

【B】令和5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5年5月9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 木	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油				
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (ほろほろ焼き)												
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい (塩))								
2 金	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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				
				なすと人参の味噌汁		味噌、わかめ	なす、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	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 (ライスクッキー (いちご))								
3 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 (ぶどう)		フルーツゼリー (ぶどう)						
5 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	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				
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (古代米せんべい (1枚))												
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
6 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、塩、カレー粉				
				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								
◆ポテトフライ				じゃが芋、サラダ油			塩					
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								

【B】令和5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5年5月9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					
7 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				
				ハムとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	チキンハム	人参、きゅうり、コーンホール缶	塩				
				やさいゼリー			やさいゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子(味しらべ)								
延長				お茶								
				菓子(じゃがあられ)								
8 木	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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	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(ライスクッキー(いちご))								
9 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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(えびちび)												
延長				お茶								
				菓子(おにぎりせんべい(塩))								
10 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5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5年5月9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					
12 月	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	こんにゃく、人参、白ごま	醤油				
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ	削り節、だし昆布				
	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)								
13 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				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					
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
	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)								
14 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ウイナースパゲティ	スパゲティ、サラダ油	ウイナー	玉ねぎ、人参、ピーマン	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、コーンホール缶	塩				
				★フルーツゼリー(りんご)			フルーツゼリー(りんご)					
	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)								
15 木	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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				
				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(紫の野菜)			野菜ジュース(紫の野菜)					
	午後			□牛乳 □お茶								
★菓子(ほしたべよ)												
延長				お茶								
				菓子(おにぎりせんべい(塩))								

【B】令和5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5年5月9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					
16 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				さわらのパン粉焼き	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	パセリ	塩、酒				
				かぼちゃサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		かぼちゃ、人参、コーンホール缶、きゅうり	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(ミレービスケット)								
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
17 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)						
19 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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(えびちび)								
	延長			お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
	20 火	午前			□牛乳 □お茶							
メロン												
昼食				ごはん	米							
				鶏肉のケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参	トマトケチャップ、醤油、カレー粉				
				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				
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)								
21 水		午前			□牛乳 □お茶							
	バナナ											
	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				
				オレンジ			オレンジ					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子(ほろほろ焼き)								
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンブキン)								

【B】令和5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5年5月9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					
22 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			★ごはん	米							
				ボンキンスープ	じゃが芋、サラダ油	鶏挽、かまぼこ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ねぎ	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				
	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 (おにぎりせんべい (塩))								
23 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さばの塩焼き		さば		塩、酒				
				切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮	砂糖、ごま油	豚挽、味噌	人参、なす、切干大根、干しいたけ	酒				
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、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))								
24 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)						
26 月	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			ごはん	米							
				鶏肉の照り焼き		若鶏		酒、醤油、みりん				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				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 (ほしたべよ)									
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								

【B】令和5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5年5月9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					
27 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			夏野菜のカレーライス	米、サラダ油	豚平	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、なす、ピーマン	カレー、コンソメスープの素、ソース、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				
				★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								
◆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					
延長				お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
28 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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				
				かぼちゃと玉ねぎのスープ			かぼちゃ、コーンホール缶、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			□牛乳 □お茶								
お米 de 国産ものタルト												
延長				お茶								
				菓子（ぼりぼりパンプキン）								
29 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	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				
				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			★お茶									
			★菓子（ぼたぼた焼き）									
延長				お茶								
				菓子（おにぎりせんべい（塩））								
30 金	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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、きゅうり、人参	中華スープの素、塩、醤油				
				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（おこめぼん棒）									
延長				お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								