



令和5年9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8月8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 金	軟飯 さわらのごま味噌かけ キャベツとコーンの炒め物 豆腐とねぎのすまし汁	米、砂糖、サラダ油	さわら、豆腐、ミックス味噌、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、みりん、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
2 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		
4 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	(アスバラガスビスケット)
5 火	軟飯 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ 飲むヨーグルト	米、砂糖	豚挽、飲むヨーグルト	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 ◆クッキー入パナコキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、豆乳、ウインナー)
6 水	ウインナーズバゲティ 野菜サラダ ヨーグルト	スバゲティ、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 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)
7 木	コッペパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	コッペパン、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	◆フルーツボンチ	(バナナ、みかん缶、黄桃缶、パイン缶、砂糖)
8 金	軟飯 あじの醤油焼き 切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮 豆腐と人参のすまし汁	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	あじ、豚挽、豆腐、味噌、わかめ	人参、ねぎ、こまつな、切干大根	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実のクッキー) (プレーン)
9 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		
11 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 オレンジ	牛乳 菓子	(あげせんべい)
12 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 バナナ	牛乳 ◆コーンマヨトースト	(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、ツナ、コーンホール缶)
13 水	冷麦 やさいぜりー	ひやむぎ、砂糖	ツナ	やさいぜりー、トマト、きゅうり	醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 お米de国産りんごのタルト	(お米de国産りんごのタルト)
14 木	レーズンロール じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	レーズンロール、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウインナー、とけるチーズ	玉ねぎ、人参、トマト、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、醤油、塩	牛乳 菓子 (おこさませんべい)	◆ヨーグルト和え	(ヨーグルト、砂糖、バナナ、黄桃缶、みかん缶、パイン缶)
15 金	軟飯 さけの味噌焼き キャベツときゅうりのナムル わかめとえのきのすまし汁	米、ごま油、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、えのきだけ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、みりん、中華スープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(味しらべ)
16 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		
19 火	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、えのきだけ	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)
20 水	天ぷらうどん ごまだれサラダ やさいぜりー	白玉うどん、さつま芋、サラダ油、砂糖、片栗粉、上新粉	若鶏、むきえび	やさいぜりー、人参、玉ねぎ、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、みりん、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(えびちび)
21 木	軟飯 キャベツと豚肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきだけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆フレンチトースト	(食パン、卵、牛乳、砂糖)
22 金	大根と人参のおじや 酢和え 豆腐とねぎの味噌汁	米、砂糖、春雨	豆腐、味噌、わかめ	人参、大根、きゅうり、もやし、ねぎ	塩、酢、削り節、醤油、だし昆布	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(あけびの実のクッキー) (かぼちゃ)
25 月	なす味噌拌 (軟飯) 切干大根のサラダ 人参とわかめのすまし汁	米、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、ツナ、わかめ	なす、玉ねぎ、きゅうり、人参、切干大根、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、酒、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
26 火	軟飯 豆腐のくす煮 拌三絲 野菜ジュース (紫の野菜)	米、春雨、砂糖、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、鶏挽、チキンハム、ひじき	野菜ジュース (紫の野菜)、人参、玉ねぎ、ねぎ、しめじ、きゅうり、コーンホール缶	醤油、酢、酒、みりん	牛乳 バナナ	牛乳 ◆アップルケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、豆乳、りんご)
27 水	ウインナーピラフ (軟飯) かぼちゃと玉ねぎのスープ オレンジ	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	オレンジ、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 菓子 (ふんわりソフトせん)	フローズンゼリー (白桃)	
28 木	軟飯 若鶏の照り焼き 中華和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、ごま油	若鶏、味噌、ツナ、わかめ	もやし、きゅうり、人参、玉ねぎ、ねぎ、コーンホール缶	削り節、醤油、だし昆布、酢、酒、みりん	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(おこめほん棒)
29 金	米粉ロール さわらのパン粉焼き マカロニサラダ 野菜スープ 十五夜ものがたり	米粉ロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉 (パン粉)、マカロニ (フジリ) (グルテンフリー)、オリーブ油	さわら、ツナ	人参、玉ねぎ、きゅうり、パセリ、十五夜ものがたり	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ほたばた焼き)
30 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		

◆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。