

【B】(幼児)対応区分[                      ] 園児氏名[                      ] クラス[                      ]

## 【B】令和8年1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11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					
5月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	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				
				わかめスープ		わかめ	人参	コンソメスープの素、塩				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ほしたべよ）								
	延長			お茶								
菓子（じゃがあられ）												
6火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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	コーンホール缶、人参	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（ミレービスケット）								
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												
7水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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				
				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				
				★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（おにぎりせんべい・塩）								
	延長			お茶								
菓子（ライスクッキー（いちご））												
8木	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				★豆腐と若鶏の汁	サラダ油、片栗粉	豆腐、若鶏	人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、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				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ふわふわきなこ	焼麩、砂糖、サラダ油	きな粉		塩				
	延長			お茶								
菓子（ぱりぱりパンプキン）												

【B】(幼児)対応区分[                      ] 園児氏名[                      ] クラス[                      ]

## 【B】令和8年1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11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					
9 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			しらすコーンごはん	米	しらす	コーンホール缶、人参	わかめご飯の素				
				呉汁	サラダ油	豚平、豆乳、大豆、味噌	人参、玉ねぎ、大根、ねぎ	削り節、だし昆布				
				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				
	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）												
10 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）						
13 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				関東煮	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏	大根、人参	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ	玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりコーン）								
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												
14 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			味噌煮込みうどん	白玉うどん、砂糖、サラダ油	赤味噌、豚平、かまぼこ、油揚げ	白菜、ねぎ、人参、玉ねぎ	削り節、だし昆布				
				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				
				いちご			いちご					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆もちり鬼まんじゅう	さつま芋、小麦粉、砂糖、白玉粉			塩				
	延長			お茶								
菓子（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8年1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11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					
15 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（がんばれ野菜家族）								
	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			◆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（ばりばりパンプキン）												
16 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（おにぎりせんべい・塩）								
17 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					
19 月	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	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				
	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（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8年1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11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					
24 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）						
26 月	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（味しらべ）								
	延長			お茶								
				菓子（ラISKクッキー（いちご））								
	27 火	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
昼食				ごはん	米							
				鶏肉の照り焼き		若鶏		酒、醤油、みりん				
				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				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
午後				□牛乳 □お茶								
				★菓子（古代米せんべい）（2枚）								
延長				お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
28 水	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	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				
				かぼちゃと玉ねぎのスープ			かぼちゃ、コーンホール缶、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 d e 国産りんごのタルト								
	延長			お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								

【B】(幼児)対応区分[                      ] 園児氏名[                      ] クラス[                      ]

## 【B】令和8年1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11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					
29  木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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				
				大根とほうれん草の味噌汁		味噌、わかめ	大根、ほうれん草	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）								
	30  金	午前			□牛乳 □お茶							
バナナ												
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（えびちび）								
延長				お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
31  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（ぶどう）		フルーツゼリー（ぶどう）						