

【B】令和3年10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9月14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					
1 金	午前			□牛乳 □お茶								
				りんご								
	昼食			さんまの蒲焼ごはん	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	さんま	生姜、白ごま	醤油、みりん				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				大根とわかめの味噌汁		味噌、わかめ	大根、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 (めかぶあられ)								
2 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)						
4 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんと野菜の旨煮	里芋、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 (アスパラガスビスケット)									
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
5 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素				
				酢和え	砂糖、春雨	ロースハム	きゅうり、もやし、人参	酢、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									
			◆さつま芋蒸しパン	さつま芋、米粉パウダー (パンケーキ用)、サラダ油	豆乳		塩					
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								

【B】令和3年10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9月14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					
6 水	午前			□牛乳 □お茶								
				りんご								
	昼食			長崎ちゃんぽん	中華そば、サラダ油	豚平	キャベツ、もやし、ほうれん草、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、中華スープの素、塩				
				フルーツゼリー (ぶどう)			フルーツゼリー (ぶどう)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
7 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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					
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	えのきたけ、玉ねぎ、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (ハッピーターン)									
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンブキン)								
8 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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				
				ほうれん草のごま和え	砂糖		ほうれん草、人参、白ごま	醤油				
				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 (ミニえびまるせん)									
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								
9 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)					

【B】令和3年10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9月14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					
11 月	午前			□牛乳 □お茶								
				りんご								
	昼食			中華飯	米、サラダ油、砂糖、片栗粉	豚平、むきえび	白菜、玉ねぎ、人参、もやし、 たけのこ	醤油、中華スープの素				
				キャベツの中華スープ	ごま油		キャベツ、人参	中華スープの素、塩				
				オレンジ			オレンジ					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこめリング)								
延長			お茶									
			菓子 (おせんべいしょうゆ味)									
12 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				おでん	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、赤味噌、 豚挽	大根、こんにゃく、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
	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))									
13 水	午前			□牛乳 □お茶								
				りんご								
	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 (さくっとあられ)								
延長			お茶									
			菓子 (じゃがあられ)									
14 木	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				米粉のパンキンシチュー	サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、コーンクリーム缶	米粉のクリームシチュールー、コンソメスープの素、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				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子 (味しらべ)								
延長			お茶									
			菓子 (ぱりぱりパンキン)									

【B】令和3年10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9月14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					
15 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒				
				呉汁	サラダ油	豚平、豆乳、大豆、味噌	玉ねぎ、大根、人参、ねぎ、ごぼう	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ほしたべよ)								
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								
16 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							
				やさいゼリー			やさいゼリー					
18 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				鶏肉の照り焼き		若鶏		酒、醤油、みりん				
				キャベツとツナの和え物	砂糖	ツナ、わかめ	キャベツ、きゅうり、白ごま	酢、塩				
				豆腐と人参の味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	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 (おせんべいしょうゆ味)								
19 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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								
				◆アップルケーキ	米粉パウダー (パンケーキ用)、砂糖、サラダ油	豆乳	りんご					
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								

【B】令和3年10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9月14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					
20 水	午前			□牛乳 □お茶								
				りんご								
	昼食			味噌煮込みうどん	白玉うどん、砂糖、サラダ油	赤味噌、豚平、かまぼこ、油揚げ	白菜、ねぎ、人参、玉ねぎ	削り節、だし昆布				
				中華和え	砂糖、ごま油	ツナ	もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶	醤油、酢				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ふかし芋	さつまい			塩				
延長			お茶									
			菓子 (じゃがあられ)									
21 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				★白身魚の塩焼き	サラダ油	ホキ		塩、酒				
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参	塩				
				さつまい芋とじゃが芋のスープ	さつまい芋、じゃが芋	ローズハム、ちくわ	人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子 (古代米せんべい) (2枚)									
延長			お茶									
			菓子 (ぱりぱりパンブキン)									
22 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			わかめごはん	米			わかめご飯の素				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				キャベツ入り豚汁	じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	キャベツ、人参、干しいたけ	削り節、だし昆布				
				みかん			みかん					
午後			□牛乳 □お茶									
			★菓子 (ハッピーターン)									
延長			お茶									
			菓子 (めかぶあられ)									

【B】令和3年10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9月14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					
23 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)					
25 月	午前			□牛乳 □お茶								
				りんご								
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、こんにゃく、干しいたけ	醤油				
				ごまだれサラダ	砂糖	ツナ	もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ	削り節、だし昆布				
	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)								
26 火	午前			□牛乳 □お茶								
					オレンジ							
	昼食			ごはん	米							
				とんかつの胡麻味噌かけ	米粉 (パン粉)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、上新粉、サラダ油、砂糖	豚ヒレ肉、赤味噌	白ごま	みりん、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				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				
	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))								
27 水	午前			□牛乳 □お茶								
					バナナ							
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレールー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				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				
				かぼちゃプリン(卵・乳原料不使用)			かぼちゃプリン					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★和菓子 (うさぎまんじゅう)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
28 木	午前			□牛乳 □お茶								
					りんご							
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				筑前煮	里芋、砂糖、サラダ油	若鶏、ちくわ	大根、こんにゃく、人参、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布				
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌	玉ねぎ、えのきたけ、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 (ぱりぱりパンプキン)								

【B】令和3年10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9月14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					
29 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さばの味噌煮 (トマトケチャップで減塩)	砂糖	さば、赤味噌、白甘みそ	生姜	トマトケチャップ、みりん、酒				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	ロースハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
延長			お茶									
			菓子 (めかぶあられ)									
30 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)					