

# 令和3年5月分献立表

令和3年4月7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 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
6 木	硬粥 大豆の五目煮 大根とわかめの味噌汁	米 大豆、人参、豚挽、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 大根、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
7 金	しらすコーンごはん(硬粥) キャベツ入り豚汁 トマト	米、しらす、コーンホール缶、人参 キャベツ、じゃが芋、豚挽、人参、だし汁、サラダ油、味噌 トマト
8 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
10 月	鶏挽と人参のおじや ごま和え 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、玉ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
11 火	硬粥 三色青椒肉絲 キャベツと玉ねぎのスープ	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、酒、醤油、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
12 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
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 卵、じゃが芋、豚挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、とけるチーズ、醤油、塩、サラダ油、トマトケチャップ トマト 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
14 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 呉汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、酒、醤油 きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豚挽、大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、大豆、豆乳、だし汁、サラダ油、味噌
15 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
17 月	鶏挽と人参のおじや かぼちゃの甘辛煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、さやえんどう、醤油、だし汁、塩 かぼちゃ、醤油、砂糖、みりん、だし汁 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
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 鶏挽、人参、玉ねぎ、なす、こまつな、サラダ油、だし汁、醤油、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
19 水	豚挽と野菜の煮込みうどん ブロッコリーのマヨネーズ和え	白玉うどん、豚挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、だし汁、醤油、塩 ブロッコリー、人参、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、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5月分献立表

令和3年4月7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 木	硬粥 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ	米 豆腐、ひじき、鶏挽、人参、ねぎ、卵、片栗粉、塩、サラダ油、醤油、砂糖、片栗粉 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
21 金	硬粥 白身魚の煮つけ 小松菜とじゃが芋の炒め煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 じゃが芋、こまつな、コーンホール缶、醤油、サラダ油 玉ねぎ、油揚げ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
22 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
24 月	硬粥 筑前煮 豆腐とねぎの味噌汁	米 じゃが芋、大根、鶏挽、人参、醤油、砂糖、サラダ油、だし汁 豆腐、ねぎ、人参、だし汁、味噌
25 火	ロールパン ボンキンスープ 野菜サラダ	ロールパン かぼちゃ、玉ねぎ、鶏挽、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし、サラダ油、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
26 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
27 木	硬粥 ハンバーグ キャベツと人参のスープ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、塩、サラダ油、トマトケチャップ、ソース、砂糖 キャベツ、人参、洋風だし、塩
28 金	硬粥 白身魚の煮つけ 三色きんぴら炒め 大根の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 じゃが芋、人参、ピーマン、砂糖、醤油、白ごま、サラダ油 大根、ねぎ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
29 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
31 月	豚挽と白菜のおじゃ 中華わかめスープ オレンジ	米、豚挽、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、だし汁、醤油 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 オレンジ

- ・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。