

# 令和3年9月分献立表

令和3年7月28日現在

(離乳食：1日2回食) (7から8か月頃)

大府市公私立保育園

| 日<br>曜  | 献立名                                 | 使用材料名  |
|---------|-------------------------------------|--|
| 1<br>水  | 煮込みうどん<br>トマト                       | うどん、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>トマト                           |
| 2<br>木  | パン粥<br>じゃが芋と人参のマッシュ<br>トマト<br>野菜スープ | 食パン、洋風だし<br>じゃが芋、人参、だし汁、醤油、塩<br>トマト<br>玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 |
| 3<br>金  | 粥<br>白身魚のほぐし煮<br>豆腐とねぎのすまし汁         | 米<br>ホキ、だし汁、砂糖、醤油<br>豆腐、ねぎ、だし汁、醤油、塩                  |
| 4<br>土  | 粥<br>ベビーフード                         | 米<br>ベビーフード  |
| 6<br>月  | 粥<br>ささみと野菜の煮物<br>大根とねぎの味噌汁         | 米<br>鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖<br>大根、ねぎ、だし汁、味噌          |
| 7<br>火  | 粥<br>ささみと野菜の煮物<br>人参とねぎのすまし汁        | 米<br>鶏ささみ挽、キャベツ、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩    |
| 8<br>水  | ささみと玉ねぎの煮込みうどん<br>トマト               | うどん、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>トマト                     |
| 9<br>木  | 粥<br>ささみと豆腐の煮物<br>白菜とねぎの味噌汁         | 米<br>鶏ささみ挽、豆腐、白菜、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖<br>白菜、ねぎ、だし汁、味噌     |
| 10<br>金 | 大根と人参のおじや<br>じゃが芋とねぎの味噌汁            | 米、大根、人参、だし汁、醤油、塩<br>じゃが芋、ねぎ、だし汁、味噌                   |
| 11<br>土 | 粥<br>ベビーフード                         | 米<br>ベビーフード  |
| 13<br>月 | 粥<br>ささみとじゃが芋の煮物<br>玉ねぎと人参の味噌汁      | 米<br>鶏ささみ挽、じゃが芋、人参、だし汁、醤油、砂糖<br>玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌     |
| 14<br>火 | パン粥<br>ささみと野菜のスープ<br>バナナ            | 食パン、洋風だし<br>鶏ささみ挽、じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、洋風だし、塩<br>バナナ     |
| 15<br>水 | キャベツの煮込みうどん<br>トマト                  | うどん、キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩<br>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9月分献立表

令和3年7月28日現在

(離乳食：1日2回食) (7から8か月頃)

大府市公私立保育園

| 日<br>曜  | 献立名                               | 使用材料名  |
|---------|-----------------------------------|--|
| 16<br>木 | 粥<br>豆腐のくず煮<br>キャベツと人参のすまし汁       | 米<br>豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖、片栗粉<br>キャベツ、人参、だし汁、醤油、塩      |
| 17<br>金 | 粥<br>白身魚のほぐし煮<br>玉ねぎと人参の味噌汁       | 米<br>ホキ、だし汁、砂糖、醤油<br>玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌                |
| 18<br>土 | 粥<br>ベビーフード                       | 米<br>ベビーフード  |
| 21<br>火 | ささみとさつま芋のおじや<br>玉ねぎの味噌汁<br>オレンジ   | 米、鶏ささみ挽、さつま芋、人参、だし汁、醤油、塩<br>玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌<br>オレンジ    |
| 22<br>水 | ささみと野菜の煮込みうどん<br>トマト              | 白玉うどん、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩<br>トマト                |
| 24<br>金 | パン粥<br>白身魚のほぐし煮<br>野菜スープ          | 食パン、洋風だし<br>ホキ、だし汁、砂糖、醤油<br>キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩       |
| 25<br>土 | 粥<br>ベビーフード                       | 米<br>ベビーフード  |
| 27<br>月 | 粥<br>ささみとキャベツ味噌煮<br>人参とねぎのすまし汁    | 米<br>鶏ささみ挽、キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、味噌、砂糖<br>人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩    |
| 28<br>火 | 粥<br>ささみと野菜の煮物<br>野菜スープ           | 米<br>鶏ささみ挽、じゃが芋、人参、だし汁、醤油、塩<br>玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし、塩      |
| 29<br>水 | ささみと人参のおじや<br>かぼちゃと玉ねぎのスープ<br>トマト | 米、鶏ささみ挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩<br>かぼちゃ、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩<br>トマト |
| 30<br>木 | パン粥<br>レバーマッシュ<br>野菜スープ           | 食パン、洋風だし<br>鶏レバー、じゃが芋、だし汁、醤油<br>玉ねぎ、人参、洋風だし、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。