



令和5年10月分献立表

(離乳食：1日3回食) (12から18か月頃)



大府市公立保育園
令和5年8月16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			
2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 オレンジ	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
3火	クロワッサン 米粉のパンフキンシチュー 野菜サラダ	クロワッサン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、キャベツ、かぼちゃ、人参、コーンクリーム缶、きゅうり	米粉のクリームシチューウ、塩、コンソメスープの素	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(アスパラガスビスケット)
4水	焼きそば 中華わかめスープ ヨーグルト	焼きそば、サラダ油、ごま油	ヨーグルト、豚平、わかめ	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 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆ウインナー入パンケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、豆乳、ウインナー)
5木	軟飯 肉じゃが 豆腐とわかめの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、みりん	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)
6金	軟飯 白身魚の煮つけ 酢和え わかめと人参のすまし汁	米、砂糖、春雨	ホキ、チキンハム、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、削り節、だし汁、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(ハッピーターン)
7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		
10火	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 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子	(味しらべ)
11水	豚肉と野菜のうどん わかめコーンサラダ 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖、サラダ油	飲むヨーグルト、豚平、油揚げ、わかめ	人参、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、コーンホール缶	酢、削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	オレンジジュース 菓子	(さくっとあられ)
12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 オレンジ	牛乳 ◆揚げパン	(バターロール、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
13金	軟飯 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 豆腐とねぎの味噌汁	米、タルタルソース(ノンエッグ)、サラダ油	さげ、豆腐、味噌、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ、パセリ	削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(あけびの実クッキー)(プレーン)
14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		
16月	軟飯 関東煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏、味噌	大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、えのきたけ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(えびちび)
17火	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん(軟飯) ごま和え 大根と白菜の味噌汁	米、さつま芋、砂糖、サラダ油	豚平、味噌、油揚げ、わかめ	白菜、大根、もやし、きゅうり、人参、しめじ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆野菜マフィン	(米粉パウダー(パンケーキ用)、じゃが芋、砂糖、サラダ油、豆乳、人参)
18水	坦々麺 ハムとコーンのサラダ	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	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 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、醤油、みりん、酒、片栗粉、白ごま)
19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 みかん缶	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
20金	軟飯 白身魚の煮つけ マカロニサラダ 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、マカロニ(フジッリ)(グルテンフリー)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖	ホキ、味噌、ツナ、わかめ	玉ねぎ、きゅうり、人参、ねぎ、えのきたけ	だし汁、削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(あげせんべい)
21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		
23月	軟飯 栄養すいとん やさいゼリー	米、白玉粉、小麦粉、サラダ油	若鶏、むきえび、油揚げ	やさいゼリー、白菜、人参、ほうれん草	薄口醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(ほたばた焼き)
24火	軟飯 すき焼き風煮 わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 バナナ	牛乳 ◆大学芋	(さつま芋、砂糖、サラダ油、黒ごま、醤油)
25水	軟飯 豚挽と野菜のスープ トマトときゅうりのサラダ 野菜ジュース(野菜生活)	米、じゃが芋、砂糖	豚挽	野菜ジュース(野菜生活)、トマト、玉ねぎ、人参、コーンホール缶、きゅうり	酢、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 お米de国産さつまいもと栗のタルト	(お米de国産さつまいもと栗のタルト)
26木	軟飯 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ ジョア(プレーン)	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	豆腐、鶏挽、卵、ツナ、ひじき、ジョア	人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、酢、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)
27金	味ごはん(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	さげ、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 バナナ	牛乳 菓子	(あけびの実(カドケキ)(かぼちゃ))
28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		
30月	軟飯 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ 玉ねぎと人参の味噌汁	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング	若鶏、味噌、わかめ	かぼちゃ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、酒、だし昆布、みりん、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子	(ソフトサラダ)
31火	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、チキンハム、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(カルシウムせんべい)

◆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。