



# 令和6年2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6年1月11日現在

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	午後のおやつ材料名
		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			
1 木	中華飯(軟飯) 中華わかめスープ フルーツゼリー(りんご)	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	豚平、むきえび、わかめ	フルーツゼリー(りんご)、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 いちご	牛乳 菓子	(ほろほろ焼き)
2 金	軟飯 さけの塩焼き ごま和え 呉汁	米、砂糖、サラダ油	さけ、豚平、豆乳、大豆、味噌	人参、もやし、きゅうり、大根、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、塩、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(アスパラガスビスケット)
3 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		
5 月	軟飯 すき焼き風煮 わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、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 菓子	(ハッピーターン)
6 火	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆ピザトースト	(食パン、とけるチーズ、オリーブ、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマトチップ)
7 水	ウイナーズパゲティ 野菜サラダ ヨーグルト(いちご)	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	ヨーグルト(いちご)、ウイナー	玉ねぎ、人参、キャベツ、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 バナナ	牛乳 ◆ふかし芋	(さつま芋、塩)
8 木	クロロール じゃがとろ卵焼き トマト 野菜スープ	クロロール、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウイナー、とけるチーズ	玉ねぎ、人参、トマト、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、醤油、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子	(ミレービスケット)
9 金	大根と人参のおじゃ 拌三絲 豆腐とねぎの味噌汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	豆腐、チキンハム、味噌、わかめ	大根、人参、きゅうり、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、酢、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
10 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 火	軟飯 おでん ごま和え	米、里芋、砂糖、サラダ油	厚揚げ、はんぺん、豚挽、赤味噌	大根、人参、もやし、きゅうり、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(味しらべ)
14 水	鶏挽と野菜のうどん わかめコーンサラダ 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖、サラダ油	飲むヨーグルト、鶏挽、油揚げ、わかめ	人参、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、コーンホール缶	酢、削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 いちご	野菜ジュース(アップルキャロット) 菓子	(さくっとあられ)
15 木	ロールパン 小松菜たっぷり彩りシチュー 野菜サラダ	ロールパン、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳、ベーコン	キャベツ、こまつな、人参、コーンホール缶、きゅうり、玉ねぎ	米粉のクリームシチュー、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆豆乳ときな粉のケーキ	(小麦粉、グラニュー糖、バター、豆乳、卵、きな粉、ベーキングパウダー)
16 金	軟飯 白身魚の煮つけ 酢和え わかめと人参のすまし汁	米、砂糖、春雨	ホキ、チキンハム、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子	(あけびの実クッキー)(プレーン)
17 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
19 月	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 菓子	(えびちび)
20 火	クロワッサン 米粉のハヤシシチュー 野菜サラダ	クロワッサン、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、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	米粉のハヤシシチュー、コンソメスープの素、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味噌、みりん、白ごま)
21 水	担々麺 ハムとコーンのサラダ バナナ	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	豚挽、赤味噌、チキンハム、わかめ	バナナ、人参、キャベツ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酒、中華スープの素、酢、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆アップルケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、豆乳、りんご)
22 木	ロールパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ロールパン、サラダ油、砂糖	鶏挽	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(かぼちゃスティック)
24 土	いなり寿司 フルーツゼリー(ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
26 月	軟飯 キャベツと豚肉の味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子	(古代米せんべい)
27 火	軟飯 切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮 根菜の汁	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、味噌、油揚げ	人参、大根、しめじ、ねぎ、こまつな、切干大根	醤油、削り節、みりん、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)
28 水	ウイナーピラフ(軟飯) かぼちゃと玉ねぎのスープ いちご	米、サラダ油	むきえび、ウイナー	いちご、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピーマン、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、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子	(お米de国産さつまいもと栗のタルト)
29 木	軟飯 華風かきたま汁 ごま和え	米、砂糖、サラダ油	豆腐、卵、若鶏、かまぼこ	人参、もやし、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子	(ソフトサラダ)

◆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。