

令和7年2月分献立表

令和7年1月6日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
1 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
3 月	硬粥 大豆の五目煮 大根とわかめの味噌汁	米 大豆、豚挽、人参、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 大根、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
4 火	硬粥 豆腐のくず煮 ほうれん草のごま和え	米 豆腐、鶏挽、人参、玉ねぎ、ひじき、コーンホール缶、ねぎ、サラダ油、砂糖、醤油、酒、みりん、片栗粉 ほうれん草、人参、砂糖、醤油、白ごま
5 水	鶏挽と野菜のうどん キャベツときゅうりの和え物	白玉うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、油揚げ、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩
6 木	硬粥 華風かきたま汁 ごまだれサラダ	米 豆腐、卵、鶏挽、人参、ねぎ、醤油、サラダ油、だし汁、片栗粉、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
7 金	大根と人参のおじや 白菜のごま和え 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油、塩 白菜、ほうれん草、人参、砂糖、醤油、白ごま 玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
8 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
10 月	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 具だくさん味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 白菜、里芋、人参、ねぎ、だし汁、味噌
12 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん かぼちゃサラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、人参、きゅうり、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
13 木	硬粥 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 キャベツ、豚挽、人参、ピーマン、ねぎ、サラダ油、ごま油、味噌、醤油、砂糖 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩

・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。
・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった割り節（かつお・あじ）と昆布の混合だしを使用します。
・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。

令和7年2月分献立表

令和7年1月6日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日曜	献立名	使用材料名
14金	コッペパン 白身魚の煮つけ ハムとほうれん草のサラダ 野菜スープ	コッペパン ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 チキンハム、ほうれん草、人参、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
15土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
17月	鶏挽と人参のおじや ごま和え 豆腐と玉ねぎの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、玉ねぎ、ねぎ、だし汁、味噌
18火	硬粥 肉じゃが 大根と油揚げの味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 大根、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
19水	硬粥 キャベツの具だくさん豆乳みそスープ マカロニサラダ	米 キャベツ、大根、人参、ねぎ、鶏挽、豆乳、味噌、白ごま、洋風だし、ごま油、サラダ油 マカロニ (グルテンフリー)、塩、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング
20木	食パン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	食パン 鶏挽、玉ねぎ、キャベツ、人参、サラダ油、醤油、酒、砂糖、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
21金	硬粥 白身魚の煮つけ 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 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 キャベツ、きゅうり、人参、ごま油、洋風だし、塩、醤油 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
22土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
25火	硬粥 関東煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 大根、里芋、人参、鶏挽、だし汁、醤油、砂糖、塩、サラダ油 玉ねぎ、油揚げ、ねぎ、だし汁、味噌
26水	鶏挽と人参のおじや じゃが芋のスープ いちご	米、だし汁、玉ねぎ、人参、醤油、塩 じゃが芋、玉ねぎ、人参、ねぎ、洋風だし、塩 いちご
27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 豚挽、玉ねぎ、米粉 (パン粉)、豆乳、塩、サラダ油、玉ねぎ、人参、ピーマン、トマトケチャップ、ソース、洋風だし 玉ねぎ、人参、キャベツ、パセリ、洋風だし、塩
28金	人参のおじや 豚汁 バナナ	米、人参、だし汁、醤油、塩 里芋、豆腐、豚挽、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 バナナ

・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。
・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった割り節 (かつお・あじ) と昆布の混合だしを使用します。
・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。