

【B】令和3年8月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和3年7月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
2 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、ちくわ、油揚げ	人参、ごぼう、こんにゃく、干しいたけ	醤油				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				なすと人参の味噌汁		味噌、わかめ	なす、人参、えのきたけ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこめリング)								
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンキン)								
3 火	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			★ごはん	米							
				鶏もも肉とカラフル野菜	オリーブ油	若鶏	人参、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、こまつな、にんにく	酒、カレー粉、塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆とうもろこし			とうもろこし	塩				
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								
4 水	午前			□牛乳 □お茶								
				ぶどう								
	昼食			焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
				★フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
	午後			オレンジジュース								
				菓子 (さくつとあられ)								
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
5 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (たべっ子ベイビー)								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				玉ねぎとなすの味噌汁		味噌、わかめ	なす、玉ねぎ、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			★お茶								
★菓子 (カリボテミニ)												
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								

【B】令和3年8月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和3年7月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
6 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			梅鮭ごはん	米	さけ、しらす	さやいんげん、うめ干し	酒、塩				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				大根と人参の味噌汁		味噌、わかめ	大根、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (ミレービスケット)												
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
7 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー (ぶどう)		フルーツゼリー (ぶどう)						
10 火	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			夏野菜のカレーライス	米、サラダ油	豚平	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、なす、ピーマン	カレールー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				マカロニサラダ	マヨネーズ、ドレッシング、マカロニ (フジッリ) (グルテンフリー)	ツナ	きゅうり、人参	塩				
				野菜ジュース (野菜生活)			野菜ジュース (野菜生活)					
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (ほろほろ焼き)												
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								
11 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				野菜ジュース (アップルキャロット)			野菜ジュース (アップルキャロット)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (アスパラガスビスケット)								
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								
12 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (さくっとあられ)								
	昼食			シーチキンごはん	米	ツナ	人参、コーンホール缶	醤油、酒				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (ハッピーターン)												
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								

【B】令和3年8月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和3年7月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
13 金	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				わかめスープ		わかめ	人参	コンソメスープの素、塩				
				フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (ミニえびまるせん)									
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								
14 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
	昼食			おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり (鮭・鮭)							
				フルーツゼリー (もも)			フルーツゼリー (もも)					
16 月	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				コーンスープ			玉ねぎ、人参、コーンホール缶	コンソメスープの素、塩				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (味しらべ)									
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
17 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				豚汁	じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、人参、ごぼう、ねぎ					
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (えびちび)									
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								

【B】令和3年8月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和3年7月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
18 水	午前			□牛乳 □お茶								
				×ロン								
	昼食			冷麦	ひやむぎ、砂糖	ツナ	トマト、きゅうり、干しいたけ	醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩				
				やさいゼリー			やさいゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅(醤油だれ)	米、砂糖、片栗粉		白ごま	醤油、酒、みりん				
延長			お茶									
			菓子(めかぶあられ)									
19 木	午前			□牛乳 □お茶								
				ぶどう								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				★豆腐と若鶏の汁	サラダ油	豆腐、若鶏	人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				キャベツときゅうりのナムル	ごま油		キャベツ、人参、きゅうり	中華スープの素、塩、醤油				
	午後			□牛乳 □お茶								
★菓子(えびちび)												
延長			お茶									
			菓子(おせんべいしょうゆ味)									
20 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さけの味噌焼き	砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、味噌	白ごま	みりん、酒				
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子(ぼたぼた焼き)									
延長			お茶									
			菓子(ライスクッキー(いちご))									
21 土	午前			★フルーツゼリー(りんご)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー(みかん)			フルーツゼリー(みかん)					

【B】令和3年8月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和3年7月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
23 月	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			なす味噌丼	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌	なす、玉ねぎ、きゅうり	酒、醤油、塩				
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢				
				人参とわかめのすまし汁		わかめ	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ほしたべよ)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
24 火	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ごはん	米							
				豆腐のくず煮	サラダ油、砂糖、片栗粉	豆腐、鶏挽、ひじき	しめじ、ねぎ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶	醤油、みりん、酒				
				中華和え	砂糖、ごま油	ツナ	もやし、きゅうり、人参	醤油、酢				
				野菜ジュース (紫の野菜)			野菜ジュース (紫の野菜)					
	午後			□牛乳 □お茶								
◆ポテトフライ				じゃが芋、サラダ油			塩					
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								
25 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			メキシコ風ピラフ	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、カレー粉、塩				
				キャベツと玉ねぎのスープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				フルーツゼリー (ぶどう)			フルーツゼリー (ぶどう)					
	午後				いちごのアイス							
	延長				お茶							
菓子 (めかぶあられ)												
26 木	午前			□牛乳 □お茶								
				ぶどう								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんと野菜の旨煮	じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平	人参、大根、こんにゃく	醤油、酒、削り節、だし昆布				
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子 (ほろほろ焼き)								
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								

【B】令和3年8月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和3年7月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの						
27 金	午前			□牛乳 □お茶									
				メロン									
	昼食			★ごはん	米								
				白身魚のインド風から揚げ	片栗粉、サラダ油	ホキ			醤油、カレー粉、酒				
				ハムとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	ロースハム	人参、きゅうり、コーンホール缶	塩					
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
★菓子 (ハッピーターン)													
延長			お茶										
			菓子 (ライスクッキー (いちご))										
28 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)									
	昼食			おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり (鮭・鮭)								
				フルーツゼリー (もも)			フルーツゼリー (もも)						
30 月	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				若鶏の甘辛煮	サラダ油、片栗粉、砂糖	若鶏	玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、生姜	醤油、みりん、酒					
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌、油揚げ、わかめ	えのきたけ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)									
延長			お茶										
			菓子 (じゃがあられ)										
31 火	午前			□牛乳 □お茶									
				メロン									
	昼食			ごはん	米								
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油					
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (カリボテミニ)									
延長			お茶										
			菓子 (ぱりぱりパンプキン)										