



令和5年6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5月9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 体の調子をよくなるもの	調味料・その他			
1 木	軟飯 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
2 金	鮭ごはん(軟飯) 三色きんぴら炒め なすと人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、しらす、わかめ	人参、なす、ピーマン、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(アスパラガスビスケット)
3 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		
5 月	味ごはん(軟飯) ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ	人参、もやし、きゅうり、ねぎ、えのきたけ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子	(古代米せんべい) 菓子(ほしのおせんべい)
6 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、サラダ油	鶏挽	玉ねぎ、人参、こまつな、パセリ	コンソメスープの素、醤油、だし汁、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ポテトフライ	(じゃが芋、サラダ油、塩)
7 水	坦々麺 ハムとコーンのサラダ やさしいゼリー	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、チキンハム、わかめ	やさしいゼリー、人参、キャベツ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酒、中華スープの素、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)
8 木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わかめ、ひじき	トマト、玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 メロン	牛乳 菓子	(ハッピーターン)
9 金	軟飯 さけの味噌焼き 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、豆腐、チキンハム、味噌、わかめ	人参、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、みりん、酢、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実クッキー)(プレーン)
10 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		
12 月	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	人参、玉ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 メロン	牛乳 菓子	(味しらべ)
13 火	軟飯 豚汁 ごま和え	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	豚平、赤味噌	人参、もやし、きゅうり、大根、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
14 水	ウインナーサブゼティ 野菜サラダ ヨーグルト	サブゼティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	ヨーグルト、ウインナー	玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマン、きゅうり、コーンホール缶	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
15 木	軟飯 豆腐のくず煮 ごまだれサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽、ツナ、ひじき	野菜ジュース(紫の野菜)、人参、玉ねぎ、もやし、ねぎ、しめじ、きゅうり、キャベツ、コーンホール缶、白ごま	醤油、酢、酒、みりん、塩	牛乳 メロン	牛乳 ◆フレンチトースト	(食パン、砂糖、卵、牛乳)
16 金	クロロール さわらのパン粉焼き かぼちゃサラダ 野菜スープ	クロロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉(パン粉)、オリーブ油	さわら	かぼちゃ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ミレービスケット)
17 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー		ヨーグルト		
19 月	なす味噌拌(軟飯) シーチキンサラダ 人参とわかめのすまし汁	米、砂糖、サラダ油	豚挽、ツナ、赤味噌、わかめ	なす、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、人参、ねぎ	りんご酢、削り節、醤油、酒、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(えびちび)
20 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、塩	牛乳 メロン	牛乳 菓子	(ぼたぼた焼き)
21 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 バナナ	牛乳 ◆ピザトースト	(食パン、とけるチーズ、チキンハム、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマトケチャップ)
22 木	レーズンロール ボンキンスープ 野菜サラダ	レーズンロール、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	鶏挽、かまぼこ	かぼちゃ、玉ねぎ、キャベツ、人参、きゅうり、ねぎ	コンソメスープの素、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん)
23 金	軟飯 白身魚の煮つけ 切干大根と豚挽肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米、砂糖、ごま油	ホキ、豚挽、味噌、わかめ	人参、なす、切干大根、ねぎ、えのきたけ	だし汁、削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実'カドケキ)(プレーン)
24 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		
26 月	軟飯 鶏肉の照り焼き 酢和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、春雨	若鶏、味噌、わかめ	きゅうり、人参、玉ねぎ、もやし、ねぎ	酢、削り節、醤油、酒、だし昆布、みりん、塩	牛乳 メロン	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
27 火	軟飯 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ ジョア(マスカット)	米、砂糖	豚挽 ジョア(マスカット)	トマト、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、なす、コーンホール缶、きゅうり、ピーマン	酢、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆じゃが芋もち	(じゃが芋、砂糖、片栗粉、サラダ油、醤油、酒、みりん、塩)
28 水	チキンライス(軟飯) かぼちゃと玉ねぎのスープ メロン	米、サラダ油	若鶏	メロン、かぼちゃ、玉ねぎ、人参、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、中華スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子	(お米de国産ものタルト)
29 木	ロールパン ハンバーグ 野菜スープ	ロールパン、パン粉、砂糖、サラダ油	豚挽、卵	玉ねぎ、人参、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	◆ヨーグルト和え	(ヨーグルト、砂糖、バナナ、黄桃缶、パイナップル、みかん缶)
30 金	軟飯 あじの醤油焼き キャベツときゅうりのナムル 豆腐と人参のすまし汁	米、片栗粉、サラダ油、ごま油	あじ、豆腐、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり	醤油、削り節、だし昆布、酒、中華スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(おこめほん棒)

◆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。