

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
1 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（がんばれ野菜家族）								
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩				
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、人参、コーンホール缶、きゅうり	塩				
				野菜ジュース（野菜生活）			野菜ジュース（野菜生活）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（源氏パイ）								
	延長			お茶								
菓子（ラ이스クッキー（いちご））												
2 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			カレーそばろごはん	米、砂糖、サラダ油	鶏挽	コーンホール缶、玉ねぎ、人参、干しいたけ	醤油、コンソメスープの素、カレー粉				
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（味しらべ）								
	延長			お茶								
菓子（ぱりぱりパンブキン）												
3 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				さわらのごま味噌かけ	砂糖	さわら、ミックス味噌	白ごま	みりん、酒、塩				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ほしたべよ）								
延長			お茶									
			菓子（おにぎりせんべい・塩）									
4 土	午前			★フルーツゼリー（もも）								
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）							
				フルーツゼリー（みかん）			フルーツゼリー（みかん）					

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
6月	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
				まんまる月ゼリー			まんまる月ゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（えびちび）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
7火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				ミネストローネスープ	じゃが芋、マカロニ（グルテンフリー）	ウインナー	玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
	8水	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
昼食				焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
				★フルーツゼリー（もも）			フルーツゼリー（もも）					
午後				野菜ジュース（白ぶどう&ほうれん草）								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
延長				お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								
9木		午前			□牛乳 □お茶							
	菓子（おこさませんべい）											
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレールー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				マカロニサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング、マカロニ(グルテンフリー)	ツナ	きゅうり、人参	塩				
				フルーツゼリー（みかん）			フルーツゼリー（みかん）					
	午後			◆豆乳ヨーグルトのフルーツ和え	砂糖	豆乳のヨーグルト	黄桃缶、バナナ、パイン缶、みかん缶					
	延長			お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								

]クラス[

【B】 令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
10 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さばの味噌煮（トマトケチャップで減塩）	砂糖	さば、赤味噌、白甘みそ	生姜	トマトケチャップ、酒、みりん				
				酢和え	砂糖、春雨	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ぼたぼた焼き）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
11 土	午前			★フルーツゼリー（もも）								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー（ぶどう）		フルーツゼリー（ぶどう）						
14 火	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ビビンバ丼	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、赤味噌	もやし、ほうれん草、人参、白ごま	醤油、酒、酢、中華スープの素				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
				オレンジ			オレンジ					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（古代米せんべい（2枚））								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
	15 水	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
昼食				坦々麺	中華そば、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	キャベツ、人参、生姜、白ごま	醤油、酒、中華スープの素、酢、塩				
				ハムとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	チキンハム	人参、きゅうり、コーンホール缶	塩				
				みかん			みかん					
午後				□牛乳 □お茶								
				◆大学芋	さつま芋、砂糖、サラダ油		黒ごま	醤油				
延長				お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日 曜	区 分	弁 当	炊 飯	献 立 名	使 用 材 料 名				① 検食後	②	③	提 供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
16 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（がんばれ野菜家族）								
	昼食			★ごはん	米							
				★じゃが芋とウインナーのケチャップ炒め	じゃが芋、サラダ油	ウインナー、豚挽	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、醤油、塩				
				トマト			トマト					
				キャベツと玉ねぎのスープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			野菜ジュース（アップルキャロット）								
				菓子（ハッピーターン）								
延長			お茶									
			菓子（おにぎりせんべい・塩）									
17 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
				なすと玉ねぎの味噌汁		味噌	なす、玉ねぎ、えのきたけ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ミレービスケット）								
延長			お茶									
			菓子（じゃがあられ）									
18 土	午前			★フルーツゼリー（もも）								
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）							
				やさいゼリー		やさいゼリー						
20 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油				
				わかめと人参のすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（アスパラガスビスケット）								
	延長			お茶								
菓子（ライスクッキー（いちご））												

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
21 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	人参、糸こんにゃく、白ごま	醤油				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆もちもち鬼まんじゅう	さつま芋、小麦粉、砂糖、白玉粉			塩				
	延長			お茶								
菓子（ぱりぱりパンブキン）												
22 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			天ぷらうどん	白玉うどん、さつま芋、片栗粉、上新粉、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、みりん、塩				
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				やさいゼリー			やさいゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（あげせんべい）								
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												
23 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				ハンバーグ	米粉（パン粉）、砂糖、サラダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ	トマトケチャップ、ソース、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			◆フルーツポンチ	砂糖		黄桃缶、バナナ、みかん缶、パイン缶					
	延長			お茶								
菓子（じゃがあられ）												
24 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				さけの味噌焼き	砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、味噌	白ごま	みりん、酒				
				酢和え	砂糖、春雨	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ハッピーターン）								
延長			お茶									
			菓子（おせんべいしょうゆ味）									

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
25 土	午前			★フルーツゼリー（もも）								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー（みかん）		フルーツゼリー（みかん）						
27 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			ごはん	米							
				おでん	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、赤味噌、豚挽	大根、人参、白ごま					醤油、削り節、だし昆布、塩
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま					醤油、塩
				野菜ジュース（紫の野菜）		野菜ジュース（紫の野菜）						
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ひとくちしょうゆせん）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
28 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				鶏肉のケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参、黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン					トマトケチャップ、醤油、カレー粉、酒
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ					コンソメスープの素、塩
				マスカットゼリー		マスカットゼリー						
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ポテトフライ	じゃが芋、サラダ油							塩
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												
29 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			メキシコ風ピラフ	米、サラダ油	ウインナー	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、カレー粉、塩				
				みかん			みかん					
				かぼちゃのスープ			かぼちゃ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				洋菓子（お米d e 国産さつまいもと栗のタルト）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年10月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
30 木	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				★野菜あんかけ豆腐	砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽	人参、ねぎ	醤油、塩				
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				野菜ジュース（アップルキャロット）		野菜ジュース（アップルキャロット）						
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（きらきら星のおせんべい）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
31 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				さばの塩焼き		さば		塩、酒				
				中華和え	砂糖、ごま油	ツナ	きゅうり、もやし、人参、コーンホール缶	酢、醤油				
				豚汁	サラダ油	豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、ほうれん草、人参、ねぎ、ごぼう					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこめぼん棒）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								