

令和3年8月分献立表

令和3年7月15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
2 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
3 火	米粉ロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	米粉ロール 鶏挽、人参、玉ねぎ、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
4 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
5 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
6 金	硬粥 白身魚の煮つけ ごま和え 大根と人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 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
7 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
10 火	硬粥 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米 豚挽、玉ねぎ、かぼちゃ、なす、人参、洋風だし、塩 マカロニ(フジッリ)(グルテンフリー)、塩、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング
11 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん トマト	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 トマト
12 木	人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ トマト	米、人参、コーンホール缶、だし汁、醤油、酒 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 トマト
13 金	硬粥 わかめスープ オレンジ	米 人参、わかめ、洋風だし、塩 オレンジ
14 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
16 月	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、洋風だし、塩
17 火	硬粥 豚汁 酢和え	米 じゃが芋、豚挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 きゅうり、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩
18 水	鶏挽と玉ねぎのにゅうめん トマト	ひやむぎ、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖、塩 トマト

- ・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8月分献立表

令和3年7月15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
19 木	硬粥 華風かきたま汁 キャベツときゅうりのナムル	米 豆腐、卵、鶏挽、人参、ねぎ、サラダ油、だし汁、醤油、塩 キャベツ、人参、きゅうり、ごま油、洋風だし、塩、醤油
20 金	硬粥 白身魚の煮つけ ごまだれサラダ 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、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
21 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
23 月	硬粥 豚挽となすの炒め物 人参とわかめのすまし汁	米 豚挽、なす、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、醤油、塩
24 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
25 水	鶏挽と玉ねぎのおじゃ 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
26 木	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
27 金	ロールパン 白身魚の煮つけ ハムとコーンのサラダ 野菜スープ	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 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
28 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
30 月	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
31 火	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

- ・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。