

【B】令和6年5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6年3月29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 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				
				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、コーンホール缶	塩				
				みかん缶			みかん缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(えびちび)								
延長			お茶									
			菓子(じゃがあられ)									
2 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(ふんわりソフトせん)								
	昼食			ツナとわかめの混ぜごはん	米	ツナ	人参、白ごま	みりん、醤油、わかめご飯の素、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				
				黄桃缶			黄桃缶					
	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)									
7 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	こんにゃく、人参、白ごま	醤油				
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	玉ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(ハッピーターン)								
延長			お茶									
			菓子(ライスクッキー(いちご))									
8 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
				★フルーツゼリー(りんご)			フルーツゼリー(りんご)					
	午後			野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草)								
				菓子(さくっとあられ)								
延長			お茶									
			菓子(ぱりぱりパンプキン)									

【B】令和6年5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6年3月29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					
9 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこませんべい)								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				★豆腐と若鶏の汁	サラダ油	豆腐、若鶏	人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				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				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子 (ほしたべよ)								
	延長				お茶							
菓子 (おにぎりせんべい・塩)												
10 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				鮭のタルタルソース焼き	タルタルソース (ノンエッグ)	さけ	パセリ	酒、塩				
				キャベツとコーンの炒め物	サラダ油		キャベツ、コーンホール缶	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 (味しらべ)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
11 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)					
13 月	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				中華スープ	ごま油	わかめ	ズッキーニ、えのきたけ	中華スープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ミレービスケット)								
	延長				お茶							
菓子 (ライスクッキー (いちご))												

【B】令和6年5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6年3月29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					
14 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			たけのこごはん	米、サラダ油	若鶏、油揚げ	たけのこ、人参、さやえんどう	薄口醤油、酒、みりん、塩				
				キャベツとツナの和え物	砂糖	ツナ、わかめ	キャベツ、きゅうり、白ごま	酢、塩				
				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								
				★菓子 (おこめぼん棒)								
延長				お茶								
				菓子 (ぼりぼりパンブキン)								
15 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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				
				ズッキーニとパプリカのソテー	オリーブ油	ツナ	ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、にんにく	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
	延長				お茶							
菓子 (おにぎりせんべい・塩)												
16 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、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 (カルシウムせん)												
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
17 金	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				さけの塩焼き		さけ		塩、酒				
				切干大根と豚挽肉の味噌炒め煮	砂糖、ごま油	豚挽、味噌	人参、こまつな、切干大根、干しいたけ	酒				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ、人参	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)								
18 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)							

【B】（幼児）対応区分 [ ] 園児氏名 [ ] クラス [ ]

【B】令和6年5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6年3月29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					
				やさいぜりー			やさいぜりー					

**[B] 令和6年5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6年3月29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					
20 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				キャベツと豚肉の味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	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（アスパラガスビスケット）								
延長				お茶								
				菓子（ぼりぼりパンブキン）								
21 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			わかめごはん	米			わかめご飯の素				
				肉じゃが	じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平	玉ねぎ、糸こんにゃく、人参、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				大根とわかめの味噌汁		味噌、わかめ	大根、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ウイナー入パンケーキ	米粉パウダー（パンケーキ用）、サラダ油	豆乳、ウイナー						
延長				お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
22 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			きつねうどん	白玉うどん、砂糖	油揚げ、かまぼこ	ほうれん草、人参	醤油、みりん、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								
				◆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（ピュアココア）、ベーキングパウダー				
	延長				お茶							
菓子（じゃがあられ）												
23 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				★野菜あんかけ豆腐	砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽	人参、ねぎ	醤油、塩				
				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				
				野菜ジュース（アップルキャロット）			野菜ジュース（アップルキャロット）					
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子（古代米せんべい）（2枚）												
延長				お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								

[B] 令和6年5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6年3月29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					
24 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				鶏肉のケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参	トマトケチャップ、醤油、カレー粉、酒				
				キャベツと玉ねぎのスープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
★菓子 (ほろほろ焼き)												
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								
25 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 (ぶどう)			フルーツゼリー (ぶどう)					
27 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			なす味噌丼	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌	なす、玉ねぎ、きゅうり	酒、醤油、塩				
				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				
				人参とわかめのすまし汁		わかめ	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (あげせんべい)												
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
28 火	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			★ごはん	米							
				ミネストローネスープ	じゃが芋、マカロニ (グルテンフリー)	ウインナー	玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ	コンソメスープの素、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				
	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)								
29 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレールー、コンソメスープの素、ソース、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 (グルテンフリー)	ツナ	きゅうり、人参	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								
お米de国産りんごのタルト												
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								

