



令和7年11月分献立表

(離乳食:1日3回食)(12から18か月頃)



大府市公私立保育園
令和7年9月26日現在

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	午後のおやつ材料名
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				
		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	調味料・その他			
1 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
4 火	軟飯 すき焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
5 水	ウインナースパゲティ かぼちゃサラダ ヨーグルト	スパゲティ、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油、砂糖	ヨーグルト、ウインナー	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、コーンホール缶、きゅうり、赤ピーマン、黄ピーマン、キャベツ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	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))	
6 木	軟飯 麻婆豆腐 キャベツとツナの和え物	米、砂糖、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、ツナ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、白ごま	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆じゃが芋もち	(じゃが芋、砂糖、片栗粉、サラダ油、醤油、酒、みりん、塩)
7 金	ミルクロール 白身魚の煮つけ ハムとコーンのサラダ キャベツのスープ	ミルクロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、砂糖	ホキ、チキンハム	人参、キャベツ、玉ねぎ、きゅうり、コーンホール缶、パセリ	醤油、コンソメスープの素、だし汁、酒、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(あけびの実パウンドケーキ)(プレーン)	
8 土	いなり寿司 フルーツゼリー(ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
10 月	軟飯 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、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(ミレービスケット)	
11 火	中華飯(軟飯) 中華わかめスープ フルーツゼリー(もも)	米、片栗粉、砂糖、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	フルーツゼリー(もも)、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、ねぎ、えのきたけ	醤油、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆トマトパンケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、トマトジュース)
12 水	長崎ちゃんぽん 中華和え みかん	中華そば、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、かまぼこ、ツナ	みかん、もやし、キャベツ、きゅうり、人参、ほうれん草、コーンホール缶	醤油、中華スープの素、酒、酢、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆カリカリトースト	(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、チキンハム)
13 木	ミルクロール 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ミルクロール、サラダ油、砂糖	鶏挽	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	醤油、コンソメスープの素、塩、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(えびちび)	
14 金	軟飯 鮭の西京焼き 拌三絲 豆腐とほうれん草のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、豆腐、チキンハム、白甘みそ	人参、ほうれん草、きゅうり	醤油、削り節、酒、みりん、だし昆布、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 クレープ(カスタード風)	
15 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
17 月	軟飯 大豆の五目煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき	人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布、醤油	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あげせんべい)	
18 火	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん(軟飯) 酢和え 大根と白菜の味噌汁	米、さつま芋、砂糖、春雨、サラダ油	豚平、味噌、わかめ	白菜、大根、人参、きゅうり、もやし、しめじ	酢、醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(ほろほろ焼き)	
19 水	具だくさん煮込みうどん ごま和え 飲むヨーグルト	白玉うどん、砂糖、ごま油	飲むヨーグルト、若鶏、油揚げ	大根、人参、もやし、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、みりん、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆豆腐のもちもちきな粉ケーキ	(上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉、豆腐、きな粉、ベーキングパウダー)
20 木	薄切り食パン 米粉のハヤシチュー 野菜サラダ	薄切り食パン、じゃが芋、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、コーンホール缶、米粉のハヤシチュー	塩、コンソメスープの素	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん)
21 金	大根と人参のおじや 拌三絲 豆腐とねぎの味噌汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	豆腐、チキンハム、味噌、わかめ	大根、人参、きゅうり、ねぎ	醤油、削り節、だし汁、だし昆布、酢、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	
22 土	いなり寿司 フルーツゼリー(みかん)	いなり寿司		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
25 火	シーチキンごはん(軟飯) 豆腐と人参の味噌汁 マスカットゼリー	米	豆腐、ツナ、味噌、わかめ	人参、ほうれん草、コーンホール缶、マスカットゼリー	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(おこめぼん棒)	
26 水	チキンライス(軟飯) キャベツと玉ねぎのスープ みかん	米、サラダ油	若鶏、ウインナー	みかん、玉ねぎ、人参、キャベツ、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスープの素、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 お米de国産りんごのタルト	
27 木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト かぼちゃと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わかめ、ひじき	トマト、かぼちゃ、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆野菜マフィン	(米粉パウダー(パンケーキ用)、じゃが芋、砂糖、サラダ油、豆乳、人参)
28 金	ロールパン さわらのパン粉焼き 野菜サラダ コーンスープ	ロールパン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、米粉(パン粉)、オリーブ油、とうもろこしフレーク	さわら	キャベツ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(味しらべ)	
29 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー				

◆は手作りおやつです。
※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。