

令和5年12月分献立表

令和5年10月23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 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
2 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
4 月	つぶし粥 豆腐のくず煮 トマト	米 豆腐、ねぎ、人参、だし汁、砂糖、醤油、片栗粉 トマト
5 火	つぶし粥 じゃが芋と人参のマッシュ 野菜スープ	米 じゃが芋、人参、洋風だし じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし
6 水	キャベツの煮込みうどん 白菜とほうれん草の煮びたし	うどん、キャベツ、ねぎ、だし汁、醤油 白菜、ほうれん草、人参、だし汁、砂糖、醤油
7 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、玉ねぎ、だし汁、醤油 トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、洋風だし
8 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
9 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
11 月	人参のおじや 豆腐とねぎの味噌汁	米、人参、だし汁、醤油 豆腐、ねぎ、だし汁、味噌
12 火	つぶし粥 野菜の旨煮 豆腐と人参の味噌汁	米 里芋、人参、大根、醤油、砂糖、だし汁 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、味噌
13 水	味噌煮込みうどん トマト	白玉うどん、白菜、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌、砂糖 トマト
14 木	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

- 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12月分献立表

令和5年10月23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
15 金	つぶし粥 野菜の煮物 玉ねぎと人参の味噌汁	米 玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、砂糖 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
16 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
18 月	つぶし粥 豆腐の煮物 じゃが芋と人参の味噌汁	米 豆腐、白菜、人参、ねぎ、だし汁、醤油、砂糖 じゃが芋、人参、だし汁、味噌
19 火	つぶし粥 大根の煮物 豆腐と大根の味噌汁	米 大根、里芋、人参、醤油、だし汁、砂糖 豆腐、大根、人参、だし汁、味噌
20 水	玉ねぎと人参のおじや 野菜スープ オレンジ	米、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし オレンジ
21 木	パン粥 人参の煮つぶし 野菜スープ	食パン、洋風だし 人参、だし汁、醤油 玉ねぎ、人参、洋風だし
22 金	パン粥 かぼちゃのスープ オレンジ	食パン、洋風だし かぼちゃ、玉ねぎ、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし オレンジ
23 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
25 月	人参入りつぶし粥 大根とねぎの味噌汁	米、人参 大根、ねぎ、だし汁、味噌
26 火	つぶし粥 具だくさん味噌汁 オレンジ	米 大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、味噌、だし汁 オレンジ
27 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
28 木	つぶし粥 玉ねぎと人参スープ じゃが芋と人参の煮物	米 玉ねぎ、人参、洋風だし じゃが芋、人参、だし汁、醤油、砂糖

- ・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。