

# 令和4年3月分献立表

令和4年1月25日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日曜	献立名	使用材料名
1 火	つぶし粥 白菜の汁 トマト	米 白菜、人参、ほうれん草、醤油、だし汁 トマト
2 水	ほうれん草と人参の煮込みうどん バナナ	白玉うどん、ほうれん草、人参、だし汁、醤油 バナナ
3 木	人参のおじや 人参とねぎのすまし汁 いちご	米、人参、だし汁、醤油 ねぎ、人参、だし汁、醤油 いちご
4 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 ほうれん草の煮びたし 豆腐とねぎのすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油 ほうれん草、人参、だし汁、醤油 豆腐、ねぎ、だし汁、醤油
5 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
7 月	つぶし粥 じゃが芋と人参の煮物 玉ねぎと人参の味噌汁	米 じゃが芋、人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
8 火	パン粥 野菜の煮物 野菜スープ	食パン、洋風だし 玉ねぎ、キャベツ、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし
9 水	キャベツとほうれん草の煮込みうどん りんご	うどん、キャベツ、人参、ほうれん草、だし汁、醤油 りんご
10 木	つぶし粥 レバーマッシュ トマト 野菜スープ	米 鶏レバー、じゃが芋、だし汁、醤油 トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし
11 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 ほうれん草の煮びたし 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 ほうれん草、人参、だし汁、砂糖、醤油 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油
12 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
14 月	つぶし粥 キャベツと人参の煮物 豆腐と人参の味噌汁	米 キャベツ、人参、だし汁、醤油 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、味噌
15 火	パン粥 野菜スープ バナナ	食パン、洋風だし じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし バナナ

- ・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4年3月分献立表

令和4年1月25日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
16 水	玉ねぎと人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ オレンジ	米、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし オレンジ
17 木	つぶし粥 豆腐のくず煮 りんご	米 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖、片栗粉 りんご
18 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 貝だくさん味噌汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油 大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌
19 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
22 火	つぶし粥 キャベツと人参の煮物 野菜スープ	米 キャベツ、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし
23 水	人参のおじや じゃが芋と人参のスープ トマト	米、人参、だし汁、醤油 じゃが芋、人参、洋風だし トマト
24 木	つぶし粥 野菜スープ バナナ	米 じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし バナナ
25 金	大根と人参のおじや キャベツと人参の煮びたし 豆腐とねぎの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油 キャベツ、人参、だし汁、醤油 豆腐、ねぎ、だし汁、味噌
26 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
28 月	粥 野菜の煮物 野菜スープ	米 じゃが芋、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし
29 火	つぶし粥 野菜の煮物 大根とねぎの味噌汁	米 玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖 大根、ねぎ、だし汁、味噌
30 水	玉ねぎと人参の煮込みうどん りんご	うどん、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 りんご
31 木	人参のおじや 豆腐と野菜の味噌汁 バナナ	米、人参、だし汁、醤油 豆腐、大根、人参、ねぎ、だし汁、味噌 バナナ

- ・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。