



令和2年5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23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 金	しらすコーンごはん(軟飯) キャベツ入り豚汁 黄桃缶	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌、しらす	黄桃缶、キャベツ、コーン ホール缶、人参	削り節、だし昆布	牛乳 バナナ	オレンジジュース 菓子	(ほろほろ焼き)
2 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		
7 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 オレンジ	牛乳 菓子	(アスバラガスビス ケット)
8 金	軟飯 豚挽とじゃが芋のスープ 野菜サラダ	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	玉ねぎ、キャベツ、人参、 コーンホール缶	コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
9 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		
11 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	(カリボテミニ)
12 火	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、はんぺん、味噌、油揚 げ、ひじき、わかめ	人参、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、パ ター、グラニュー 糖)
13 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、えのきだけ	ソース、中華スープの素、花 かつお、塩	牛乳 菓子(おこさません べい)	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
14 木	ミルクロール 卵のふわふわ焼き トマト 野菜スープ	ミルクロール、砂糖、サラダ 油	卵、豚挽、ひじき	トマト、キャベツ、玉ねぎ、 人参、ねぎ、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 オレンジ	◆ヨーグルト和え	(ヨーグルト、砂 糖、黄桃缶、バナ ナ、みかん缶、パイ ン缶)
15 金	軟飯 さけの味噌焼き 酢和え 豆腐と人参のすまし汁	米、砂糖、春雨、ごま油、サ ラダ油	さけ、豆腐、ロースハム、味 噌、わかめ	きゅうり、人参、もやし、ね ぎ、白ごま	酢、削り節、醤油、だし昆 布、みりん、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実クッ キー)
16 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		
18 月	鶏挽と人参のおじや かぼちゃの甘辛煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖	鶏挽、味噌、油揚げ、わかめ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ね ぎ、えのきだけ、さやえんどう	醤油、削り節、だし昆布、み りん、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ミニえびまるせ ん)
19 火	軟飯 大豆の五目煮 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豆腐、味噌、豚挽、ち くわ、油揚げ、ひじき、わか め	人参、玉ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ピザトースト	(食パン、とけるチー ズ、ベーコン、玉ね ぎ、赤ピーマン、黄 ピーマン、トマトケ チャップ)
20 水	長崎ちゃんぽん フルーツゼリー(もも)	中華そば、サラダ油	豚平	フルーツゼリー(もも)、 キャベツ、人参、もやし、ほ うれん草	醤油、中華スープの素、酒、 塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆五平餅	(米、赤味噌、砂糖、み りん、白ごま)
21 木	軟飯 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	豆腐、鶏挽、卵、ツナ、ひじ き	野菜ジュース(紫の野菜)、 人参、もやし、きゅうり、 キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、酢、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフ トせん)	牛乳 菓子	(ミレービスケッ ト)
22 金	軟飯 さわらのごま味噌かけ 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	さわら、ロースハム、ミック ス味噌、わかめ	人参、きゅうり、ねぎ、白ご ま	醤油、削り節、だし昆布、 酢、みりん、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほたば焼き)
23 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		
25 月	軟飯 筑前煮 豆腐とねぎの味噌汁	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	牛乳 菓子	(味しらべ)
26 火	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 ◆豆腐のもちもちき な粉ケーキ	(上新粉、砂糖、サ ラダ油、片栗粉、豆 腐、きな粉、ベーキ ングパウダー)
27 水	ウインナーピラフ(軟飯) キャベツと玉ねぎのスープ フルーツゼリー(ぶどう)	米、サラダ油	ウインナー	フルーツゼリー(ぶどう)、 玉ねぎ、キャベツ、人参、 ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメ スープの素、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子	(マドレーヌ)
28 木	ロールパン ハンバーグ(卵なし) トマト コーンスープ	ロールパン、じゃが芋、サラ ダ油、砂糖	豚挽	トマト、玉ねぎ、人参、コー ンホール缶、パセリ	トマトケチャップ、コンソメ スープの素、ソース、塩	牛乳 菓子(たべっ子ペイ ビー)	牛乳 菓子	(おこめリング)
29 金	軟飯 あじのしょうゆ焼き ごま和え 大根とキャベツの味噌汁	米、片栗粉、砂糖、サラダ油	あじ、味噌、わかめ	大根、もやし、きゅうり、 キャベツ、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、 酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実パウン ドケーキ)(プレー ン)
30 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		

◆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。