

# 令和3年4月分献立表

令和3年2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
1木	硬粥 豚汁 オレンジ	米 じゃが芋、豚挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 オレンジ
2金	人参のおじや わかめスープ トマト	米、人参、コーンホール缶、だし汁、醤油、酒 わかめ、人参、洋風だし、塩 トマト
3土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
5月	鶏挽と人参のおじや かぼちゃと玉ねぎのスープ トマト	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、コーンホール缶、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 トマト
6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
7水	豚挽とキャベツの煮込みうどん バナナ	うどん、豚挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 バナナ
8木	硬粥 三色青椒肉絲 コーンスープ	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 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
9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
10土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
12月	硬粥 鶏挽と炒め煮 キャベツときゅうりの和え物 豆腐とねぎの味噌汁	米 鶏挽、サラダ油、だし汁、醤油、酒、みりん キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、味噌
13火	薄切り食パン 鶏挽と野菜のスープ 野菜サラダ	薄切り食パン 鶏挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖
14水	キャベツの煮込みうどん かぼちゃサラダ	うどん、キャベツ、コーンホール缶、ロースハム、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、人参、きゅうり、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
15木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	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 玉ねぎ、油揚げ、人参、ねぎ、わかめ、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3年4月分献立表

令和3年2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
16 金	ロールパン 白身魚の煮つけ ハムとコーンのサラダ キャベツと玉ねぎのスープ	ロールパン ホキ、だし汁、醤油、酒、砂糖 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 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
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 キャベツ、豚挽、厚揚げ、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	米粉ロール 豚挽とじゃが芋のスープ マカロニサラダ	米粉ロール 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、サラダ油、洋風だし、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
21 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、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
22 木	硬粥 ハンバーグ 野菜スープ	米 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、パン粉、卵、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 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 鶏挽とひじきの煮物 玉ねぎと人参の味噌汁	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
27 火	食パン 挽肉と野菜の炒め煮 コーンスープ	食パン 豚挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、酒、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
28 水	硬粥 豚挽とじゃが芋のスープ 野菜サラダ トマト	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、きゅうり、コーンホール缶、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 トマト
30 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

- ・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。