

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[ ]

## 【B】令和8年3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8年2月1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					
2 月	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	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(じゃがあられ)								
	3 火	午前			□牛乳 □お茶							
オレンジ												
昼食				洋風ちらしずし	米、砂糖	ツナ	人参、コーンホール缶、きゅうり	醤油、酢、塩、酒				
				かまぼことねぎのすまし汁		かまぼこ、わかめ	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
				いちご			いちご					
午後				□牛乳 □お茶								
				◆アップルケーキ	米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、砂糖	豆乳	りんご					
延長				お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
4 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				
				★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))								
	5 木	午前			□牛乳 □お茶							
菓子(がんばれ野菜家族)												
昼食				★ごはん	米							
				ハンバーグのトマトソース	米粉(パン粉)、サラダ油	豚挽、豆乳	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				
				野菜スープ			玉ねぎ、キャベツ、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(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3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8年2月1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	体の調子をよくなるもの						
6 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				さわらのごま味噌かけ	砂糖	さわら、ミックス味噌	白ごま	みりん、酒、塩					
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩					
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩					
	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(おにぎりせんべい・塩)									
7 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(りんご)			フルーツゼリー(りんご)						
9 月	午前			□牛乳 □お茶									
				みかん缶									
	昼食			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					
				★フルーツゼリー(もも)			フルーツゼリー(もも)						
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子(あげせんべい)									
	延長			お茶									
				菓子(おせんべいしょうゆ味)									
	10 火	午前			□牛乳 □お茶								
いちご													
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(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3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8年2月1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	体の調子をよくなるもの					
11 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				
				ポンキンスープ	じゃが芋、サラダ油	かまぼこ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ねぎ	コンソメスープの素、塩				
				いちご			いちご					
	午後			□牛乳 □お茶								
洋菓子(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)									
12 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	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			◆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(おにぎりせんべい・塩)									
13 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				若鶏のから揚げ	片栗粉、サラダ油	若鶏		酒、醤油				
				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				
				コーンクリームスープ	とうもろこしフレーク		玉ねぎ、人参、コーンクリーム缶、パセリ	コンソメスープの素、塩				
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子(ライスクッキー)									
延長			お茶									
			菓子(じゃがあられ)									
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					

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

] クラス[ ]

## 【B】令和8年3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8年2月1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					
16 月	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	昼食			ひじきごはん	米、砂糖、サラダ油	油揚げ、ひじき	人参、ごぼう、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				
				豆腐とほうれん草の味噌汁		豆腐、味噌	ほうれん草、ねぎ	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))								
17 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				筑前煮	里芋、砂糖、サラダ油	若鶏、ちくわ	大根、人参、糸こんにゃく、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布				
				わかめとえのきの味噌汁		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									
			◆ウイナー入パンケーキ	米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油	豆乳、ウイナー							
延長				お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
18 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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				
				マスカットゼリー			マスカットゼリー					
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(おにぎりせんべい・塩)								
19 木	午前			□牛乳 □お茶								
				いちご								
	昼食			ごはん	米							
				★野菜あんかけ豆腐	砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽	人参、ねぎ	醤油、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				
野菜ジュース(紫の野菜)						野菜ジュース(紫の野菜)						
午後			□牛乳 □お茶									
			菓子(味しらべ)									
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8年3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8年2月1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	体の調子をよくなるもの					
21 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)					
23 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(がんばれ野菜家族)								
	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(ひとくちしょうゆせん)								
	延長			お茶								
			菓子(ライスクッキー(いちご))									
24 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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、コンソメスープの素、ソース、塩				
				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				
	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)									
25 水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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				
				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				
				★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								
			◆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(おにぎりせんべい・塩)									
26 木	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	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								
			菓子(源氏パイ)									
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8年3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8年2月1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	体の調子をよくなるもの					
27 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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								
★菓子(味しらべ)												
延長				お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
28 土	午前			★フルーツゼリー(もも)								
				おにぎり(鮭・鮭)	おにぎり(鮭・鮭)							
	昼食			フルーツゼリー(ぶどう)			フルーツゼリー(ぶどう)					
30 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんと野菜の旨煮	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平	人参、大根、糸こんにゃく	醤油、酒、削り節、だし昆布				
				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(おこめぼん棒)												
延長				お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
31 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			菜飯	米				菜飯の素			
				豚汁	じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、人参、ねぎ、ごぼう					
				みかん缶			みかん缶					
	午後			□牛乳 □お茶								
菓子(ハッピーターン)												
延長				お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								