

令和3年1月分献立表

令和2年11月25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
4 月	人参のおじや わかめスープ	米、人参、コーンホール缶、醤油、酒 わかめ、人参、洋風だし、塩
5 火	硬粥 豚挽とじゃが芋のスープ りんごサラダ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、サラダ油、洋風だし、塩 キャベツ、りんご、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
6 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん ごまだれサラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
7 木	豚挽と白菜のおじや 中華わかめスープ	米、豚挽、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、醤油、だし汁 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩
8 金	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、大根、人参、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 油揚げ、えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
9 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
12 火	硬粥 おでん みかん	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 みかん
13 水	キャベツたっぷり煮込みうどん ハムとコーンのサラダ	うどん、キャベツ、豚挽、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩 人参、きゅうり、ロースハム、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
14 木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 野菜スープ	米 卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、醤油、砂糖、片栗粉、サラダ油、塩 トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
15 金	硬粥 白身魚の煮つけ ほうれん草のごま和え 大根と白菜の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 ほうれん草、人参、砂糖、醤油、白ごま 大根、白菜、わかめ、だし汁、味噌
16 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
18 月	硬粥 筑前煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 里芋、大根、鶏挽、人参、醤油、砂糖、サラダ油、だし汁 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
19 火	硬粥 麻婆豆腐 酢和え	米 豆腐、豚挽、ねぎ、人参、サラダ油、味噌、酒、砂糖、洋風だし、醤油、片栗粉、ごま油 きゅうり、ロースハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、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25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
20 水	きつねうどん ごまだれサラダ	白玉うどん、油揚げ、みりん、砂糖、醤油、ほうれん草、人参、だし汁、みりん、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
21 木	ミルクロール 挽肉と野菜の炒め煮 コーンスープ	ミルクロール 豚挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、酒、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
22 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、塩 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
23 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
25 月	硬粥 すき焼き風煮 わかめとえのきの味噌汁	米 白菜、焼き豆腐、豚挽、人参、ねぎ、醤油、砂糖、サラダ油 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
26 火	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、醤油、だし汁、みりん、塩 みかん
27 水	鶏挽と玉ねぎのおじゃ キャベツと玉ねぎのスープ オレンジ	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 オレンジ
28 木	ロールパン パンプキンスープ 野菜サラダ	ロールパン かぼちゃ、玉ねぎ、鶏挽、人参、コーンクリーム缶、サラダ油、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
29 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐とねぎのすまし汁	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、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
30 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。