



令和8年1月分献立表



大府市公私立保育園
令和7年11月18日

日 曜	献 立 名	使 用 材 料 名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				たんぱく質 脂質／塩分 ()は未満児
		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			
5 月 ○	シーチキンごはん わかめスープ 黄桃缶	米	ツナ、わかめ	黄桃缶、人参、コーンホール缶	醤油、酒、コンソメスープの素、 塩	牛乳 菓子(おこさませんべ い)	牛乳 菓子(ほしたべよ)	504.6(229.7) 15.4(8.5) 12.1(7.9) 2.5(0.5)
6 火 ○	カレーライス マカロニサラダ 野菜ジュース(野菜生活)	米、じゃが芋、マカロニ(グルテ ンフリー)、ノンエッグマヨネー ズドレッシング、サラダ油	豚平、ツナ	野菜ジュース(野菜生活)、玉ね ぎ、人参、コーンホール缶	カレールー、ソース、コンソメ スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ミレービスケッ ト)	674.9(208.0) 19.2(8.0) 25.4(9.0) 2.4(0.3)
7 水 ○	スパゲティミートソース シーチキンサラダ ヨーグルト	スパゲティ、砂糖、サラダ油	ヨーグルト、豚挽、ツナ	玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマ ン、きゅうり	トマトケチャップ、りんご酢、 ソース、コンソメスープの素、 塩	牛乳 黄桃缶	野菜ジュース(白ぶど う＆ほうれん草) 菓子(おにぎりせんべ い・塩)	565.1(181.0) 18.5(4.1) 15.3(3.9) 2.0(0.2)
8 木 ○	菜飯 華風かきたま汁 ごまだれサラダ	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、卵、若鶏、かまぼこ	人参、もやし、きゅうり、キャベ ツ、ねぎ、生姜、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、菜 飯の素、塩	牛乳 いちご	牛乳 ◆ふわふわきなこ (焼麩、砂糖、サラダ 油、きな粉、塩)	549.7(215.3) 27.7(9.5) 18.2(10.8) 2.5(0.3)
9 金 ○	しらすコーンごはん 呉汁 拌三絲	米、春雨、サラダ油、砂糖、ごま 油	豚平、豆乳、大豆、チキンハム、 味噌、しらす	人参、コーンホール缶、大根、 玉ねぎ、きゅうり、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、酢、わ かめご飯の素	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(厚切りバーム クーヘン)	610.2(277.6) 24.0(13.7) 19.4(11.1) 2.4(0.2)
10 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		
13 火 ○	ごはん 関東煮 玉ねぎと油揚げの味噌汁	米、里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏、味噌、油揚げ	大根、人参、玉ねぎ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ふんわりコー ン)	483.7(179.9) 23.5(7.2) 12.0(9.3) 2.6(0.3)
14 水 ○	味噌煮込みうどん 中華和え いちご	白玉うどん、砂糖、サラダ油、 ごま油	豚平、赤味噌、かまぼこ、ツナ、 油揚げ	いちご、白菜、もやし、人参、 きゅうり、玉ねぎ、ねぎ、コーン ホール缶	削り節、醤油、だし昆布、酢	牛乳 バナナ	牛乳 ◆もっちり鬼ま んじゅう(さつま芋、 小麦粉、砂糖、白玉 粉、塩)	541.5(249.6) 24.4(12.9) 15.0(7.9) 3.4(0.2)
15 木 ○	コッペパン ハンバーグ 付け合せ 野菜スープ	コッペパン、米粉(パン粉)、砂 糖、サラダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ	トマトケチャップ、ソース、コン ソメスープの素、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜 家族)	◆豆乳ヨーグルトのフ ルーツ和え(豆乳のヨー グルト、砂糖、黄桃缶、パ ナナ、みかん缶、パイ 缶)	387.8(161.8) 15.7(4.8) 11.0(4.1) 2.1(0.2)
16 金 ○	ごはん さばの味噌煮 酢和え わかめと人参のすまし汁	米、砂糖、春雨	さば、チキンハム、白甘みそ、 赤味噌、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ、 生姜	酢、トマトケチャップ、削り節、 醤油、だし昆布、酒、みりん、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実パ ウダーケーキ)(メープル)	636.8(237.8) 27.7(8.0) 22.7(12.6) 1.9(0.2)
17 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		
19 月 ○	味ごはん ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ	人参、もやし、きゅうり、ごぼ う、ねぎ、えのきたけ、糸こんに ゃく、白ごま、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 いちご	牛乳 菓子(アスパラガスビ スケット)	535.4(214.0) 23.1(8.2) 15.5(9.1) 2.8(0.3)
20 火 ○	ごはん 麻婆豆腐 キャベツとツナの和え物 ジョア(マスカット)	米、砂糖、サラダ油、片栗粉、ご ま油	豆腐、豚挽、ツナ、味噌、わか め、ジョア(マスカット)	キャベツ、人参、ねぎ、きゅう り、白ごま、生姜	酢、醤油、酒、中華スープの素、 塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(えびちび)	629.8(212.1) 27.9(12.6) 22.0(7.8) 1.5(0.3)
21 水 ○	味噌ラーメン 野菜サラダ バナナ	中華そば、ノンエッグマヨネー ズドレッシング、砂糖、サラダ 油	豚平、ミックス味噌、ちくわ、わ かめ	バナナ、キャベツ、もやし、人 参、ねぎ、きゅうり	中華スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆五平餅(米、砂糖、 片栗粉、白ごま、醤 油、酒、みりん)	622.8(244.1) 23.3(8.5) 20.4(8.2) 3.4(0.6)
22 木 ○	ごはん はんぺんと野菜の旨煮 玉ねぎと人参の味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、 わかめ	人参、大根、糸こんにゃく、玉ね ぎ、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 いちご	牛乳 ◆大学芋(さつま芋、 砂糖、黒ごま、醤油、 サラダ油)	615.4(253.6) 25.7(7.7) 17.6(11.3) 3.1(0.3)
23 金 ○	クロロール 米粉のハヤシチュー ハムとコーンのサラダ いちご	クロロール、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、チキンハム	いちご、人参、玉ねぎ、ブロッ コリー、きゅうり、コーンホール 缶	塩、コンソメスープの素、米粉 のハヤシチュー	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(おこめぼん棒)	596.3(235.6) 19.6(12.5) 28.1(8.0) 1.2(0.4)
24 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		
26 月 ○	ごはん 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、糸こんにゃく、ね ぎ、玉ねぎ、えのきたけ、干し いたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(味しらべ)	586.9(224.6) 26.2(8.4) 16.8(7.8) 3.4(0.5)
27 火 ○	ごはん 鶏肉の照り焼き 中華和え 玉ねぎと人参の味噌汁	米、砂糖、ごま油	若鶏、味噌、ツナ、わかめ	もやし、きゅうり、人参、玉ね ぎ、ねぎ、コーンホール缶	醤油、削り節、酒、だし昆布、 酢、みりん	牛乳 バナナ	牛乳 ◆揚げパン(バター ロール、砂糖、サラダ 油、きな粉、塩)	621.9(321.7) 32.2(16.3) 19.4(13.1) 2.8(0.6)
28 水	チキンライス かぼちゃと玉ねぎのスープ みかん	米、サラダ油	若鶏	みかん、玉ねぎ、かぼちゃ、人 参、コーンホール缶、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 いちご	牛乳 お米de国産りんごの タルト	558.2(252.9) 17.9(8.2) 15.3(12.7) 1.6(0.3)
29 木 ○	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん 酢和え 大根とほうれん草の味噌汁	米、さつま芋、砂糖、春雨、サラ ダ油	豚平、味噌、わかめ	大根、人参、きゅうり、もやし、 ほうれん草、ごぼう、しめじ	酢、醤油、削り節、だし昆布、 酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆コーンマヨト ースト(薄切り食パン、ノエッ グマヨネーズドレッシング、ツ ナ、コーンホール缶、)	608.1(271.9) 24.7(10.9) 21.2(16.0) 2.8(0.7)
30 金 ○	ごはん 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 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実クッ キー)(プレーン)	564.8(255.3) 24.6(13.1) 20.8(11.7) 1.9(0.2)
31 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(ぶどう)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		

◆は手作りおやつです。
※日にちの欄に〇印がついている日は箸を持ってきてください。 ※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。 ※太枠の日は、卵・乳アレルギーに対応した別メニューを用意しています。