

令和5年11月分献立表

令和5年9月20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 水	玉ねぎと人参の煮込みうどん トマト	うどん、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 トマト
2 木	白菜のおじや じゃが芋のスープ みかん	米、白菜、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし みかん
4 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
6 月	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
7 火	つぶし粥 野菜の煮物 豆腐と人参の味噌汁	米 里芋、大根、人参、だし汁、醤油、砂糖 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、味噌
8 水	煮込みうどん トマト	うどん、人参、ねぎ、だし汁、醤油 トマト
9 木	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
10 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
11 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
13 月	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
14 火	つぶし粥 野菜の煮物 野菜スープ	米 キャベツ、人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、洋風だし
15 水	ほうれん草と人参の煮込みうどん トマト	白玉うどん、ほうれん草、人参、だし汁、醤油 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11月分献立表

令和5年9月20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
16 木	つぶし粥 野菜の旨煮 豆腐とねぎの味噌汁	米 じゃが芋、人参、大根、醤油、砂糖、だし汁 豆腐、ねぎ、だし汁、味噌
17 金	人参のおじや 貝たくさん味噌汁	米、人参、だし汁、醤油 里芋、豆腐、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、味噌
18 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
20 月	さつまいものおじや 大根と白菜の味噌汁	米、さつまいも、人参、だし汁、醤油 大根、白菜、だし汁、味噌
21 火	つぶし粥 野菜の煮物 キャベツと玉ねぎの味噌汁	米 人参、玉ねぎ、じゃが芋、だし汁、醤油、砂糖 キャベツ、玉ねぎ、人参、だし汁、味噌
22 水	キャベツの煮込みうどん バナナ	うどん、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油 バナナ
24 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 ほうれん草のすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油 ほうれん草、人参、ねぎ、だし汁、醤油
25 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
27 月	つぶし粥 キャベツの味噌煮 豆腐とねぎのすまし汁	米 キャベツ、人参、ねぎ、だし汁、味噌、砂糖 豆腐、ねぎ、だし汁、醤油
28 火	パン粥 和風ポトフ トマト	食パン、洋風だし キャベツ、玉ねぎ、人参、大根、ブロッコリー、だし汁、醤油 トマト
29 水	玉ねぎと人参のおじや キャベツと人参のスープ みかん	米、だし汁、玉ねぎ、人参、醤油 キャベツ、人参、洋風だし みかん
30 木	パン粥 野菜のスープ トマト	食パン、洋風だし じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし 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。