

令和3年1月分献立表

令和2年11月19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
4月	人参のおじや 人参スープ	米、人参、醤油 人参、洋風だし、
5火	つぶし粥 じゃが芋のスープ りんご	米 じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし りんご
6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
7木	白菜のおじや 野菜スープ	米、白菜、玉ねぎ、人参、醤油、だし汁 玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし
8金	大根と人参のおじや じゃが芋とねぎの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油 じゃが芋、ねぎ、だし汁、味噌
9土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
12火	つぶし粥 大根と里芋の煮物 みかん	米 大根、里芋、人参、だし汁、醤油、砂糖 みかん
13水	キャベツたっぷり煮込みうどん トマト	うどん、キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、醤油 トマト
14木	つぶし粥 レバーマッシュ トマト 野菜スープ	米 鶏レバー、じゃが芋、だし汁、醤油 トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし
15金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 大根と白菜の味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 大根、白菜、ほうれん草、だし汁、味噌
16土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
18月	つぶし粥 野菜の煮物 玉ねぎとねぎの味噌汁	米 里芋、大根、人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、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3年1月分献立表

令和2年11月19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
19 火	つぶし粥 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
20 水	ほうれん草と人参の煮込みうどん バナナ	白玉うどん、ほうれん草、人参、だし汁、醤油 バナナ
21 木	パン粥 野菜の煮びたし 野菜スープ	食パン、洋風だし 玉ねぎ、キャベツ、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし
22 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 豆腐、なす、ねぎ、だし汁、味噌、
23 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
25 月	つぶし粥 豆腐の煮物 白菜とねぎの味噌汁	米 豆腐、白菜、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖 白菜、ねぎ、だし汁、味噌
26 火	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、醤油、だし汁 みかん
27 水	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 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし オレンジ
28 木	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
29 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐とねぎのすまし汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、だし汁、醤油
30 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。