

令和3年10月分献立表

令和3年8月24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 金 | 硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え 大根とわかめの味噌汁 | 米 ホキ、酒、砂糖、醤油、だし汁 きゅうり、もやし、人参、春雨、酢、砂糖、塩 大根、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌 |
| 2 土 | 硬粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 4 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、里芋、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 |
| 5 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 |
| 6 水 | 鶏挽とキャベツの煮込みうどん バナナ | うどん、鶏挽、キャベツ、人参、ほうれん草、もやし、だし汁、醤油、塩 バナナ |
| 7 木 | 硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎとえのきの味噌汁 | 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、えのきたけ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌 |
| 8 金 | 硬粥 白身魚の煮つけ ほうれん草のごま和え 豆腐と人参のすまし汁 | 米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 ほうれん草、人参、砂糖、醤油、白ごま 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩 |
| 9 土 | 硬粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 11 月 | 豚挽と白菜のおじゃ キャベツの中華スープ オレンジ | 米、豚挽、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、だし汁、醤油 キャベツ、人参、ごま油、洋風だし、塩 オレンジ |
| 12 火 | 硬粥 おでん ごま和え | 米 大根、里芋、厚揚げ、人参、醤油、だし汁、塩、豚挽、味噌、砂糖、白ごま、サラダ油 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 |
| 13 水 | 鶏挽とキャベツの煮込みうどん バナナ | うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 バナナ |
| 14 木 | ミルクロール パンプキンスープ 野菜サラダ | ミルクロール かぼちゃ、玉ねぎ、人参、鶏挽、コーンクリーム缶、サラダ油、洋風だし、塩 キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖 |
| 15 金 | 硬粥 白身魚の煮つけ 呉汁 | 米 ホキ、だし汁、砂糖、酒、醤油 豚挽、大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、大豆、豆乳、だし汁、サラダ油、味噌 |

- ・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10月分献立表

令和3年8月24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 |
|---------|--|---|
| 16 土 | 硬粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 18 月 | 硬粥 鶏挽の炒め煮 キャベツときゅうりの和え物 豆腐と人参の味噌汁 | 米 鶏挽、サラダ油、だし汁、醤油、酒、みりん キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌 |
| 19 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 えのきだけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩 |
| 20 水 | 味噌煮込みうどん 中華和え | 白玉うどん、白菜、豚挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、油揚げ、サラダ油、だし汁、味噌、砂糖 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油 |
| 21 木 | ミルクロール 白身魚の煮つけ 野菜サラダ さつまいもとじゃが芋のスープ | ミルクロール ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 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 さつまいも、じゃが芋、ロースハム、人参、パセリ、洋風だし、塩 |
| 22 金 | 硬粥 ごま和え キャベツ入り豚汁 みかん | 米 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 キャベツ、じゃが芋、豚挽、人参、だし汁、サラダ油、味噌 みかん |
| 23 土 | 硬粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |
| 25 月 | 鶏挽と人参のおじや ごまだれサラダ 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、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩 豆腐、玉ねぎ、わかめ、だし汁、味噌 |
| 26 火 | 硬粥 豚挽と野菜のソテー 中華わかめスープ | 米 豚挽、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、みりん、塩 ねぎ、えのきだけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 |
| 27 水 | 硬粥 豚挽とじゃが芋のスープ ハムとコーンのサラダ | 米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、サラダ油、洋風だし、塩 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 |
| 28 木 | 硬粥 筑前煮 玉ねぎとえのきの味噌汁 | 米 里芋、大根、鶏挽、人参、醤油、砂糖、サラダ油、だし汁 玉ねぎ、えのきだけ、ねぎ、だし汁、味噌 |
| 29 金 | 硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 わかめと人参のすまし汁 | 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 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩 |
| 30 土 | 硬粥 ベビーフード | 米 ベビーフード |

- ・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。