

【B】令和4年6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4年4月25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					
1 水	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				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				
				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								
				菓子（アスパラガスビスケット）								
延長				お茶								
				菓子（ぱりぱりパンキン）								
2 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	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		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				歯と口の健康習慣ゼリー			歯と口の健康習慣ゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
★菓子（カリボテミニ）												
延長				お茶								
				菓子（めかぶあられ）								
3 金	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ごはん	米							
				さわらのごま味噌かけ	砂糖	さわら、ミックス味噌	白ごま	みりん、塩、酒				
				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				
				豆腐とねぎのすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子（古代米せんべい）（2枚）												
延長				お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
4 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）					

【B】令和4年6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4年4月25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					
6 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				玉ねぎとわかめの味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、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 (おせんべいしょうゆ味)								
7 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			なす味噌丼	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌	なす、玉ねぎ、きゅうり	酒、醤油、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				
				人参とわかめのすまし汁		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 (ぼたぼた焼き)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
8 水	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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				
				★マスカットゼリー			マスカットゼリー					
	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 (ぱりぱりパンプキン)								
9 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				
				キャベツと玉ねぎのスープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (おこめリング)												
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								

【B】令和4年6月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公立保育園
令和4年4月25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						
10 金	午前			□牛乳 □お茶									
				バナナ									
	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					
				キャベツときゅうりのナムル	ごま油		キャベツ、人参、きゅうり	中華スープの素、塩、醤油					
				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 (ミニえびまるせん)									
	延長			お茶									
				菓子 (めかぶあられ)									
11 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)						
13 月	午前			□牛乳 □お茶									
				メロン									
	昼食			ごはん	米								
				筑前煮	じゃが芋、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					
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌、わかめ	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 (おせんべいしょうゆ味)									
	14 火	午前			□牛乳 □お茶								
オレンジ													
昼食				★ごはん	米								
				鶏もも肉とカラフル野菜	オリーブ油	若鶏	人参、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、こまつな、にんにく	酒、カレー粉、塩					
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩					
午後				□牛乳 □お茶									
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)									
延長			お茶										
			菓子 (じゃがあられ)										

【B】令和4年6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4年4月25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 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			坦々麺	中華そば、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	キャベツ、人参、生姜、白ごま	醤油、酒、中華スープの素、酢、塩				
				トマトときゅうりのサラダ	砂糖		トマト、コーンホール缶、きゅうり	酢、塩				
				★フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
	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 (ぱりぱりパンキン)								
16 木	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽と玉ねぎのケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	豚挽	玉ねぎ	トマトケチャップ、ソース、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				豆腐とねぎのすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			★お茶								
★菓子 (味しらべ)												
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								
17 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			梅鮭ごはん	米	さけ、しらす	さやいんげん、うめ干し	酒、塩				
				三色きんぴら炒め	じゃが芋、砂糖、サラダ油		人参、ピーマン、白ごま	醤油				
				大根と人参の味噌汁		味噌、わかめ	大根、人参、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 (ライスクッキー (いちご))								
18 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)					

【B】令和4年6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4年4月25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 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				
				なすと玉ねぎの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	なす、玉ねぎ、えのきたけ	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 (おせんべいしょうゆ味)								
21 火	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				
				豚汁	じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、人参、ごぼう、ねぎ					
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
	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 (じゃがあられ)								
22 水	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			和風カレーうどん	白玉うどん、片栗粉、サラダ油	豚平、油揚げ	玉ねぎ、人参、ねぎ	カレールー、削り節、醤油、だし昆布、塩				
				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				
				★野菜ジュース (野菜生活)			野菜ジュース (野菜生活)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆豆腐のもちもちきな粉ケーキ	上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、きな粉		ベーキングパウダー				
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								
23 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				鶏肉とレバーのケチャップ和え	片栗粉、サラダ油、砂糖	若鶏、豚レバー	玉ねぎ、生姜	トマトケチャップ、醤油、ソース、カレー粉、酒、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				コーンスープ			玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (ぼたぼた焼き)												
延長				お茶								
				菓子 (めかぶあられ)								

【B】令和4年6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4年4月25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					
24 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				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
				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 (ハッピーターン)								
	延長			お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								
25 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)						
27 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、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				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (味しらべ)								
	延長			お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
	28 火	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
昼食				ごはん	米							
				豆腐のくず煮	サラダ油、砂糖、片栗粉	豆腐、鶏挽、ひじき	しめじ、ねぎ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶	醤油、みりん、酒				
				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				
				野菜ジュース (紫の野菜)			野菜ジュース (紫の野菜)					
午後				□牛乳 □お茶								
				◆ふわふわきなこ	焼麩、砂糖、サラダ油	きな粉		塩				
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								

【B】令和4年6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4年4月25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 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			チキンライス	米、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参	トマトケチャップ、中華スープの素				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				メロン			メロン					
	午後			シャーベット (ピーチ玉)								
延長			お茶									
			菓子 (ぱりぱりパンブキン)									
30 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					
	玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	玉ねぎ、ねぎ、人参	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 (めかぶあられ)									