

令和5年9月分献立表

令和5年8月3日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
1 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐とねぎのすまし汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、だし汁、醤油
2 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
4 月	つぶし粥 野菜の煮物 玉ねぎと人参の味噌汁	米 人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
5 火	つぶし粥 野菜のスープ トマト	米 玉ねぎ、かぼちゃ、なす、人参、洋風だし トマト
6 水	玉ねぎと人参の煮込みうどん バナナ	うどん、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 バナナ
7 木	パン粥 野菜の煮物 野菜スープ	食パン 洋風だし 人参、玉ねぎ、こまつな、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし
8 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油
9 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
11 月	つぶし粥 じゃが芋と人参の煮物 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米 じゃが芋、人参、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、玉ねぎ、だし汁、味噌
12 火	つぶし粥 具だくさん味噌汁 トマト	米 じゃが芋、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌 トマト
13 水	玉ねぎと人参のにゅうめん トマト	ひやむぎ、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖 トマト

- ・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。
- ・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった削り節(かつお・あじ)と昆布の混合だしを使用します。
- ・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
- ・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。

令和5年9月分献立表

令和5年8月3日現在

(離乳食：1日1回食) (5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
14 木	パン粥 じゃが芋と人参のマッシュ トマト 野菜スープ	食パン、洋風だし じゃが芋、人参、だし汁、醤油 トマト 玉ねぎ、人参、洋風だし
15 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 キャベツと人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖 キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、醤油
16 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
19 火	つぶし粥 野菜の煮物 人参とねぎのスープ	米 じゃが芋、人参、だし汁、醤油 人参、ねぎ、洋風だし
20 水	野菜入り煮込みうどん トマト	白玉うどん、玉ねぎ、さつま芋、人参、ねぎ、だし汁、醤油 トマト
21 木	つぶし粥 キャベツと人参の味噌煮 人参とねぎのすまし汁	米 キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、味噌、砂糖 人参、ねぎ、だし汁、醤油
22 金	大根と人参のおじや 豆腐とねぎの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油 豆腐、ねぎ、だし汁、味噌
25 月	つぶし粥 なすの煮物 人参とねぎのすまし汁	米 なす、玉ねぎ、だし汁、味噌、砂糖、醤油 人参、ねぎ、だし汁、醤油
26 火	つぶし粥 豆腐のくず煮 トマト	米 豆腐、人参、玉ねぎ、ねぎ、だし汁、砂糖、醤油、片栗粉 トマト
27 水	玉ねぎと人参のおじや かぼちゃと玉ねぎのスープ オレンジ	米、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 かぼちゃ、玉ねぎ、人参、洋風だし オレンジ
28 木	つぶし粥 人参の煮物 玉ねぎと人参の味噌汁	米 人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
29 金	パン粥 白身魚のほぐし煮 野菜スープ	食パン、洋風だし ホキ、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、洋風だし
30 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード

- ・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。
- ・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった削り節(かつお・あじ)と昆布の混合だしを使用します。
- ・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
- ・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。