

令和7年9月分献立表

令和7年9月2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 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 豚挽、なす、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
2 火	硬粥 鶏挽と野菜の旨煮 豆腐とねぎの味噌汁	米 鶏挽、じゃが芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
3 水	鶏挽と玉ねぎの煮込みうどん 野菜サラダ トマト	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 きゅうり、チキンハム、ノンエッグマヨネーズドレッシング、白ごま、塩 トマト
4 木	硬粥 豚挽と野菜のスープ ハムとコーンのサラダ オレンジ	米 豚挽、玉ねぎ、かぼちゃ、ズッキーニ、なす、人参、サラダ油、洋風だし、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 オレンジ
5 金	硬粥 白身魚の煮つけ 三色きんぴら炒め 豆腐となすの味噌汁	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 豆腐、なす、わかめ、だし汁、味噌
6 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
8 月	硬粥 大豆の五目煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米 大豆、豚挽、人参、油揚げ、ひじき、だし汁、醤油、砂糖、サラダ油 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
9 火	硬粥 鶏挽と人参の炒め煮 マカロニサラダ 野菜スープ	米 鶏挽、人参、サラダ油、醤油、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 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
10 水	煮込みうどん トマト	うどん、チキンハム、もやし、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 トマト
11 木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト かぼちゃと油揚げの味噌汁	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 かぼちゃ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
12 金	薄切り食パン ボンキンスープ 野菜サラダ	薄切り食パン かぼちゃ、玉ねぎ、鶏挽、じゃが芋、人参、ねぎ、洋風だし、サラダ油、塩 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
13 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。

令和7年9月分献立表

令和7年9月2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
16 火	硬粥 肉じゃが ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 ほうれん草、油揚げ、えのきたけ、だし汁、味噌
17 水	鶏挽と野菜のうどん ごまだれサラダ	白玉うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、ねぎ、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
18 木	硬粥 麻婆豆腐 キャベツときゅうりの和え物	米 豆腐、豚挽、ねぎ、人参、サラダ油、味噌、酒、砂糖、洋風だし、醤油、片栗粉、ごま油 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩
19 金	大根と人参のおじや 拌三絲 豆腐とねぎの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油、塩 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
20 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
22 月	硬粥 すき焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 白菜、焼き豆腐、豚挽、人参、ねぎ、酒、醤油、砂糖、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、わかめ、だし汁、味噌
24 水	鶏挽と人参のおじや キャベツと玉ねぎのスープ オレンジ	米、だし汁、鶏挽、玉ねぎ、人参、醤油、塩 キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 オレンジ
25 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
26 金	硬粥 白身魚の煮つけ キャベツとコーンの炒め物 なすと人参の味噌汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 キャベツ、コーンホール缶、サラダ油、塩 なす、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
27 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
29 月	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
30 火	鶏挽とさつま芋のおじや 酢和え 大根と白菜の味噌汁	米、さつま芋、鶏挽、人参、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、春雨、酢、砂糖、塩 大根、白菜、わかめ、だし汁、味噌

・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。