



令和7年3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7年1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 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		
3 月	三色丼(軟飯) 酢和え 豆腐と人参のすまし汁	米、砂糖、春雨、サラダ油	豆腐、鶏挽、わかめ	きゅうり、コーンホール缶、人参、玉ねぎ、もやし、ねぎ	醤油、酢、削り節、酒、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 お米de国産ものタルト	
4 火	薄切り食パン 米粉のパンPKシンチュー ハムとコーンのサラダ	薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏、豆乳、チキンハム	人参、玉ねぎ、かぼちゃ、コーンクリーム缶、きゅうり、コーンホール缶	米粉のクリームシチュールウ、塩、コンソメスープの素	牛乳 バナナ	牛乳 ◆ウィンナー入パンケーキ	(米粉ハーフ、サラダ油、豆乳、ウィンナー)
5 水	焼きそば 中華わかめスープ ヨーグルト(もも)	焼きそば、サラダ油、ごま油	ヨーグルト(もも)、豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花かつお、塩	牛乳 いちご	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 菓子(さくっとあられ)	
6 木	ロールパン ハンバーグ 野菜スープ	ロールパン、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	◆豆乳ヨーグルトのフルーツ和え	(豆乳のヨーグルト、砂糖、黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイ缶)
7 金	軟飯 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	ホキ、豆腐、チキンハム、わかめ	人参、きゅうり、ねぎ	醤油、だし汁、削り節、酒、だし昆布、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
8 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		
10 月	軟飯 おでん ごま和え	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、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 黄桃缶	牛乳 菓子(えびちび)	
11 火	ロールパン ビーフンのコンスープ キャベツときゅうりのナムル	ロールパン、じゃが芋、ビーフン、サラダ油、ごま油	若鶏、チキンハム	キャベツ、玉ねぎ、コーンホール缶、人参、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、中華スープの素、醤油、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆豆腐のもちもちきな粉ケーキ	(上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉、豆腐、きな粉、ベーキングパウダー)
12 水	軟飯 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	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	豚挽、ツナ	野菜ジュース(紫の野菜)、玉ねぎ、人参、きゅうり	コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 洋菓子(クレープ(いちご))	
13 木	ビビンバ丼(軟飯) 中華わかめスープ やさしいゼリー	米、砂糖、ごま油	豚挽、赤味噌、わかめ	やさしいゼリー、もやし、人参、ほうれん草、ねぎ、えのきたけ、白ごま	中華スープの素、醤油、酢、酒、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆ドーナツ	(小麦粉、砂糖、サラダ油、牛乳、卵、ベーキングパウダー)
14 金	鮭ごはん(軟飯) 三色さんぴら炒め 大根と人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	さけ、味噌、しらす、わかめ	人参、大根、ピーマン、ねぎ、白ごま	削り節、醤油、だし昆布、酒、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子(あけびの実パウンドケーキ)(プレーン)	
15 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		
17 月	軟飯 すき焼き風煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、油揚げ、わかめ	白菜、人参、玉ねぎ、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ソフトサラダ)	
18 火	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 バナナ	牛乳 ◆揚げパン	(バターロール、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
19 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、キャベツ、人参、ピーマン、きゅうり、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(ひとくちしょうゆせん)	
21 金	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 菓子(ふんわりソフトせん)	牛乳 菓子(あげせんべい)	
22 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		
24 月	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、わかめ	大根、人参、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(おこめぼん棒)	
25 火	軟飯 麻婆豆腐 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、ごま油	豆腐、豚挽、ツナ、味噌、わかめ	野菜ジュース(紫の野菜)、キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、白ごま	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 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)
26 水	味噌ラーメン ごま和え やさしいゼリー	中華そば、砂糖、サラダ油	豚平、ミックス味噌、ちくわ、わかめ	やさしいゼリー、もやし、人参、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	
27 木	軟飯 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめとえのきのすまし汁	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、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(味しらべ)	
28 金	しらすコーンごはん(軟飯) 拌三絲 呉汁	米、春雨、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、豆乳、大豆、チキンハム、味噌、しらす	人参、コーンホール缶、大根、玉ねぎ、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、酢	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	
29 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		
31 月	軟飯 豚汁 みかん缶	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	みかん缶、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ		牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(ハッピーターン)	

◆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。