

【B】令和5年8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7月4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					
1 火	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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 (ほろほろ焼き)												
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
2 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			冷やし中華	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム	トマト、もやし、きゅうり、コーンホール缶	醤油、酢、中華スープの素、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								
				◆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 (ライスクッキー (いちご))								
3 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	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 (えびちび)									
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
4 金	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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				
				なすとねぎの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	なす、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 (おせんべいしょうゆ味)								
5 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
				いなり寿司	いなり寿司							
昼食				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8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7月4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					
7 月	午前			□牛乳 □お茶								
				×ロン								
	昼食			ごはん	米							
				鶏肉の照り焼き		若鶏		酒、醤油、みりん				
				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				
				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 (ぱりぱりパンブキン)								
8 火	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				はんぺんと野菜の旨煮	じゃが芋、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				
				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								
				◆とうもろこし			とうもろこし	塩				
	延長			お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
	9 水	午前			□牛乳 □お茶							
×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				
				★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 (ライスクッキー (いちご))								
10 木		午前			□牛乳 □お茶							
	オレンジ											
	昼食			ごはん	米							
				★野菜あんかけ豆腐	砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽	人参、ねぎ	醤油、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 (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 (ほしたべよ)								
	延長			お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								

【B】令和5年8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7月4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					
12 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)					
14 月	午前			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			シーチキンごはん	米	ツナ	人参、コーンホール缶	醤油、酒				
				わかめスープ		わかめ	人参	コンソメスープの素、塩				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				菓子 (味しらべ)								
延長			お茶									
			菓子 (おせんべいしょうゆ味)									
15 火	午前			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり (鮭・鮭)							
				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				
				みかん缶			みかん缶					
	午後			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				菓子 (おこめぼん棒)								
延長			お茶									
			菓子 (ぱりぱりパンブキン)									
16 水	午前			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				みかん缶								
	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、人参、コーンホール缶	塩				
				野菜ジュース (紫の野菜)			野菜ジュース (紫の野菜)					
	午後			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				菓子 (古代米せんべい) (1枚)								
			菓子 (ほしのおせんべい)									
延長			お茶									
			菓子 (おにぎりせんべい・塩)									
17 木	午前			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ツナとわかめの混ぜごはん	米	ツナ	人参、白ごま	みりん、醤油、わかめご飯の素、塩				
				人参とわかめの味噌汁		味噌、わかめ	ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
				フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
	午後			<input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> お茶								
				菓子 (ソフトサラダ)								
延長			お茶									
			菓子 (ライスクッキー (いちご))									

【B】令和5年8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7月4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					
18 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				ツナとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	ツナ	人参、キャベツ、コーンホール缶	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 (えびちび)												
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
19 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)					
21 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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 (ほしたべよ)												
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
22 火	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				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				
				豆腐と人参の味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (カルシウムせんべい)												
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								
23 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			キャベツたっぷりラーメン	中華そば、ごま油、サラダ油	豚挽	キャベツ、ねぎ、人参、生姜、白ごま	中華スープの素、醤油、酒、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								
★菓子 (ハッピーターン)												
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								

【B】令和5年8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7月4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 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	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			◆フルーツポンチ	砂糖		黄桃缶、バナナ、パイナップル缶、みかん缶					
延長			お茶									
			菓子 (ライスクッキー (いちご))									
25 金	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				白身魚のインド風から揚げ	片栗粉、サラダ油	ホキ		醤油、カレー粉、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、コーンホール缶	塩				
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
延長			★菓子 (アスパラガスビスケット)									
			お茶									
26 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)							
28 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			ごはん	米							
				若鶏の香味焼き	片栗粉、サラダ油	若鶏	にんにく	醤油、酒				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				人参とえのきの味噌汁		味噌、わかめ	えのきたけ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
延長			菓子 (ミレービスケット)									
			お茶									
			菓子 (おせんべいしょうゆ味)									

【B】令和5年8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7月4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					
29 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	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								
★菓子（古代米せんべい）（2枚）												
延長			お茶									
			菓子（ぱりぱりパンブキン）									
30 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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				
				コーンスープ			キャベツ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				オレンジ			オレンジ					
	午後			ストロベリームース								
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												
31 木	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	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	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ぼたぼた焼き）								
延長			お茶									
			菓子（ライスクッキー（いちご））									