

令和7年5月分献立表

令和7年3月15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 木	しらすコーンごはん(硬粥) キャベツと玉ねぎのスープ バナナ	米、しらす、コーンホール缶、人参 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 バナナ
2 金	硬粥 豚汁 オレンジ	米 じゃが芋、玉ねぎ、大根、豚挽、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 オレンジ
7 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん 野菜サラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、コーンホール缶、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
8 木	硬粥 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 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、塩
9 金	硬粥 白身魚の煮つけ 三色きんぴら炒め 大根と人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 じゃが芋、人参、ピーマン、砂糖、醤油、白ごま、サラダ油 大根、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
10 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
12 月	硬粥 豚挽と野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 豚挽、じゃが芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、わかめ、だし汁、味噌
13 火	鶏挽と人参のおじや キャベツときゅうりの和え物 わかめとえのきの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、さやえんどう、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩 えのきたけ、わかめ、ねぎ、だし汁、味噌
14 水	豚挽とキャベツの煮込みうどん ハムとコーンのサラダ	うどん、豚挽、キャベツ、人参、わかめ、だし汁、醤油、塩 人参、きゅうり、チキンハム、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
15 木	硬粥 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ	米 豆腐、ひじき、鶏挽、人参、ねぎ、卵、片栗粉、塩、サラダ油、醤油、砂糖、片栗粉 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
16 金	食パン 白身魚の煮つけ 野菜サラダ コーンスープ	食パン ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 キャベツ、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ、洋風だし、塩
17 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
19 月	硬粥 豚挽と野菜の炒め物 中華わかめスープ オレンジ	米 豚挽、もやし、ほうれん草、人参、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 オレンジ

・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5月分献立表

令和7年3月15日現在

(離乳食：1日3回食) (9から11か月頃)

大府市公立保育園

日曜	献立名	使用材料名
20火	薄切り食パン ミネストローネスープ 野菜サラダ	薄切り食パン じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、マカロニ（グルテンフリー）、塩、パセリ、洋風だし、塩 キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖
21水	きつねうどん 中華和え	白玉うどん、油揚げ、みりん、砂糖、醤油、ほうれん草、人参、だし汁、醤油、みりん、塩 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油
22木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米 卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、醤油、砂糖、片栗粉、サラダ油、塩 トマト 玉ねぎ、油揚げ、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
23金	硬粥 白身魚の煮つけ ごま和え 呉汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油、酒 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豚挽、大根、人参、玉ねぎ、ねぎ、大豆、豆乳、だし汁、サラダ油、味噌
24土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
26月	硬粥 豚挽となすの炒め物 中華和え 人参とわかめのすまし汁	米 なす、豚挽、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、醤油、塩
27火	硬粥 キャベツと豚挽の味噌炒め 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
28水	鶏挽と人参のおじゃ じゃが芋のスープ オレンジ	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 じゃが芋、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 オレンジ
29木	ロールパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ロールパン 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
30金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツとコーンの炒め物 豆腐とねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油、酒 キャベツ、コーンホール缶、サラダ油、塩 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
31土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード

・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。