



令和2年11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9月12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 熱ゆかりとなるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	調味料・その他			
2月	軟飯 筑前煮 豆腐とねぎの味噌汁	米、里芋、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	(カリボテミニ)
4水	醤油ラーメン かぼちゃサラダ ヨーグルト(いちご)	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖、こま油	ヨーグルト(いちご)、ロースハム、わかめ	かぼちゃ、コーンホール缶、キャベツ、人参、きゅうり、ねぎ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 りんご	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
5木	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、こま油	豆腐、豚挽、ロースハム、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、中華スープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ドーナツ	(小麦粉、砂糖、サラダ油、牛乳、卵、ベーキングパウダー)
6金	軟飯 すき焼き風煮 わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実クッキー)
7土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
9月	軟飯 遠野市郷土料理ひつまみ汁 フルーツゼリー(もも)	米、白玉粉、小麦粉、サラダ油	若鶏、油揚げ	フルーツゼリー(もも)、大根、人参、しめじ、ねぎ	薄口醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
10火	大根と人参のおじや ごま和え 油揚げとえのきの味噌汁	米、砂糖	味噌、油揚げ、わかめ	人参、大根、もやし、きゅうり、ねぎ、えのきたけ、白ごま	醤油、削り節、だし汁、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆じゃが芋もち	(じゃが芋、砂糖、片栗粉、サラダ油、醤油、みりん、酒、塩)
11水	きつねうどん ごまだれサラダ 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖	飲むヨーグルト(いちご)、油揚げ、かまぼこ、ツナ	ほうれん草、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、白ごま	醤油、みりん、削り節、酢、だし昆布、塩	牛乳 りんご	牛乳 ◆ピザトースト	(食パン、とろけるチーズ、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)
12木	ロールパン ハンバーグ コーンスープ	ロールパン、パン粉、砂糖、サラダ油	豚挽、卵	玉ねぎ、人参、コーンホール缶、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	牛乳 菓子	(ハッピーターン)
13金	洋風ちらし寿司(軟飯) ほうれん草とハムのサラダ かまぼこ人参のすまし汁	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖	ツナ、かまぼこ、ロースハム	ほうれん草、人参、コーンホール缶、きゅうり、ねぎ	醤油、削り節、酢、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(お米de国産りんごのタルト)
14土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
16月	軟飯 豚汁 ごま和え	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	豚平、赤味噌	大根、人参、玉ねぎ、もやし、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(味しらべ)
17火	クロワッサン 米粉のクリームシチュー りんごサラダ	じゃが芋、クロワッサン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、人参、キャベツ、りんご、コーンクリーム缶、きゅうり	米粉のクリームシチューウ、塩、コンソメスープの素	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆焼き芋	(さつま芋)
18水	ウインナーズバグティ 野菜サラダ 野菜ジュース(野菜生活)	スバグティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	ウインナー	野菜ジュース(野菜生活)、玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマン、きゅうり	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、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)
19木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト 野菜スープ	米、砂糖、片栗粉、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	醤油、コンソメスープの素、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
20金	軟飯 さわらのごま味噌かけ 酢和え 豆腐とねぎのすまし汁	米、砂糖、春雨	さわら、豆腐、ミックス味噌	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 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実パウンドケーキ)(りんご)
21土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(もも)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(もも)		ヨーグルト		
24火	軟飯 関東煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏、味噌	大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、えのきたけ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ぼたぼた焼き)
25水	ウインナーピラフ キャベツと玉ねぎのスープ フルーツゼリー(みかん)	米、サラダ油	ウインナー	フルーツゼリー(みかん)、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 りんご	牛乳 洋菓子	(シュークリーム)
26木	軟飯 三色青椒肉絲 大根と白菜の味噌汁	米、サラダ油、砂糖、こま油、片栗粉	豚平、味噌、油揚げ、わかめ	白菜、大根、赤ピーマン、人参、黄ピーマン、ピーマン	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆栗蒸しカステラ	(小麦粉、砂糖、バター、卵、栗甘露煮、牛乳、ベーキングパウダー)
27金	軟飯 あじのしょうゆ焼き 拌三絲 豆腐とわかめの味噌汁	米、春雨、片栗粉、サラダ油、砂糖、こま油	あじ、豆腐、ロースハム、味噌、わかめ	きゅうり、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、酒、酢	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(おこめリング)
28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		
30月	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん(軟飯) 豆腐とねぎの味噌汁 オレンジ	米、さつま芋、砂糖、サラダ油	豆腐、豚平、味噌、わかめ	オレンジ、人参、ねぎ、しめじ	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子	(アスパラガスビスケット)

◆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。りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。