

# 令和2年10月分献立表

令和2年9月17日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
1 木	パン粥 キャベツと人参の煮物 野菜スープ	食パン、洋風だし キャベツ、人参、だし汁、醤油 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし
2 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐となすの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、なす、ねぎ、だし汁、味噌
3 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
5 月	つぶし粥 人参の煮物 大根とねぎの味噌汁	米 人参、だし汁、醤油、砂糖 大根、ねぎ、だし汁、味噌
6 火	つぶし粥 大根と里芋の煮物 バナナ	米 大根、里芋、人参、だし汁、醤油、砂糖 バナナ
7 水	キャベツとほうれん草の煮込みうどん トマト	うどん、キャベツ、ほうれん草、人参、だし汁、醤油 トマト
8 木	つぶし粥 豆腐のくず煮 オレンジ	米 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖、片栗粉 オレンジ
9 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 人参とねぎのすまし汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 人参、ねぎ、だし汁、醤油
10 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
12 月	つぶし粥 野菜の煮物 野菜スープ	米 じゃが芋、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし
13 火	つぶし粥 じゃが芋と人参の煮物 豆腐と人参の味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、人参、だし汁、味噌
14 水	玉ねぎと人参の煮込みうどん トマト	うどん、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 トマト
15 木	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐となすの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、なす、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。

# 令和2年10月分献立表

令和2年9月17日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日曜	献立名	使用材料名
16 金	パン粥 野菜スープ バナナ	食パン、洋風だし じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、洋風だし バナナ
17 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
19 月	つぶし粥 キャベツと人参の味噌煮 人参とねぎのすまし汁	米 キャベツ、人参、だし汁、味噌、醤油、砂糖 人参、ねぎ、だし汁、醤油
20 火	つぶし粥 じゃが芋と人参の煮物 玉ねぎの味噌汁	米 じゃが芋、人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
21 水	キャベツと人参の煮込みうどん オレンジ	うどん、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油 オレンジ
22 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
23 金	つぶし粥 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
24 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
26 月	つぶし粥 白菜とほうれん草の汁 みかん	米 白菜、ほうれん草、人参、だし汁、醤油 みかん
27 火	パン粥 パンプキンスープ トマト	食パン、洋風だし かぼちゃ、玉ねぎ、人参、洋風だし トマト
28 水	つぶし粥 じゃが芋のスープ ほうれん草と人参の煮びたし	米 じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし ほうれん草、人参、だし汁、醤油
29 木	白菜のおじや 野菜スープ バナナ	米、白菜、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし バナナ
30 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 玉ねぎとねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌、
31 土	つぶし粥 ベビーフード	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。