



# 令和3年5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3年3月11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 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		
6 木	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)
7 金	しらすコーンごはん (軟飯) キャベツ入り豚汁 黄桃缶	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌、しらす	黄桃缶、キャベツ、コーン ホール缶、人参	削り節、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(アスバラガスピス ケット)
8 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		
10 月	味ごはん (軟飯) ごま和え 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	人参、もやし、きゅうり、玉 ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
11 火	軟飯 三色青椒肉絲 キャベツと玉ねぎのスープ	米、サラダ油、砂糖、ごま 油、片栗粉	豚平	人参、キャベツ、玉ねぎ、赤 ピーマン、黄ピーマン、ピー マン、パセリ	醤油、酒、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、パセリ グバウグー)
12 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、えのきだけ	ソース、中華スープの素、花 かつお、塩	牛乳 黄桃缶	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
13 木	ミルクロール じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	ミルクロール、じゃが芋、サ ラダ油	卵、豚挽、ウインナー、とけ るチーズ	玉ねぎ、人参、トマト、ピー マン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメ スープの素、醤油、塩	牛乳 菓子 (ふんわりソフ トせん)	◆ヨーグルト和え	(ヨーグルト、砂糖、 バナナ、黄桃缶、パイ ン缶、みかん缶)
14 金	軟飯 あじのしょうゆ焼き 拌三絲 呉汁	米、春雨、サラダ油、片栗 粉、砂糖、ごま油	あじ、豚平、豆乳、大豆、味 噌	大根、玉ねぎ、人参、きゅう り、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、 酢、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実クッ キー)
15 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		
17 月	鶏挽と人参のおじゃ かぼちゃの甘辛煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖	鶏挽、味噌、油揚げ、わかめ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ね ぎ、えのきだけ、さやえんどう	醤油、削り節、だし昆布、み りん、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(えびちび)
18 火	米粉ロール 挽肉と野菜の炒め煮 野菜スープ	米粉ロール、サラダ油	鶏挽	玉ねぎ、人参、なす、こまつ な、パセリ	コンソメスープの素、塩、醬 油、だし汁	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ポテトフライ	(じゃが芋、サラダ 油、塩)
19 水	豚肉と野菜のうどん ブロッコリーのマヨネーズ和え 飲むヨーグルト (いちご)	白玉うどん、ノンエッグマヨ ネーズドレッシング、サラダ 油	飲むヨーグルト、豚平、油揚 げ	人参、玉ねぎ、ブロッコ リー、ねぎ、コーンホール缶	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、パ ター、グラニュー 糖)
20 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 (おこさません べい)	牛乳 菓子	(ほたぼた焼き)
21 金	軟飯 さけの塩焼き 小松菜とじゃが芋の炒め煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油	さけ、味噌、油揚げ、わかめ	こまつな、玉ねぎ、人参、ね ぎ、コーンホール缶	削り節、だし昆布、塩、醬 油、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
22 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 月	軟飯 筑前煮 豆腐とねぎの味噌汁	米、じゃが芋、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	(味しらべ)
25 火	ロールパン ボンコンスープ 野菜サラダ	ロールパン、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	かぼちゃ、玉ねぎ、キャベ ツ、人参、きゅうり、ねぎ	コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味 噌、白ごま、みり ん)
26 水	ウインナーピラフ (軟飯) キャベツと玉ねぎのスープ フルーツゼリー (ぶどう)	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	フルーツゼリー (ぶどう)、 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 黄桃缶	牛乳 洋菓子	(ワッフルブレ ーン)
27 木	軟飯 ハンバーグ キャベツと人参のスープ	米、じゃが芋、サラダ油、砂 糖	豚挽	キャベツ、玉ねぎ、人参	塩、洋風だし、トマトケ チャップ、ソース	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ミニえびまるせ ん)
28 金	軟飯 鮭のタルタルソース焼き 三色きんぴら炒め 大根の味噌汁	米、じゃが芋、タルタルソー ス (ノンエッグ)、砂糖、サ ラダ油	さけ、味噌、油揚げ、わかめ	大根、人参、ピーマン、ね ぎ、白ごま、パセリ	削り節、醤油、だし昆布、 酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実パ ンケーキ) (プレーン)
29 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		
31 月	中華飯 (軟飯) 中華わかめスープ オレンジ	米、片栗粉、砂糖、サラダ 油、ごま油	豚平、むきえび、わかめ	オレンジ、白菜、玉ねぎ、人 参、もやし、ねぎ、えのきだ け	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 菓子 (ふんわりソフ トせん)	牛乳 菓子	(カリボテミニ)

◆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。