



令和2年12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10月26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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくなるもの	調味料・その他			
1 火	ミルクロール ボンキンスープ 野菜サラダ	ミルクロール、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	鶏挽、かまぼこ	キャベツ、かぼちゃ、玉ねぎ、人参、きゅうり、ねぎ	コンソメスープの素、塩	牛乳 りんご	牛乳 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、きな粉、砂糖、塩、サラダ油)
2 水	豚肉と野菜のうどん ごまだれサラダ ヨーグルト	白玉うどん、砂糖、サラダ油	ヨーグルト、豚平、油揚げ	人参、玉ねぎ、もやし、ねぎ、きゅうり、キャベツ、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆さつま芋蒸しパン	(さつま芋、サラダ油、米粉パウダー(パンケーキ用)、豆乳、塩)
3 木	軟飯 ハンバーグ(卵なし) トマト 中華わかめスープ	米、じゃが芋、サラダ油、ごま油	豚挽、わかめ	トマト、玉ねぎ、ねぎ、えのきたけ	中華スープの素、塩、ソース	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ミレービスケット)
4 金	軟飯 さばの塩焼き 白菜のごま和え 豆腐と人参のすまし汁	米、砂糖	さば、豆腐	白菜、ほうれん草、人参、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
5 土	おにぎり(鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		
7 月	軟飯 大豆の五目煮 大根とわかめの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、味噌、豚挽、ちくわ、油揚げ、ひじき、わかめ	大根、人参、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ハッピーターン)
8 火	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	人参、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 りんご	牛乳 ◆揚げパン	(バターロール、サラダ油、きな粉、砂糖、塩)
9 水	焼きそば 中華わかめスープ ヨーグルト	焼きそば、サラダ油、ごま油	ヨーグルト、豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳 バナナ	オレンジジュース 菓子	オレンジジュース (さくっとあられ)
10 木	軟飯 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	豆腐、鶏挽、卵、ツナ、ひじき	野菜ジュース(紫の野菜)、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、酢、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子	(ミニえびまるせん)
11 金	軟飯 さけの味噌焼き 酢和え 豆腐と人参のすまし汁	米、砂糖、春雨、ごま油、サラダ油	さけ、豆腐、ロースハム、味噌、わかめ	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 りんご	牛乳 菓子	(あけびの実クッキー)
12 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		
14 月	軟飯 鶏肉の照り焼き 豆腐とねぎの味噌汁 キャベツとツナの和え物	米、砂糖	若鶏、豆腐、ツナ、味噌、わかめ	キャベツ、きゅうり、ねぎ、白ごま	酢、削り節、醤油、酒、だし昆布、みりん、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(味しらべ)
15 火	軟飯 三色青椒肉絲 中華わかめスープ	米、サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平、わかめ	赤ピーマン、人参、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 りんご	牛乳 ◆クイナ入パンケーキ(乳・卵・小麦不使用)	(米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、豆乳、ウインナー)
16 水	チキンライス(軟飯) キャベツと玉ねぎのスープ フルーツゼリー(りんご)	米、サラダ油	若鶏、ベーコン	フルーツゼリー(りんご)、玉ねぎ、人参、キャベツ、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 洋菓子	(マドレーヌ)
17 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、砂糖、サラダ油	卵、豚挽、ひじき	トマト、人参、玉ねぎ、ねぎ、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 ◆ポテトフライ	(じゃが芋、サラダ油、塩)
18 金	軟飯 さわらのごま味噌かけ 搾三絲 豆腐とねぎのすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さわら、豆腐、ロースハム、ミックス味噌、わかめ	きゅうり、人参、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、酢、みりん、酒、塩	牛乳 りんご	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
19 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		
21 月	味ごはん(軟飯) かぼちゃの甘辛煮 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ、わかめ	かぼちゃ、人参、玉ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、みりん	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(おこめリング)
22 火	クロロール 若鶏の照り焼き 野菜サラダ 野菜スープ クリスマスデザート(いちご&練乳風ゼリー)	クロロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、きゅうり、パセリ	みりん、醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 りんご	牛乳 洋菓子	(クリスマスケーキ)
23 水	スバゲティミートソース キャベツとツナの和え物 野菜ジュース(野菜生活)	スバゲティ、砂糖、サラダ油	豚挽、ツナ、わかめ	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、白ごま	トマトケチャップ、酢、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実パウンドケーキ(フルーツ))
24 木	軟飯 豚汁 みかん	米、里芋、サラダ油	豚平、赤味噌	みかん、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ		牛乳 りんご	牛乳 菓子	(カリボテミニ)
25 金	軟飯 豚挽とじゃが芋のスープ りんごサラダ	米、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、りんご、きゅうり	コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ぼたぼた焼き)
26 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		
28 月	おにぎり(鮭・鮭) わかめスープ 黄桃缶	おにぎり(鮭・鮭)	わかめ	黄桃缶、人参	コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	野菜ジュース(アップルキャラット) 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。