

# 令和3年6月分献立表

令和3年5月17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
2水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん オレンジ	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 オレンジ
3木	薄切り食パン 豚挽と野菜のスープ 野菜サラダ	薄切り食パン 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ、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
4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
5土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
7月	硬粥 豚挽と野菜の旨煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 豚挽、じゃが芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 玉ねぎ、油揚げ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
8火	硬粥 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ	米 玉ねぎ、豚挽、かぼちゃ、なす、人参、洋風だし、塩 トマト、きゅうり、コーンホール缶、酢、砂糖、塩
9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、わかめ、だし汁、醤油、塩 バナナ
10木	硬粥 鶏挽と野菜の煮物 豆腐とえのきの味噌汁	米 鶏挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、酒、みりん 豆腐、えのきたけ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
11金	食パン 白身魚の煮つけ ごまだれサラダ 野菜スープ	食パン ホキ、だし汁、醤油、酒、砂糖 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
12土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
14月	硬粥 キャベツと豚挽の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米 キャベツ、豚挽、人参、ピーマン、ねぎ、サラダ油、ごま油、味噌、醤油、砂糖 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
15火	コッペパン 鶏挽とキャベツの炒め物 野菜サラダ コーンスープ	コッペパン 鶏挽、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、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 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、片栗粉、塩
16水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん 野菜サラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖

- ・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6月分献立表

令和3年5月17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
17 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
18 金	硬粥 ごま和え 大根と人参の味噌汁	米 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 大根、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
19 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
21 月	硬粥 肉じゃが 豆腐となすの味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 豆腐、なす、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
22 火	食パン 鶏挽と野菜の炒め煮 コーンスープ	食パン 鶏挽、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
23 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
24 木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎとなすの味噌汁	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、なす、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
25 金	硬粥 白身魚の煮つけ ごま和え わかめと人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
26 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
28 月	鶏挽と人参のおじや 酢和え なすと人参の味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 なす、人参、えのきたけ、わかめ、だし汁、味噌
29 火	硬粥 豆腐のくず煮 中華和え	米 豆腐、鶏挽、人参、玉ねぎ、ひじき、コーンホール缶、ねぎ、サラダ油、砂糖、醤油、酒、みりん、片栗粉 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油
30 水	鶏挽と人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ メロン	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 メロン

・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。