



令和6年3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2月15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 金	油揚げと人参のおじや 人参とねぎのすまし汁 いちご	米	油揚げ、わかめ	いちご、人参、コーンホール 缶、ねぎ	醤油、削り節、だし汁、だし 昆布、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフト せん)	牛乳 菓子	(アスパラガスビス ケット)
2 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		
4 月	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 わかめとえのきの味噌汁	米、里芋、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 菓子	(ほろほろ焼き)
5 火	薄切り食パン 米粉のパンフキンシチュー ハムとコーンのサラダ	薄切り食パン、ノンエッグマ ヨネースドレッシング、サラ ダ油	若鶏、豆乳、チキンハム	人参、玉ねぎ、かぼちゃ、 コーンクリーム缶、きゅう り、コーンホール缶	米粉のクリームシチュール ウ、塩、コンソメスープの素	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラ ダ油、きな粉、塩)
6 水	貝だくさん煮込みうどん ごま和え バナナ	白玉うどん、砂糖、ごま油	若鶏、油揚げ	バナナ、大根、人参、もやし、 きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、み りん、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆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)
7 木	ミルクロール ハンバーグのトマトソース 野菜スープ	ミルクロール、米パン粉、サ ラダ油	豚挽、ウインナー、豆乳	玉ねぎ、人参、ピーマン、パ セリ、キャベツ	トマトケチャップ、コンソメ スープの素、ソース、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(きなこ餅) (古代米せんべい)
8 金	軟飯 あじの醤油焼き キャベツとツナの和え物 豆腐と人参のすまし汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	あじ、豆腐、ツナ、わかめ	キャベツ、きゅうり、人参、 ねぎ、白ごま	酢、醤油、削り節、だし昆 布、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あけびの実パウンド ケーキ)(いちご)
9 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		
11 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	(ミレービスケッ ト)
12 火	軟飯 豆腐のくす煮 拌三絲	米、春雨、砂糖、サラダ油、 片栗粉、ごま油	豆腐、鶏挽、チキンハム、ひ じき	人参、玉ねぎ、ねぎ、しめ じ、きゅうり、コーンホール 缶	醤油、酢、酒、みりん	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ウインナー入りパ ンケーキ	(米粉パウダー(パ ンケーキ用)、サラ ダ油、豆乳、ウイン ナー)
13 水	チキンライス(軟飯) キャベツと玉ねぎのスープ 国産いちごのお祝いデザート	米、サラダ油	若鶏、ウインナー	国産いちごのお祝いデザー ト、玉ねぎ、人参、キャベ ツ、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 オレンジ	野菜ジュース(アッ プルキャロット) 洋菓子	お米de国産もの タルト
14 木	軟飯 豚挽と野菜のスープ シーチキンサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	米、じゃが芋、砂糖	ツナ、豚挽	野菜ジュース(紫の野菜)、 玉ねぎ、キャベツ、人参、 きゅうり	りんご酢、コンソメスープの 素、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフト せん)	牛乳 ◆ドーナツ	(小麦粉、砂糖、サラ ダ油、牛乳、卵、 ベーキングパウ ダー)
15 金	クロワッサン さわらのパン粉焼き マカロニサラダ 野菜スープ	クロワッサン、ノンエッグマ ヨネースドレッシング、米パン粉、 マカロニ(フジッリ)(グルテン フリー)、オリーブ油	さわら、ツナ	人参、玉ねぎ、きゅうり、パ セリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子	(味しらべ)
16 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		
18 月	軟飯 関東煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏、味噌、油揚 げ	大根、人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(カルシウムせんべ い)
19 火	レーズンロール 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ 野菜スープ	レーズンロール、ノンエッグ マヨネースドレッシング	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、 きゅうり、パセリ	醤油、酒、コンソメスープの 素、塩	牛乳 いちご	牛乳 洋菓子	(クレープ(いち ご))
21 木	シーチキンごはん(軟飯) わかめスープ 黄桃缶	米	ツナ、わかめ	黄桃缶、人参、コーンホール 缶	醤油、酒、コンソメスープの 素、塩	牛乳 菓子(おこさません べい)	牛乳 菓子	(ハッピーターン)
22 金	大根と人参のおじや キャベツときゅうりのナムル 白菜と油揚げの味噌汁	米、ごま油	味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、大根、白菜、人 参、きゅうり	削り節、醤油、だし汁、だし 昆布、中華スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子	(あけびの実クッ キー)(プレーン)
23 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		
25 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 菓子(ふんわりソフト せん)	牛乳 菓子	(おこめぼん棒)
26 火	味ごはん(軟飯) ごま和え 豆腐とわかめの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ、 わかめ	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 オレンジ	牛乳 菓子	(ほしたべよ)
27 水	スパゲティミートソース 野菜サラダ 飲むヨーグルト	スパゲティ、ノンエッグマ ヨネースドレッシング、サラダ 油、砂糖	飲むヨーグルト、豚挽	玉ねぎ、人参、キャベツ、 きゅうり、ピーマン、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 菓子	(かぼちゃスティッ ク)
28 木	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 黄桃缶	牛乳 菓子	(えびちび)
29 金	軟飯 豚汁 みかん缶	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	みかん缶、大根、玉ねぎ、人 参、ねぎ		牛乳 オレンジ	牛乳 菓子	(あげせんべい)
30 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		

◆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。