

令和2年8月分献立表

令和2年6月11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 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 3 月 | 粥 ささみと野菜の煮物 野菜スープ | 米 鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし、塩 |
| 4 火 | 大根と人参のおじや 豆腐と玉ねぎの味噌汁 トマト | 米、大根、人参、だし汁、醤油、塩 豆腐、玉ねぎ、だし汁、味噌 トマト |
| 5 水 | ささみとキャベツの煮込みうどん オレンジ | うどん、鶏ささみ挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 オレンジ |
| 6 木 | パン粥 ささみとキャベツの煮物 野菜スープ | 食パン、洋風だし 鶏ささみ挽、キャベツ、人参、だし汁、醤油、塩 玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 |
| 7 金 | 粥 白身魚のほぐし煮 豆腐と人参のすまし汁 | 米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 |
| 8 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 11 火 | 玉ねぎと人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ オレンジ | 米、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 オレンジ |
| 12 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 |
| 13 木 | 粥 キャベツと人参のスープ オレンジ | 米 キャベツ、人参、洋風だし、塩 オレンジ |
| 14 金 | 粥 じゃが芋と人参のスープ トマト | 米 人参、じゃが芋、洋風だし、塩 トマト |
| 15 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 17 月 | 粥 ささみ入り味噌汁 トマト | 米 鶏ささみ挽、じゃが芋、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、味噌 トマト |

- ・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8月分献立表

令和2年6月11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 |
|---------|-------------------------------------|--|
| 18 火 | 粥 ささみと玉ねぎの煮物 豆腐と人参の味噌汁 | 米 鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 豆腐、人参、だし汁、味噌 |
| 19 水 | ささみと玉ねぎのにゅうめん トマト | ひやむぎ、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 トマト |
| 20 木 | パン粥 じゃが芋と人参のマッシュ トマト 野菜スープ | 食パン、洋風だし じゃが芋、人参、だし汁、醤油 トマト 玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 |
| 21 金 | 粥 白身魚のほぐし煮 玉ねぎの味噌汁 | 米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油 玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌 |
| 22 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 24 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 キャベツ、鶏ささみ挽、人参、味噌、醤油、砂糖 人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 |
| 25 火 | 粥 ささみと人参の煮物 玉ねぎの味噌汁 | 米 鶏ささみ挽、人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌 |
| 26 水 | ささみと人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ メロン | 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 メロン |
| 27 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 |
| 28 金 | 粥 白身魚のほぐし煮 人参とねぎのすまし汁 | 米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油 人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 |
| 29 土 | 粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 31 月 | 粥 ささみとなすの味噌煮 豆腐とねぎのすまし汁 | 米 なす、鶏ささみ挽、玉ねぎ、だし汁、味噌、砂糖、醤油 豆腐、ねぎ、だし汁、醤油、塩 |

- 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。