

【B】令和5年12月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和5年10月23日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの						
1 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				さけの味噌焼き	砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、味噌	白ごま	みりん、酒					
				キャベツときゅうりのナムル	ごま油		キャベツ、人参、きゅうり	中華スープの素、塩、醤油					
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (ほろほろ焼き)									
	延長			お茶									
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)									
2 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)									
	昼食			おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり (鮭・鮭)								
				フルーツゼリー (もも)		フルーツゼリー (もも)							
4 月	午前			□牛乳 □お茶									
				黄桃缶									
	昼食			ごはん	米								
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素					
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (アスパラガスビスケット)									
	延長			お茶									
				菓子 (ぱりぱりパンキン)									
	5 火	午前			□牛乳 □お茶								
オレンジ													
昼食				カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレー、コンソメスープの素、ソース、塩					
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢					
				野菜ジュース (野菜生活)			野菜ジュース (野菜生活)						
午後				□牛乳 □お茶									
				★菓子 (おこめぼん棒)									
延長				お茶									
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)									
6 水		午前			□牛乳 □お茶								
	バナナ												
	昼食			醤油ラーメン	中華そば、ごま油、砂糖	チキンハム、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ	醤油、中華スープの素、塩					
				白菜のごま和え	砂糖		白菜、ほうれん草、人参、白ごま	醤油					
				★フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)						
	午後			オレンジジュース									
				菓子 (さくっとあられ)									
	延長			お茶									
				菓子 (ライスクッキー (いちご))									

【B】令和5年12月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和5年10月23日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
7 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			★ごはん	米							
				★じゃが芋とウインナーのケチャップ炒め	じゃが芋、サラダ油	ウインナー、豚挽	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、醤油、塩				
				トマト			トマト					
				野菜スープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			★お茶								
				★菓子 (ハッピーターン)								
延長			お茶									
			菓子 (じゃがあられ)									
8 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	酒、醤油				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子 (ミレービスケット)								
	延長			お茶								
菓子 (おせんべいしょうゆ味)												
9 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー (みかん)			フルーツゼリー (みかん)					
11 月	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶			黄桃缶					
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、こんにゃく、干しいたけ	醤油				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (えびちび)								
	延長			お茶								
菓子 (ぱりぱりパンキン)												
12 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんと野菜の旨煮	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平	人参、大根、こんにゃく	醤油、酒、削り節、だし昆布				
				わかめとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆豆腐のココアケーキ	上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐		ココア、ベーキングパウダー				
	延長			お茶								
菓子 (おにぎりせんべい・塩)												

【B】令和5年12月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和5年10月23日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
13 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			味噌煮込みうどん	白玉うどん、砂糖、サラダ油	赤味噌、豚平、かまぼこ、油揚げ	白菜、ねぎ、人参、玉ねぎ	削り節、だし昆布				
				ごまだれサラダ	砂糖	ツナ	もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				やさいゼリー			やさいゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆大学芋	さつまいも、砂糖、サラダ油		黒ごま	醤油				
延長			お茶									
			菓子(ライスクッキー(いちご))									
14 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(ふんわりソフトせん)								
	昼食			★ごはん	米							
				★白身魚の塩焼き	サラダ油	ホキ		塩、酒				
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参	塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子(ハッピーターン)												
延長			お茶									
			菓子(じゃがあられ)									
15 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				若鶏の香味焼き	片栗粉、サラダ油	若鶏	にんにく	醤油、酒				
				中華和え	砂糖、ごま油	ツナ	もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶	醤油、酢				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子(味しらべ)												
延長			お茶									
			菓子(おせんべいしょうゆ味)									
16 土	午前			★フルーツゼリー(りんご)								
	昼食			おにぎり(鮭・鮭)	おにぎり(鮭・鮭)							
				フルーツゼリー(もも)		フルーツゼリー(もも)						

【B】令和5年12月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和5年10月23日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくなるもの					
18 月	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				すき焼き風煮	砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐	白菜、ねぎ、人参、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油、酒				
				わかめとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	えのきたけ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ほしたべよ)								
	延長			お茶								
菓子 (ぱりぱりパンプキン)												
19 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				おでん	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、赤味噌、豚挽	大根、こんにゃく、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ふわふわきなこ	焼麩、砂糖、サラダ油	きな粉		塩				
	延長			お茶								
菓子 (おにぎりせんべい・塩)												
20 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			メキシコ風ピラフ	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、カレー粉、塩				
				コーンスープ			玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★和菓子(紅白まんじゅう)(白)								
	延長			お茶								
菓子 (ライスクッキー (いちご))												
21 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				若鶏のから揚げ	片栗粉、サラダ油	若鶏		酒、醤油				
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参	塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				クリスマス米粉のカップケーキ								
延長			お茶									
			菓子 (じゃがあられ)									

【B】令和5年12月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和5年10月23日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの						
22 金	午前			□牛乳 □お茶									
				バナナ									
	昼食			★ごはん	米								
				ボンキンスープ	じゃが芋、サラダ油	鶏挽、かまぼこ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ねぎ	コンソメスープの素、塩					
				マカロニサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング、マカロニ (フジッリ) (グルテンフリー)	ツナ	きゅうり、人参	塩					
				サンタさんの三色デザート			サンタさんの三色デザート						
	午後			□牛乳 □お茶									
				かぼちゃスティック									
	延長			お茶									
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)									
23 土	午前			★フルーツゼリー (りんご)									
	昼食			いなり寿司	いなり寿司								
				フルーツゼリー (みかん)			フルーツゼリー (みかん)						
25 月	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			しらすコーンごはん	米	しらす	コーンホール缶、人参	わかめご飯の素					
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩					
				大根とねぎの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	大根、ねぎ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (ソフトサラダ)									
	延長			お茶									
				菓子 (ぱりぱりパンブキン)									
	26 火	午前			□牛乳 □お茶								
バナナ													
昼食				菜飯	米			菜飯の素					
				呉汁	サラダ油	豚平、豆乳、大豆、味噌	玉ねぎ、大根、人参、ねぎ	削り節、だし昆布					
				黄桃缶			黄桃缶						
午後				□牛乳 □お茶									
				小魚せんべい									
延長				お茶									
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)									
27 水		午前			□牛乳 □お茶								
	黄桃缶												
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩					
				コーンサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、人参、コーンホール缶	塩					
				野菜ジュース (紫の野菜)			野菜ジュース (紫の野菜)						
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (カルシウムせんべい)									
	延長			お茶									
菓子 (ライスクッキー (いちご))													

【B】令和5年12月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

大府市公私立保育園  
令和5年10月23日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
28 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり (鮭・鮭)							
				わかめスープ		わかめ	人参	コンソメスープの素、塩				
				みかん缶			みかん缶					
	午後			野菜ジュース (アップルキャロット)								
				菓子 (ハッピーターン)								
	延長				お茶							
菓子 (じゃがあられ)												