令和５年11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９月12日現在

日 曜	献立名	使用材料名 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	午前のおやつ	午後のおやつ	午後のおやつ材料名
1 水	スパゲティミートソース 野菜サラダ 野菜ジュース（アップルキャロット）	スパゲティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油、砂糖	豚挽	野菜ジュース（アップルキャロット）、玉ねぎ、キャベツ、人参、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 オレンジ	牛乳 ◆五平餅	（米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん）
2 木	中華飯（軟飯） 中華わかめスープ みかん	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	豚平、むきえび、わかめ	みかん、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、ねぎ、えのきたけ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆栗蒸しカステラ	(小麦粉、砂糖、ﾊﾞﾀｰ、卵、栗の甘露煮、牛乳、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ)
4 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		
6 月	軟飯 豆腐のくず煮 キャベツとツナの和え物 野菜ジュース（紫の野菜）	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽、ツナ、わかめ、ひじき	野菜ジュース（紫の野菜）、キャベツ、人参、玉ねぎ、ねぎ、しめじ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酢、酒、みりん、塩	牛乳 菓子（おこさませんべい）	牛乳 菓子	（ほろほろ焼き）
7 火	軟飯 筑前煮 豆腐と人参の味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、ちくわ、味噌、わかめ	大根、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆カリカリトースト	(薄切り食パン、ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ、チキンハム)
8 水	味噌ラーメン 野菜サラダ ヨーグルト（いちご）	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	ヨーグルト（いちご）、豚平、ミックス味噌、ちくわ、わかめ	人参、もやし、キャベツ、ねぎ、コーンホール缶	中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	オレンジジュース 菓子	（さくっとあられ）
9 木	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 黄桃缶	牛乳 ◆ドーナツ	（小麦粉、砂糖、サラダ油、牛乳、卵、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ)
10 金	軟飯 さけの塩焼き 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、砂糖、ごま油	さけ、豚挽、豆腐、味噌、わかめ	人参、ねぎ、こまつな、切干大根	削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	（おこめぽん棒）
11 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		
13 月	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、えのきたけ	醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子	（アスパラガスビスケット）
14 火	軟飯 若鶏の照り焼き 野菜サラダ コーンスープ	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	（ハッピーターン）
15 水	きつねうどん ごまだれサラダ 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖	飲むヨーグルト、油揚げ、かまぼこ	人参、ほうれん草、もやし、きゅうり、キャベツ、白ごま	醤油、みりん、削り節、酢、だし昆布、塩	牛乳 菓子（ふんわりソフトせん）	牛乳 ◆さつま芋きなこ	(さつま芋、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
16 木	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 わかめとえのきの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、わかめ	大根、人参、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆スイートポテト	(さつま芋、砂糖、バター、牛乳、卵、みりん)
17 金	ツナと人参のおじや 豚汁 フルーツゼリー（りんご）	米、里芋、サラダ油	豆腐、豚平、ツナ、赤味噌	フルーツゼリー（りんご）、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ	醤油、だし汁、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	（味しらべ）
18 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		
20 月	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 オレンジ	牛乳 菓子	（えびちび）
21 火	軟飯 鶏肉のケチャップ炒め キャベツと玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、味噌	玉ねぎ、キャベツ、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン	トマトケチャップ、削り節、醤油、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ポテトフライ	(じゃが芋、サラダ油、塩)
22 水	焼きそば 中華わかめスープ バナナ	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	バナナ、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 黄桃缶	牛乳 ◆アップルケーキ	(米粉ﾊﾟｳﾀﾞｰ(ﾊﾟﾝｹｰｷ用）、砂糖、ｻﾗﾀﾞ油、豆乳、りんご)
24 金	軟飯 あじの醤油焼き ほうれん草のごまみそ和え わかめとえのきのすまし汁	米、片栗粉、サラダ油、砂糖	あじ、味噌、わかめ	ほうれん草、人参、ねぎ、えのきたけ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 菓子（おこさませんべい）	牛乳 菓子	（あけびの実ﾊﾟｳﾝﾄﾞｹｰｷ）(りんご)
25 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		
27 月	軟飯 キャベツと豚肉の味噌炒め 豆腐とわかめのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、豆腐、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 オレンジ	牛乳 菓子	（ほしたべよ）
28 火	クロワッサン 和風ポトフ ハムとコーンのサラダ	クロワッサン、ノンエッグマヨネーズドレッシング	ウインナー、チキンハム	人参、大根、玉ねぎ、ブロッコリー、きゅうり、キャベツ、コーンホール缶	醤油、みりん、削り節、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆焼き芋	（さつま芋）
29 水	チキンライス（軟飯） コーンスープ みかん	米、サラダ油	若鶏	みかん、人参、玉ねぎ、キャベツ、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、中華スープの素、塩	牛乳 菓子（ふんわりソフトせん）	牛乳 洋菓子	（マドレーヌ）
30 木	薄切り食パン 米粉のハヤシシチュー 野菜サラダ	薄切り食パン、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉のハヤシシチュー、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、コーンホール缶	塩、コンソメスープの素	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	（ぼたぼた焼き）

◆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。