

令和6年1月分献立表

令和5年11月20日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
4 木	人参のおじや わかめスープ	米、人参、だし汁、醤油 人参、わかめ、洋風だし、塩
5 金	硬粥 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、洋風だし、塩 マカロニ(フジッリ)(グルテンフリー)、塩、人参、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
6 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
9 火	硬粥 大豆の五目煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米 大豆、豚挽、人参、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
10 水	味噌煮込みうどん 中華和え	白玉うどん、白菜、豚挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、油揚げ、サラダ油、だし汁、味噌、砂糖 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油
11 木	食パン ハンバーグ 野菜スープ	食パン 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、パン粉、卵、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
12 金	硬粥 白身魚の煮つけ 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 ホキ、だし汁、砂糖、醤油、酒 豚挽、切干大根、人参、こまつな、ごま油、味噌、酒、砂糖 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
13 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
15 月	硬粥 三色青椒肉絲 中華わかめスープ	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、酒、醤油、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩
16 火	硬粥 豆腐のくず煮 拌三絲	米 豆腐、鶏挽、人参、玉ねぎ、ひじき、コーンホール缶、ねぎ、サラダ油、砂糖、醤油、酒、みりん、片栗粉 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油
17 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん バナナ	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、ほうれん草、もやし、だし汁、醤油、塩 バナナ
18 木	ミルクロール 鶏挽と野菜の炒め煮 コーンスープ	ミルクロール 鶏挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、酒、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
19 金	しらすコーンごはん(硬粥) 臭たくさん味噌汁 いちご	米、しらす、コーンホール缶、人参 豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌 いちご
20 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード

- ・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6年1月分献立表

令和5年11月20日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
22 月	硬粥 関東煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 大根、里芋、人参、鶏挽、だし汁、醤油、砂糖、塩、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
23 火	硬粥 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 キャベツ、豚挽、厚揚げ、人参、ピーマン、味噌、醤油、砂糖、サラダ油、ごま油 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
24 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん みかん	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 みかん
25 木	ロールパン じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	ロールパン 卵、じゃが芋、豚挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、とけるチーズ、醤油、塩、サラダ油、トマトケチャップ トマト 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
26 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツとコーンの炒め物 豆腐とねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 キャベツ、コーンホール缶、サラダ油、塩 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
27 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
29 月	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 豆腐、玉ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
30 火	薄切り食パン 鶏挽と野菜のスープ 野菜サラダ	薄切り食パン 鶏挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖
31 水	鶏挽と人参のおじゃ コーンスープ いちご	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 キャベツ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩 いちご

- 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。