

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和7年11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10月10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 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)						
4 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				すき焼き風煮	砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐	白菜、ねぎ、人参、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油、酒				
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、えのきたけ	削り節、だし昆布				
	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)								
5 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ウインナーカレースパゲティ	スパゲティ、サラダ油、砂糖	ウインナー	玉ねぎ、人参、黄ピーマン、赤ピーマン、キャベツ	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、カレー粉、塩				
				かぼちゃサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		かぼちゃ、人参、コーンホール缶、きゅうり	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(じゃがあられ)								
6 木	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ごはん	米							
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素				
				キャベツとツナの和え物	砂糖	ツナ、わかめ	キャベツ、きゅうり、白ごま	酢、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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				
	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11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10月10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					
7 金	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(がんばれ野菜家族)								
	昼食			★ごはん	米							
				白身魚のインド風から揚げ	片栗粉、サラダ油	ホキ		醤油、カレー粉、酒				
				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				
				キャベツのスープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子(ぼたぼた焼き)								
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
8 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)						
10 月	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				キャベツと豚肉の味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油				
				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(ミレービスケット)								
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
11 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			中華飯	米、サラダ油、砂糖、片栗粉	豚平	白菜、玉ねぎ、もやし、人参、たけのこ	醤油、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				
				フルーツゼリー(もも)			フルーツゼリー(もも)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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					
	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11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10月10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					
12 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	昼食			長崎ちゃんぽん	中華そば、サラダ油	豚平、かまぼこ	キャベツ、もやし、ほうれん草、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、中華スープの素、塩				
				中華和え	砂糖、ごま油	ツナ	もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶	醤油、酢				
				みかん			みかん					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子(ほしたべよ)								
	延長			お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
	13 木	午前			□牛乳 □お茶							
オレンジ												
昼食				★ごはん	米							
				鶏肉とレバーのケチャップ和え	片栗粉、サラダ油、砂糖	若鶏、豚レバー	玉ねぎ、生姜	トマトケチャップ、醤油、ソース、カレー粉、酒、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				□牛乳 □お茶								
				菓子(えびちび)								
延長				お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
14 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				鮭の西京焼き	砂糖	さけ、白甘みそ		酒、みりん				
				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				
				豆腐とほうれん草のすまし汁		豆腐	ほうれん草、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				クレープ(カスタード風)								
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
15 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					

]クラス[]

【B】 令和7年11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10月10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					
17月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			わかめごはん	米			わかめご飯の素				
				大豆の五目煮	砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、油揚げ、ひじき	糸こんにゃく、人参、ごぼう	醤油、削り節、だし昆布				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌	玉ねぎ、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(あげせんべい)								
	延長			お茶								
菓子(じゃがあられ)												
18火	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			豚肉とさつま芋の炊き込みごはん	米、さつま芋、砂糖、サラダ油	豚平	人参、ごぼう、しめじ	醤油、酒、塩				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				大根と白菜の味噌汁		味噌、わかめ	白菜、大根	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(ほろほろ焼き)								
	延長			お茶								
菓子(おせんべいしょうゆ味)												
19水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			具だくさん煮込みうどん	白玉うどん、ごま油	若鶏、油揚げ	大根、人参、ねぎ、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、みりん、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(野菜生活)			野菜ジュース(野菜生活)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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				
	延長			お茶								
菓子(ライスクッキー(いちご))												
20木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(がんばれ野菜家族)								
	昼食			★ごはん	米							
				米粉のハヤシシチュー	じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、ブロッコリー、人参、米粉のハヤシシチュー	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、きゅうり、人参、コーンホール缶	塩				
	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(ぱりぱりパンプキン)												

]クラス[]

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和7年10月10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 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	酒、醤油				
				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								
				★菓子(源氏パイ)								
	延長			お茶								
菓子(おにぎりせんべい・塩)												
22 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)						
25 火	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			シーチキンごはん	米	ツナ	人参、コーンホール缶	醤油、酒				
				豆腐と人参の味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ほうれん草、人参	削り節、だし昆布				
				マスカットゼリー		マスカットゼリー						
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこめぼん棒)								
	延長			お茶								
菓子(おせんべいしょうゆ味)												
26 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			チキンライス	米、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参	トマトケチャップ、中華スープの素				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				みかん		みかん						
	午後			□牛乳 □お茶								
				お米de国産りんごのタルト								
	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11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10月10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					
27 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				かぼちゃと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	かぼちゃ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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					
延長			お茶									
			菓子(ぱりぱりパンプキン)									
28 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				さわらのパン粉焼き	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	さわら	パセリ	酒、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、きゅうり、人参	塩				
				コーンスープ	とうもろこしフレーク	玉ねぎ、人参、コーンホール缶、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(おにぎりせんべい・塩)									
29 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						