

# 令和7年10月分献立表

令和7年8月20日現在

(離乳食:1日1回食)(5から6か月頃)

大府市公私立保育園

| 日<br>曜  | 献 立 名                         | 使 用 材 料 名                      |
|---------|-------------------------------|--------------------------------|
| 1<br>水  | 玉ねぎと人参の煮込みうどん<br>オレンジ         | うどん、玉ねぎ、人参、だし汁<br>オレンジ         |
| 2<br>木  | 玉ねぎと人参のおじや<br>人参の煮つぶし         | 米、玉ねぎ、人参、だし汁<br>人参、だし汁         |
| 3<br>金  | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>人参の煮つぶし   | 米<br>ホキ、だし汁<br>人参、だし汁          |
| 4<br>土  | つぶし粥<br>ベビーフード                | ベビーフード                         |
| 6<br>月  | 人参のおじや<br>豆腐の煮つぶし             | 米、人参、だし汁<br>豆腐、だし汁             |
| 7<br>火  | パン粥<br>じゃが芋のマッシュ<br>バナナ       | 食パン、洋風だし<br>じゃが芋、洋風だし<br>バナナ   |
| 8<br>水  | キャベツと人参の煮込みうどん<br>オレンジ        | うどん、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁<br>オレンジ    |
| 9<br>木  | つぶし粥<br>じゃが芋の煮つぶし<br>トマト      | 米<br>じゃが芋、洋風だし<br>トマト          |
| 10<br>金 | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>人参の煮つぶし   | 米<br>ホキ、だし汁<br>人参、だし汁          |
| 11<br>土 | つぶし粥<br>ベビーフード                | ベビーフード                         |
| 14<br>火 | つぶし粥<br>ほうれん草と人参の煮つぶし<br>オレンジ | 米<br>ほうれん草、人参、だし汁<br>オレンジ      |
| 15<br>水 | キャベツと人参の煮込みうどん<br>みかん         | うどん、キャベツ、人参、だし汁<br>みかん         |
| 16<br>木 | パン粥<br>じゃが芋と人参のマッシュ<br>トマト    | 食パン、洋風だし<br>じゃが芋、人参、だし汁<br>トマト |

- 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、幼児食でとった削り節（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10月分献立表

令和7年8月20日現在

(離乳食:1日1回食)(5から6か月頃)

大府市公私立保育園

| 日<br>曜  | 献 立 名                          | 使 用 材 料 名                            |
|---------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 17<br>金 | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>人参煮つぶし     | 米<br>ホキ、だし汁、片栗粉<br>人参、だし汁            |
| 18<br>土 | つぶし粥<br>ベビーフード                 | ベビーフード                               |
| 20<br>月 | つぶし粥<br>キャベツの煮つぶし<br>人参煮つぶし    | 米<br>キャベツ、だし汁<br>人参、だし汁              |
| 21<br>火 | つぶし粥<br>人参の煮つぶし<br>豆腐の煮つぶし     | 米<br>人参、だし汁<br>豆腐、だし汁                |
| 22<br>水 | 野菜入りうどん<br>さつま芋のマッシュ           | 白玉うどん、玉ねぎ、だし汁<br>さつま芋、だし汁            |
| 23<br>木 | パン粥<br>レバーマッシュ<br>人参の煮つぶし      | 食パン、洋風だし<br>鶏レバー、じゃが芋、だし汁<br>人参、洋風だし |
| 24<br>金 | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>じゃが芋の煮つぶし  | 米<br>ホキ、だし汁<br>じゃが芋、だし汁              |
| 25<br>土 | つぶし粥<br>ベビーフード                 | ベビーフード                               |
| 27<br>月 | つぶし粥<br>大根の煮つぶし<br>トマト         | 米<br>大根、だし汁<br>トマト                   |
| 28<br>火 | パン粥<br>野菜の煮つぶし                 | 食パン、洋風だし<br>人参、玉ねぎ、だし汁               |
| 29<br>水 | 玉ねぎと人参のおじゃ<br>かぼちゃのマッシュ<br>みかん | 米、玉ねぎ、人参、だし汁<br>かぼちゃ、洋風だし<br>みかん     |
| 30<br>木 | つぶし粥<br>豆腐のくず煮<br>トマト          | 米<br>豆腐、人参、ねぎ、だし汁、片栗粉<br>トマト         |
| 31<br>金 | つぶし粥<br>白身魚のほぐし煮<br>ほうれん草のマッシュ | 米<br>ホキ、だし汁<br>ほうれん草、だし汁             |

・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、幼児食でとった削り節（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。