

# 令和4年6月分献立表

令和4年4月25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 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん 野菜サラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 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
2 木	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、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩
3 金	硬粥 白身魚の煮つけ ごまだれサラダ 豆腐とねぎのすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
4 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
6 月	鶏挽と人参のおじや ごま和え 玉ねぎとわかめの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 玉ねぎ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
7 火	硬粥 豚挽となすの炒め物 人参とわかめのすまし汁	米 豚挽、なす、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、醤油、塩
8 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん トマト	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 トマト
9 木	食パン 白身魚の煮つけ 野菜サラダ キャベツと玉ねぎのスープ	食パン 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 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
10 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツときゅうりのナムル 呉汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、酒、醤油 キャベツ、きゅうり、人参、ごま油、洋風だし、塩、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
11 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
13 月	硬粥 筑前煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米 じゃが芋、大根、鶏挽、人参、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 玉ねぎ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
14 火	米粉ロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	米粉ロール 鶏挽、人参、玉ねぎ、こまつな、サラダ油、だし汁、醤油、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
15 水	豚挽とキャベツの煮込みうどん トマトときゅうりのサラダ	うどん、豚挽、キャベツ、人参、わかめ、だし汁、醤油、塩 トマト、きゅうり、コーンホール缶、酢、砂糖、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。

# 令和4年6月分献立表

令和4年4月25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 木	硬粥 ハンバーグ 豆腐とねぎのすまし汁	米 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、パン粉、卵、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
17 金	硬粥 白身魚の煮つけ 三色きんぴら炒め 大根と人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 じゃが芋、人参、ピーマン、砂糖、醤油、白ごま、サラダ油 大根、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
18 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
20 月	硬粥 豚挽と野菜の旨煮 なすと玉ねぎの味噌汁	米 豚挽、里芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 なす、玉ねぎ、えのきたけ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
21 火	硬粥 豚汁 酢和え	米 じゃが芋、豚挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 きゅうり、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩
22 水	鶏挽と野菜のうどん ごまだれサラダ	白玉うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、油揚げ、サラダ油、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
23 木	ロールパン 鶏挽と野菜の炒め煮 コーンスープ	ロールパン 鶏挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、酒、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
24 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
25 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
27 月	硬粥 三色青椒肉絲 中華わかめスープ	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、酒、醤油、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩
28 火	硬粥 豆腐のくず煮 中華和え	米 豆腐、鶏挽、人参、玉ねぎ、ひじき、コーンホール缶、ねぎ、サラダ油、砂糖、醤油、酒、みりん、片栗粉 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油
29 水	鶏挽と人参のおじゃ キャベツと玉ねぎのスープ メロン	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 メロン
30 木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	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、油揚げ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、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。