

## 令和2年5月分献立表

令和2年3月13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 曜	献立名	使用材料名
1 金	しらすコーンごはん（硬粥） キャベツ入り豚汁 トマト	米、しらす、コーンホール缶、人参 キャベツ、豚挽、じゃが芋、人参、だし汁、サラダ油、味噌 トマト
2 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
7 木	玉ねぎと人参のおじや わかめスープ トマト	米、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 人参、わかめ、洋風だし、塩 トマト
8 金	硬粥 豚挽とじゃが芋のスープ 野菜サラダ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、サラダ油、洋風だし、塩 キャベツ、コーンホール缶、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
9 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
11 月	鶏挽と人参のおじや ごま和え 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、玉ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
12 火	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 玉ねぎの味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
13 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん バナナ	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 バナナ
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 卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、トマトケチャップ、ソース、砂糖、サラダ油、塩 トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
15 金	硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 きゅうり、ロースハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
16 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
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、鶏挽、人参、油揚げ、さやえんどう、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、醤油、砂糖、みりん、だし汁 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
19 火	硬粥 大豆の五目煮 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米 大豆、人参、豚挽、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 豆腐、玉ねぎ、人参、わかめ、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。

## 令和2年5月分献立表

令和2年3月13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 曜	献立名	使用材料名
20 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん トマト	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、ほうれん草、もやし、だし汁、醤油、塩 トマト
21 木	硬粥 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ	米 豆腐、ひじき、鶏挽、人参、ねぎ、卵、片栗粉、塩、サラダ油、醤油、砂糖、片栗粉 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
22 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 わかめと人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 ロースハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
23 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
25 月	硬粥 筑前煮 豆腐とねぎの味噌汁	米 じゃが芋、大根、鶏挽、人参、醤油、砂糖、サラダ油、だし汁 豆腐、ねぎ、人参、だし汁、味噌
26 火	硬粥 三色青椒肉絲 中華わかめスープ	米 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 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩
27 水	鶏挽と玉ねぎのおじゃ キャベツと玉ねぎのスープ バナナ	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 バナナ
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 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、塩、サラダ油、トマトケチャップ、砂糖、ソース トマト 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
29 金	硬粥 白身魚の煮つけ ごま和え 大根とキャベツの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、酒、砂糖 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 大根、キャベツ、わかめ、だし汁、味噌
30 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード

- ・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。