



令和6年8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6月19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	赤色の食品	緑色の食品				
		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	調味料・その他			
1 木	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	人参、玉ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(えびちび)	
2 金	米粉ロール 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 野菜スープ	米粉ロール、タルタルソース(ノンエッグ)、サラダ油	さけ	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
3 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		
5 月	味ごはん(軟飯) ごま和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、味噌、油揚げ	人参、もやし、きゅうり、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(味しらべ)	
6 火	軟飯 豆腐のくす煮 キャベツとツナの和え物 野菜ジュース(紫の野菜)	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽、ツナ、わかめ、ひじき	野菜ジュース(紫の野菜)、キャベツ、人参、玉ねぎ、ねぎ、しめじ、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酢、酒、みりん、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆ラスク	(薄切り食パン、バター、グラニュー糖)
7 水	キャベツたっぷりラーメン ハムとコーンのサラダ ヨーグルト(もも)	中華そば、ノンエッグマヨネーズドレッシング、ごま油、サラダ油	ヨーグルト(もも)、豚挽、チキンハム	キャベツ、人参、きゅうり、ねぎ、コーンホール缶、白ごま	中華スープの素、醤油、酒、塩	牛乳 オレンジ	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草)菓子(さくっとあられ)	
8 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、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウインナー、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(ふんわりソフトせん)	◆フルーツボンチ	(黄桃缶、みかん缶、バナナ、パイン缶、砂糖)
9 金	軟飯 あじの醤油焼き 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米、春雨、片栗粉、サラダ油、砂糖、ごま油	あじ、豆腐、チキンハム、わかめ	人参、きゅうり、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、酢、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(ソフトサラダ)	
10 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		
13 火	軟飯 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米、じゃが芋、マカロニ(グルテンフリー)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚挽、ツナ	玉ねぎ、人参、きゅうり	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(ミレービスケット)	
14 水	スパゲティミートソース 野菜サラダ 野菜ジュース(野菜生活)	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、砂糖	豚挽	野菜ジュース(野菜生活)、玉ねぎ、人参、キャベツ、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 黄桃缶	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	
15 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 みかん缶	牛乳 菓子(古代米せんべい)	
16 金	おにぎり(鮭・鮭) 豆腐とほうれん草の味噌汁 フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)	豆腐、味噌、油揚げ	フルーツゼリー(みかん)、ほうれん草	削り節、だし昆布	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子(あげせんべい)	
17 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		
19 月	軟飯 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、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(ほろほろ焼き)	
20 火	ミルクロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ミルクロール、サラダ油	鶏挽	玉ねぎ、人参、ズッキーニ、ごまつな、パセリ	コンソメスープの素、醤油、塩、だし汁	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(おこめほん棒)	
21 水	冷やし中華 フルーツゼリー(りんご)	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム	フルーツゼリー(りんご)、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	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆ポテトフライ	(じゃが芋、サラダ油、塩)
22 木	鶏挽と人参のおじや 酢和え 中華スープ	米、砂糖、春雨、ごま油	鶏挽、チキンハム、わかめ	きゅうり、人参、玉ねぎ、もやし、コーンホール缶、ねぎ、えのきだけ	酢、醤油、中華スープの素、塩、だし汁	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆フレンチトースト	(食パン、卵、牛乳、砂糖)
23 金	軟飯 さけの味噌焼き ごま和え 豆腐とえのきのすまし汁	米、砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、豆腐、味噌、わかめ	もやし、きゅうり、人参、ねぎ、えのきだけ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、みりん、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あげびの実クッキー)(フレンチ)	
24 土	おにぎり(鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		
26 月	軟飯 大豆の五目煮 豆腐とえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豆腐、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき	人参、ねぎ、えのきだけ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子(源氏パイ)	
27 火	軟飯 鶏肉の照り焼き 中華和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、ごま油	若鶏、味噌、ツナ、わかめ	もやし、きゅうり、人参、玉ねぎ、ねぎ、コーンホール缶	醤油、削り節、酒、だし昆布、酢、みりん	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(カルシウムせんべい)	
28 水	ウインナーピラフ(軟飯) コーンスープ ヨーグルト	米、サラダ油	ヨーグルト、ウインナー	玉ねぎ、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 黄桃缶	アイスクリーム	
29 木	軟飯 麻婆豆腐 酢和え 野菜ジュース(アップルキャロット)	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、チキンハム、味噌	野菜ジュース(アップルキャロット)、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 菓子(おこさませんべい)	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)
30 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ズドレッシング、米粉(パン粉)、マカロニ(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 オレンジ	牛乳 菓子(かぼちゃスティック)	
31 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		

◆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。