、ごぼう、ねぎ					
				フルーツゼリー (みかん)			フルーツゼリー (みかん)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ほろほろ焼き)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
2 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素、ガーリック瓶				
				酢和え	砂糖、春雨	ロースハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこめリング)								
延長				お茶								
				菓子 (ミニのりすけ)								
3 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			しらすコーンごはん	米	しらす	コーンホール缶、人参	わかめご飯の素				
				具だくさん味噌汁		豆腐、味噌	玉ねぎ、人参、ごぼう、ねぎ	削り節、だし昆布				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ほしたべよ)								
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								
4 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
フルーツゼリー (もも)						フルーツゼリー (もも)						

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検査後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
6 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			チキンライス	米、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参	トマトケチャップ、中華スープの素				
				野菜スープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、こしょう、塩				
				国産いちごのお祝いデザート			国産いちごのお祝いデザート					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(カリボテミニ)								
延長			お茶									
			菓子(ミニハート)									
7 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	こんにゃく、人参、白ごま	醤油				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌	ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(ミニえびまるせん)								
延長			お茶									
			菓子(ザラメせんべい)									
8 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				ごまだれサラダ	砂糖	ツナ	もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				フルーツゼリー(りんご)			フルーツゼリー(りんご)					
	午後			オレンジジュース								
				菓子(さくつとあられ)								
延長			お茶									
			菓子(じゃがあられ)									
9 木	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ウイナー入パンケーキ(乳・卵・小麦不使用)	米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油	豆乳、ウイナー						
延長			お茶									
			菓子(ミニのりすけ)									

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの						
10 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒					
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩					
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ	玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				★菓子(えびちび)									
	延長			お茶									
				菓子(めかぶあられ)									
11 土	午前			★フルーツゼリー(りんご)									
	昼食			おにぎり(鮭・鮭)	おにぎり(鮭・鮭)								
				やさいゼリー			やさいゼリー						
13 月	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				鶏肉の照り焼き		若鶏		醤油、酒、みりん					
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	ロースハム	きゅうり、人参	醤油、酢					
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子(黒豆きなこあられ)									
	延長			お茶									
				菓子(ミニハート)									
14 火	午前			□牛乳 □お茶									
				バナナ									
	昼食			★ごはん	米								
				米粉のパンキンシチュー	サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、コーンクリーム缶	米粉のクリームシチュー、こしょう、コンソメスープの素、塩					
				キャベツとツナの和え物	砂糖	ツナ、わかめ	キャベツ、きゅうり、白ごま	酢、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん					
	延長			お茶									
菓子(ザラメせんべい)													

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
15 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、こしょう、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子 (ほろほろ焼き)								
延長			お茶									
			菓子 (じゃがあられ)									
16 木	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、こしょう、塩				
				トマト			トマト					
				大根と油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	大根	削り節、だし昆布				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (アスパラガスビスケット)									
延長			お茶									
			菓子 (ミニのりすけ)									
17 金	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ごはん	米							
				白身魚のインド風から揚げ	片栗粉、サラダ油	ホキ		醤油、カレー粉、酒				
				ハムとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	ロースハム	きゅうり、人参、コーンホール缶	こしょう、塩				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、こしょう、塩				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (味しらべ)									
延長			お茶									
			菓子 (めかぶあられ)									
18 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー (ぶどう)			フルーツゼリー (ぶどう)					

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
20 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油				
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ぼたぼた焼き)								
延長				お茶								
				菓子 (ミニハート)								
21 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	醤油、酒				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
				★フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆じゃが芋もち	じゃが芋、砂糖、片栗粉、サ ラダ油			醤油、みりん、酒、塩				
延長				お茶								
				菓子 (ザラメせんべい)								
22 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレールー、コンソメスープの 素、ソース、こしょう、塩				
				ハムとほうれん草のサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	ロースハム	ほうれん草	こしょう、塩				
				野菜ジュース (紫の野菜)			野菜ジュース (紫の野菜)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★和菓子 (うさぎまんじゅう)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
23 木	午前			□牛乳 □お茶								
				ふんわりソフトせん								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽と玉ねぎのケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	豚挽	玉ねぎ	トマトケチャップ、ソース、こし ょう、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				コーンスープ			玉ねぎ、人参、コーンホール 缶、パセリ	コンソメスープの素、こしょう、塩				
	午後			◆フルーツポンチ	砂糖		バナナ、みかん缶、黄桃缶、パ イン缶					
延長				お茶								
				菓子 (ミニのりすけ)								

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの						
24 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				さけの塩焼き		さけ		塩、酒					
				キャベツとハムの炒め物	サラダ油	ロースハム	キャベツ、人参	中華スープの素					
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				★菓子(古代米せんべい)(2枚)									
	延長			お茶									
				菓子(めかぶあられ)									
25 土	午前			★フルーツゼリー(りんご)									
	昼食			おにぎり(鮭・鮭)	おにぎり(鮭・鮭)								
				やさいゼリー			やさいゼリー						
27 月	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、こんにゃく、干しいたけ	醤油					
				ごま和え(きゅうり)	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩					
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子(ミレービスケット)									
	延長			お茶									
				菓子(ミニハート)									
	28 火	午前			□牛乳 □お茶								
黄桃缶													
昼食				★ごはん	米								
				ボンキンスープ	じゃが芋、サラダ油	鶏挽	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ねぎ	コンソメスープの素、こしょう、塩					
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参	こしょう、塩					
午後				□牛乳 □お茶									
				菓子(ハッピーターン)									
延長				お茶									
	菓子(ザラメせんべい)												

【B】令和2年4月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和2年3月14日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
30 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				筑前煮	じゃが芋、砂糖、サラダ油	若鶏	大根、こんにやく、人参、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布				
				豆腐と人参の味噌汁		豆腐、味噌	人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			野菜ジュース (アップルキャロット)			野菜ジュース (アップルキャロット)					
				菓子 (揚げあられ)								
	延長				お茶							
					菓子 (じゃがあられ)							