

[B] 令和6年7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6月14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 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			ごはん	米							
				筑前煮	じゃが芋、砂糖、サラダ油	若鶏、ちくわ	大根、糸こんにゃく、人参、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布				
				豆腐と人参の味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	人参、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 (おせんべいしょうゆ味)												
2 火	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
	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 (ライスクッキー (いちご))												
3 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ウイナースパゲティ	スパゲティ、サラダ油	ウイナー	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				トマトときゅうりのサラダ	砂糖		トマト、コーンホール缶、きゅうり	酢、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 (さくつとあられ)								
	延長				お茶							
菓子 (ぱりぱりパンプキン)												
4 木	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			★ごはん	米							
				ビーフンのコンソープ	じゃが芋、ビーフン、サラダ油	若鶏、チキンハム	玉ねぎ、コーンホール缶、人参、オクラ	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	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖、片栗粉		白ごま	醤油、酒、みりん				
	延長				お茶							
菓子 (おにぎりせんべい・塩)												

【B】令和6年7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6月14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					
5 金	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			カレーそばごはん	米、砂糖、サラダ油	鶏挽	コーンホール缶、玉ねぎ、人参、干しいたけ	醤油、コンソメスープの素、カレー粉				
				オクラの中華スープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ、オクラ	中華スープの素、塩				
				七夕星ものがたり			七夕星ものがたり					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(源氏パイ)								
延長				お茶								
				菓子(じゃがあられ)								
6 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)					
8 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(ハッピーターン)								
延長				お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
9 火	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			ごはん	米							
				鶏肉の照り焼き		若鶏		酒、醤油、みりん				
				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(ほしたべよ)												
延長				お茶								
				菓子(ぱりぱりパンキン)								

【B】令和6年7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6月14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					
10 水	午前	午後		□牛乳 □お茶								
				菓子 (ふんわりソフトせん)								
	昼食			冷やし中華	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム	トマト、もやし、きゅうり、コーン ホール缶	醤油、酢、中華スープの素、 塩				
				メロン			メロン					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆野菜マフィン	米粉パウダー (パンケーキ用)、じゃ が芋、砂糖、サラダ油	豆乳	人参					
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								
11 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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 (ミレービスケット)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
12 金	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食				★ごはん	米						
					さわらのパン粉焼き	ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉 (パン粉)、オリーブ油	さわら	パセリ	酒、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	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 (ほろほろ焼き)								
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
13 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6年7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6月14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					
16 火	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(古代米せんべい)(2枚)												
延長				お茶								
				菓子(ぼりぼりパンクン)								
17 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	昼食			夏野菜のカレーライス	米、サラダ油	豚平	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、なす、ピーマン	カレー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				トマトときゅうりのサラダ	砂糖		トマト、コーンホール缶、きゅうり	酢、塩				
				★野菜ジュース(紫の野菜)			野菜ジュース(紫の野菜)					
	午後			アイスクリーム								
延長				お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
18 木	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			★ごはん	米							
				ハンバーグのトマトソース	米粉(パン粉)、サラダ油、砂糖	豚挽、ウインナー、豆乳	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、砂糖				
				野菜スープ			玉ねぎ、キャベツ、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)								
19 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(ほしたべよ)									
延長				お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
20 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)						

**[B] 令和6年7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6月14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					
22 月	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	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				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	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）								
	23 火	午前			□牛乳 □お茶							
オレンジ												
昼食				ごはん	米							
				カレー肉じゃが	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、みりん、削り節、だし昆布、カレー粉				
				豆腐とわかめの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
午後				□牛乳 □お茶								
				◆とうもろこし			とうもろこし	塩				
延長				お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
24 水		午前			□牛乳 □お茶							
	菓子（ふんわりソフトせん）											
	昼食			冷麦	ひやむぎ、砂糖	ツナ	トマト、きゅうり、干しいたけ	醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩				
				やさいゼリー			やさいゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（味しらべ）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
	25 木	午前			□牛乳 □お茶							
					みかん缶							
昼食				ごはん	米							
				とんかつの胡麻味噌かけ	米粉（パン粉）、ノンエッグマヨネーズドレッシング、上新粉、サラダ油、砂糖	豚ヒレ肉、赤味噌	白ごま	みりん、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				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				
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））								

【B】令和6年7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6月14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					
26 金	午前			□牛乳 □お茶								
				メロン								
	昼食			梅鮭ごはん	米	さけ、しらす	うめ干し	酒、塩				
				三色きんぴら炒め	じゃが芋、砂糖、サラダ油		人参、ピーマン、白ごま	醤油				
				なすと人参の味噌汁		味噌、わかめ	なす、人参、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)								
27 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)							
				やさいゼリー			やさいゼリー					
29 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				
				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				
				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)								
30 火	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			★ごはん	米							
				鶏もも肉とカラフル野菜	オリーブ油	若鶏	人参、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、こまつな、にんにく	酒、塩、カレー粉				
				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			◆フルーツポンチ	砂糖		黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイン缶					
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
31 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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				
				オクラの中華スープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、人参、オクラ	中華スープの素、塩				
				すいか			すいか					
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子 (おこめぼん棒)												
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								