

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

大府市公私立保育園  
令和7年12月18日現在

## 【B】令和8年2月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料				
2 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				おでん	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、赤味噌、豚挽	大根、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、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(アップルキャロット)			野菜ジュース(アップルキャロット)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子(ほしたべよ)								
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
3 火	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	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				
				白菜と人参の味噌汁		味噌	白菜、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆もっちり鬼まんじゅう	さつま芋、小麦粉、砂糖、白玉粉			塩				
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
4 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、塩				
				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			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(じゃがあられ)								
5 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	昼食			★ごはん	米							
				かぼちゃコロッケ	米粉(パン粉)、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚挽	かぼちゃ、人参、玉ねぎ					
				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				
				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(おせんべいしょうゆ味)								

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

大府市公私立保育園  
令和7年12月18日現在

## 【B】令和8年2月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料					
6 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	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					
				ほうれん草と人参のすまし汁			ほうれん草、ねぎ、人参	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(ライスクッキー(いちご))									
7 土	午前			★フルーツゼリー(もも)									
9 月	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)					
	午前			□牛乳 □お茶									
10 火	昼食			黄桃缶									
				ビビンバ丼	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、赤味噌	もやし、ほうれん草、人参、白ごま	醤油、酒、酢、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					
				オレンジ			オレンジ						
				□牛乳 □お茶									
				菓子(アスパラガスビスケット)									
				お茶									
				菓子(おにぎりせんべい・塩)									
	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
10 火	昼食			★ごはん	米								
				米粉のクリームシチュー	じゃが芋、サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、人参、コーンクリーミー缶	米粉のクリームシチュウルウ、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									
				◆ふ菓子	焼麩、ミルメークキャラメル味、サラダ油、砂糖								
	延長			お茶									
				菓子(じやがあられ)									

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

大府市公私立保育園  
令和7年12月18日現在

## 【B】令和8年2月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料						
12 木	午前			□牛乳 □お茶										
				バナナ										
	昼食			ごはん	米									
				豆腐のくず煮	サラダ油、片栗粉、砂糖	豆腐、鶏挽、ひじき	しめじ、ねぎ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶	醤油、酒、みりん						
				ほうれん草のごま和え	砂糖		ほうれん草、人参、白ごま	醤油						
				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(源氏パイ)										
	延長			お茶										
				菓子(おせんべいしうわ味)										
13 金	午前			□牛乳 □お茶										
				いちご										
	昼食			ごはん	米									
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒						
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩						
				大根とえのきの味噌汁		味噌、わかめ	大根、えのきたけ、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(ライスクッキー(いちご))										
14 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							
	午後			□牛乳 □お茶										
16 月				菓子(がんばれ野菜家族)										
昼食				ごはん	米									
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	人参、糸こんにゃく、白ごま	醤油						
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	えのきたけ、ねぎ	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(おにぎりせんべい・塩)										

## 【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

大府市公私立保育園  
令和7年12月18日現在

## 【B】令和8年2月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料						
17 火	午前			□牛乳 □お茶										
				バナナ										
	昼食			ごはん	米									
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油						
				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										
				◆じゃが芋もち	じゃがいも、砂糖、片栗粉、サラダ油			醤油、酒、みりん、塩						
	延長			お茶										
				菓子(せんべいしょうゆ味)										
18 水	午前			□牛乳 □お茶										
				オレンジ										
	昼食			ワインースパゲティ	スパゲティ、サラダ油	ワインナー	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩						
				プロッコリーのマヨネーズ 和え	ノンエッグマヨネーズドレッシング		プロッコリー、人参、コーンホール缶	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										
				◆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(じゃがあられ)										
19 木	午前			□牛乳 □お茶										
				いちご										
	昼食			ごはん	米									
				★じゃが芋とウイナーのケチャップ炒め	じゃが芋、サラダ油	ワインナー、豚挽	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、醤油、塩						
				トマト			トマト							
	午後			□牛乳 □お茶										
				菓子(ミレービスケット)										
	延長			お茶										
				菓子(ライスクッキー(いちご))										
20 金	午前			□牛乳 □お茶										
				バナナ										
	昼食			★ごはん	米									
				鮭のタルタルソース焼き	タルタルソース(ノンエッグ)	さけ	パセリ	酒、塩						
				切干大根の中華和え	砂糖、ごま油		きゅうり、人参、コーンホール缶、切干大根	醤油、酢						
				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(おこめぽん棒)										
	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[

大府市公私立保育園  
令和7年12月18日現在

## 【B】令和8年2月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

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 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料				
21	午前			★フルーツゼリー(もも)								
土	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)				
24 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				大根と人参の味噌汁		味噌	大根、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆コーンパンケーキ	米粉パウダー(パンケーキ用)、とうもろこしフレーク、サラダ油		コーンホール缶					
	延長			お茶								
				菓子(じゃがあられ)								
25 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこませんべい)								
	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				
				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				
				いちご			いちご					
	午後			□牛乳 □お茶								
				お米de国産さつまいもと栗のタルト								
	延長			お茶								
				菓子(せんべいしょうゆ味)								
26 木	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				タンドリーチキン風		若鶏		酒、トマトケチャップ、醤油、みりん、カレー粉				
				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				
				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(ほしたべよ)								
	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[

大府市公私立保育園  
令和7年12月18日現在

## 【B】令和8年2月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン  
[ ]

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 金	午前			□牛乳 □お茶												
				黄桃缶												
	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								
				ブロッコリーのとうま スープ	サラダ油、片栗粉	若鶏	ブロッコリー、人参、大根、 ねぎ、白ごま、生姜	コンソメスープの素、塩								
				やさいゼリー			やさいゼリー									
	午後			□牛乳 □お茶												
				★菓子(えびちび)												
	延長			お茶												
				菓子(ぱりぱりパンプキン)												
28 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)									