

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 水	鶏挽と野菜の煮込みうどん 野菜サラダ オレンジ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、人参、コーンホール缶、きゅうり、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 オレンジ
2 木	鶏挽と人参のおじや 野菜サラダ 野菜スープ	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、コーンホール缶、だし汁、醤油 キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
3 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 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、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩
4 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
6 月	鶏挽と人参のおじや ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	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、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
7 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
8 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん オレンジ	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 オレンジ
9 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
10 金	硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え わかめと人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、砂糖、醤油、酒 きゅうり、チキンハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
11 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
14 火	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、醤油、砂糖、酒 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 オレンジ
15 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 みかん	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 みかん
16 木	ロールパン じゃがとろ卵焼き トマト キャベツと玉ねぎのスープ	ロールパン 卵、じゃが芋、豚挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、とけるチーズ、醤油、塩、サラダ油、トマトケチャップ トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、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10月分献立表

令和7年8月20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
17 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 なすと玉ねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、砂糖、酒、片栗粉 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 なす、玉ねぎ、えのきたけ、だし汁、味噌
18 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
20 月	硬粥 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米 キャベツ、豚挽、厚揚げ、人参、ピーマン、味噌、醤油、砂糖、サラダ油、ごま油 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
21 火	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 豆腐とねぎの味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
22 水	鶏挽と玉ねぎのうどん ごまだれサラダ	白玉うどん、鶏挽、玉ねぎ、さつまいも、人参、ねぎ、上新粉、片栗粉、だし汁、醤油、みりん、塩、サラダ油 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
23 木	食パン ハンバーグ 野菜スープ	食パン 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、米粉(パン粉)、豆乳、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
24 金	硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え わかめとえのきのすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 きゅうり、チキンハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
25 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
27 月	硬粥 おでん ごま和え	米 大根、里芋、厚揚げ、人参、醤油、だし汁、塩、豚挽、味噌、砂糖、白ごま、サラダ油 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩
28 火	食パン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	食パン 鶏挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン、トマトケチャップ、醤油、砂糖、酒、サラダ油 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
29 水	鶏挽と玉ねぎのおじや かぼちゃのスープ みかん	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩 みかん
30 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
31 金	硬粥 白身魚の煮つけ 中華和え 豚汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油、塩 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、酢、砂糖、ごま油 豚挽、玉ねぎ、大根、ほうれん草(冷凍)、人参、ねぎ、サラダ油、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。