



令和6年11月分献立表

(離乳食：1日3回食) (12から18か月頃)



大府市公立保育園
令和6年10月16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 金	軟飯 さけの味噌焼き キャベツときゅうりのナムル わかめとえのきのすまし汁	米、ごま油、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、えのきたけ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、みりん、中華スープの素、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(源氏パイ)	
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		
5 火	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁 みかん	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、わかめ	みかん、大根、人参、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(古代米せんべい)(2枚)	
6 水	醤油ラーメン 白菜のごま和え ヨーグルト	中華そば、砂糖、ごま油	ヨーグルト、チキンハム、わかめ	白菜、ほうれん草、キャベツ、コーンホール缶、人参、ねぎ、白ごま	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 菓子(さくっとあられ)	
7 木	ミルクロール ボンキンスープ 切干大根のサラダ	ミルクロール、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	鶏挽、チキンハム、かまぼこ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、きゅうり、切干大根、ねぎ、白ごま	コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆栗蒸しカステラ	(小麦粉、砂糖、バター、卵、栗甘露煮、牛乳、ベーキングパウダー)
8 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(味しらべ)	
9 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		
11 月	軟飯 麻婆豆腐 酢和え 野菜ジュース(野菜生活)	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	野菜ジュース(野菜生活)、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 みかん缶	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
12 火	クロロール 鶏肉のケチャップ炒め 野菜スープ	クロロール、砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ポテトフライ	(じゃが芋、サラダ油、塩)
13 水	鶏挽と野菜のうどん ほうれん草のごま和え 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖	飲むヨーグルト、鶏挽、油揚げ	ほうれん草、人参、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 菓子(ぶんわりソフトせん)	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤みそ、白ごま、みりん)
14 木	米粉ロール 白身魚の煮つけ マカロニサラダ キャベツと玉ねぎのスープ	米粉ロール、砂糖、マカロニ(フジッリ)(グルテンフリー)、ノンエッグマヨネーズドレッシング	ホキ、ウインナー、ツナ	キャベツ、玉ねぎ、人参、きゅうり、パセリ	醤油、だし汁、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ミレービスケット)	
15 金	ツナと人参のおじや 豚汁 みかん	米、里芋、サラダ油	豆腐、豚平、ツナ、赤味噌	みかん、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ	醤油、だし汁、塩	牛乳 バナナ	牛乳 洋菓子(クレープいちご)	
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 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油、片栗粉	豚平、味噌	人参、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ	醤油、酒、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ソフトサラダ)	
19 火	軟飯 大豆の五目煮 大根と油揚げの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	大根、人参	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ふかし芋	(さつま芋、塩)
20 水	天ぷらうどん ごまだれサラダ やさいゼリー	白玉うどん、さつま芋、サラダ油、砂糖、片栗粉、上新粉	若鶏、むきえび	やさいゼリー、人参、玉ねぎ、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、みりん、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	
21 木	米粉ロール ハンバーグ 野菜スープ	米粉ロール、米粉(パン粉)、砂糖、サラダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ、人参、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	◆ヨーグルト和え	(ヨーグルト、砂糖、バナナ、黄桃缶、みかん缶、パイナップル)
22 金	軟飯 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 豆腐とねぎの味噌汁	米、タルタルソース(ノンエッグ)、サラダ油	さけ、豆腐、味噌、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ、パセリ	削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あげせんべい)	
25 月	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 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(ハッピーターン)	
26 火	クロワッサン 米粉のハヤシシチュー 野菜サラダ	じゃが芋、クロワッサン、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	塩、コンソメスープの素、米粉のハヤシシチュー	牛乳 オレンジ	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)
27 水	ウインナーピラフ(軟飯) コーンスープ みかん	米、サラダ油	ウインナー	みかん、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 バナナ	牛乳 洋菓子(マドレーヌ)	
28 木	軟飯 筑前煮 わかめとえのきの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	若鶏、ちくわ、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	牛乳 みかん缶	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)
29 金	大根と人参のおじや 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、だし汁、だし昆布、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あげびの実クッキー)(プレーン)	
30 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。