



# 令和5年5月分献立表

(離乳食：1日3回食) (12から18か月頃)



大府市公私立保育園  
令和5年3月24日現在

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	午後のおやつ材料名
		黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	調味料・その他			
1月	シーチキンごはん(軟飯) わかめスープ 黄桃缶	米	ツナ、わかめ	黄桃缶、人参、コーンホール缶	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳菓子(おこさませんべい)	牛乳菓子	(ほろほろ焼き)
2火	軟飯 キャベツ入り豚汁 やさいぜりー	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	やさいぜりー、キャベツ、人参	削り節、だし昆布	牛乳オレンジ	野菜ジュース(アップルキャロット)菓子	(アスパラガスビスケット)
6土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(ぶどう)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
8月	鶏挽と人参のおじや キャベツとツナの和え物 大根とわかめの味噌汁	米、砂糖	鶏挽、ツナ、味噌、油揚げ、わかめ	大根、キャベツ、きゅうり、人参、ねぎ、さやえんどう、白ごま	酢、削り節、だし汁、醤油、だし昆布、塩	牛乳黄桃缶	牛乳菓子	(古代米せんべい)
9火	ロールパン ミネストローネスープ マカロニサラダ	ロールパン、じゃが芋、マカロニ(フジッリ)(グルテンフリー)、ノンエッグマヨネーズドレッシング	ウインナー、ツナ	玉ねぎ、キャベツ、人参、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、塩	牛乳バナナ	牛乳◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
10水	豚肉と野菜のうどん わかめコーンサラダ ヨーグルト(もも)	白玉うどん、砂糖、サラダ油	ヨーグルト(もも)、豚平、油揚げ、わかめ	人参、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、コーンホール缶	酢、削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳菓子(ふんわりソフトせん)	オレンジジュース菓子	(さくっとあられ)
11木	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、チキンハム、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳オレンジ	牛乳◆ドーナツ	(小麦粉、砂糖、サラダ油、牛乳、卵、バークグバガー)
12金	軟飯 あじの醤油焼き キャベツときゅうりのナムル 大根とねぎの味噌汁	米、片栗粉、サラダ油、ごま油	あじ、味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、大根、人参、ねぎ、きゅうり	削り節、醤油、だし昆布、酒、中華スープの素、塩	牛乳バナナ	牛乳菓子	(あけびの実クッキー)(プレーン)
13土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
15月	軟飯 大豆の五目煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき	人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳オレンジ	牛乳菓子	(ハッピーターン)
16火	軟飯 肉じゃが 豆腐とわかめの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳バナナ	牛乳◆カリカリトースト	(薄切り食パン、卵、マヨネーズドレッシング、チキンハム)
17水	焼きそば 中華わかめスープ オレンジ	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	オレンジ、キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳菓子(おこさませんべい)	牛乳◆ウイナ-入バ-ガーキ	米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、豆乳、ウインナー)
18木	軟飯 じゃがとろろ焼き トマト 大根と人参の味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、味噌、ウインナー、油揚げ、とけるチーズ、わかめ	トマト、大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、ピーマン	トマトケチャップ、削り節、だし昆布、醤油、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子	(おにぎりせんべい・塩)
19金	軟飯 さわらのごま味噌かけ 拌三絲 豆腐とねぎのすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さわら、豆腐、ミックス味噌、わかめ	きゅうり、人参、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、酢、みりん、酒、塩	牛乳バナナ	牛乳菓子	(味しらべ)
20土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(もも)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(もも)		ヨーグルト		
22月	軟飯 三色青椒肉絲 中華わかめスープ	米、サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平、わかめ	赤ピーマン、人参、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子	(ミレービスケット)
23火	軟飯 豚挽と野菜のスープ 野菜サラダ 野菜ジュース(アップルキャロット)	米、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング	豚挽	野菜ジュース(アップルキャロット)、玉ねぎ、キャベツ、人参、きゅうり	コンソメスープの素、塩	牛乳バナナ	牛乳◆コーンマヨトースト	(薄切り食パン、卵、マヨネーズドレッシング、ツナ、コーンホール缶)
24水	醤油ラーメン きゅうりとツナのサラダ	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖、ごま油	ツナ、チキンハム、わかめ	きゅうり、キャベツ、コーンホール缶、ねぎ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳黄桃缶	牛乳◆五平餅	(米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん)
25木	ロールパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ロールパン、サラダ油、砂糖	鶏挽	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳菓子	(えびちび)
26金	軟飯 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、タルタルソース(ノンエッグ)、サラダ油	さけ、味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、玉ねぎ、コーンホール缶、人参、ねぎ、パセリ	削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳オレンジ	牛乳菓子	(あけびの実パウンドケーキ)(いちご)
27土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
29月	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 わかめとえのきの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、わかめ	大根、人参、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳オレンジ	牛乳菓子	(ほしたべよ)
30火	軟飯 鶏肉のケチャップ炒め キャベツと玉ねぎのスープ	米、砂糖、サラダ油	若鶏、ウインナー	玉ねぎ、キャベツ、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳バナナ	牛乳菓子	(おこめぼん棒)
31水	ウインナーピラフ(軟飯) かぼちゃと玉ねぎのスープ フルーツゼリー(ぶどう)	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	フルーツゼリー(ぶどう)、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピーマン、コーンホール缶、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳オレンジ	牛乳洋菓子	(マドレーヌ)

◆は手作りおやつです。  
※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。