

## 令和2年10月分献立表

令和2年9月12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 木	食パン 鶏挽とキャベツの炒め物 マカロニサラダ 野菜スープ	食パン 鶏挽、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、塩 マカロニ(グルテンフリー)、塩、ロースハム、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
2 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツとハムの炒め物 豆腐となすの味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 キャベツ、人参、ロースハム、洋風だし、サラダ油 豆腐、なす、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
3 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
5 月	硬粥 大豆の五目煮 大根とわかめの味噌汁	米 大豆、豚挽、人参、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 大根、わかめ、ねぎ、だし汁、味噌
6 火	硬粥 おでん バナナ	米 大根、里芋、厚揚げ、人参、醤油、だし汁、塩、豚挽、味噌、砂糖、白ごま、サラダ油 バナナ
7 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
8 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
9 金	硬粥 白身魚の煮つけ ごま和え わかめと人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
10 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
12 月	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、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
13 火	硬粥 肉じゃが 豆腐と切干大根の味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 豆腐、切干大根、わかめ、だし汁、味噌
14 水	豚挽と玉ねぎの煮込みうどん わかめコーンサラダ	うどん、豚挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、人参、コーンホール缶、わかめ、酢、砂糖、サラダ油、塩
15 木	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐となすの味噌汁	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 豆腐、なす、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
16 金	薄切り食パン 豚挽と野菜のスープ 野菜サラダ	薄切り食パン 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ、洋風だし、塩 キャベツ、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、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12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
17 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
19 月	硬粥 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米 厚揚げ、キャベツ、豚挽、人参、ピーマン、味噌、醤油、砂糖、サラダ油、ごま油 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
20 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
21 水	豚挽とキャベツの煮込みうどん オレンジ	うどん、豚挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 オレンジ
22 木	ミルクロール じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	ミルクロール 卵、じゃが芋、豚挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、とけるチーズ、醤油、塩、サラダ油、トマトケチャップ トマト 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
23 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
24 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
26 月	硬粥 鶏挽と白菜の汁 みかん	米 鶏挽、白菜、人参、ほうれん草、油揚げ、だし汁、醤油、みりん、塩 みかん
27 火	ロールパン パンプキンスープ キャベツときゅうりの和え物	ロールパン かぼちゃ、鶏挽、玉ねぎ、人参、コーンクリーム缶、洋風だし、塩 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩
28 水	硬粥 豚挽とじゃが芋のスープ ハムとほうれん草のサラダ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、サラダ油、洋風だし、塩 ほうれん草、ロースハム、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
29 木	豚挽と白菜のおじゃ 中華わかめスープ バナナ	米、豚挽、白菜、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 バナナ
30 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツときゅうりのナムル 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 キャベツ、きゅうり、人参、ごま油、洋風だし、醤油、塩 玉ねぎ、油揚げ、ねぎ、だし汁、味噌
31 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。