

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 たんぱく質 脂質／塩分 ()は未満児			
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	調味料・その他							
		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								
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 ○	スペティミートソース シーチキンサラダ ヨーグルト	スペゲティ、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	はんべん、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(さつまいも、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)	牛乳 ◆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、バナナ、みかん缶、パイン缶)	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(あけびの実パウド'ケキ)(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、えのきだけ、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(アスパラガスピースケット)	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	はんべん、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(さつまいも、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、米粉のハヤシシチュー	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(おこめぽん棒)	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、えのきだけ、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 ○	豚肉とさつまいの炊き込みごはん 酢和え 大根とほうれん草の味噌汁	米、さつまい、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、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、えのきだけ	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○印がついている日は箸を持ってください。 ※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。