

令和8年4月分献立表

令和8年3月9日現在

(離乳食:1日3回食)(9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
1 水	鶏挽と野菜の煮込みうどん 野菜サラダ	うどん、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、人参、コーンホール缶、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
2 木	人参のおじゃ わかめスープ バナナ	米、人参、だし汁、醤油、塩 人参、わかめ、洋風だし、塩 バナナ
3 金	鶏挽と玉ねぎのおじゃ かぼちゃと玉ねぎのスープ	米、鶏挽、玉ねぎ、人参、だし汁、醤油、塩 かぼちゃ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
4 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
6 月	鶏挽と人参のおじゃ ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、だし汁、醤油、塩 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩 豆腐、えのきたけ、ねぎ、だし汁、味噌
7 火	硬粥 鶏挽とひじきの煮物 豆腐とねぎの味噌汁	米 鶏挽、人参、油揚げ、ひじき、白ごま、サラダ油、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
8 水	鶏挽とキャベツの煮込みうどん トマト	うどん、鶏挽、キャベツ、人参、玉ねぎ、だし汁、醤油、塩 トマト
9 木	硬粥 鶏挽と人参の炒め煮 野菜サラダ 野菜スープ	米 鶏挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、酒 キャベツ、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
10 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、醤油、砂糖 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、醤油、塩
11 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
13 月	硬粥 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米 豚挽、じゃが芋、玉ねぎ、人参、洋風だし、塩 マカロニ(グルテンフリー)、塩、人参、きゅうり、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
14 火	硬粥 すき焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 白菜、焼き豆腐、豚挽、人参、ねぎ、酒、醤油、砂糖、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、わかめ、だし汁、味噌

- ・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。
- ・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった割り節(かつお・あじ)と昆布の混合だしを使用します。
- ・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
- ・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。

令和8年4月分献立表

令和8年3月9日現在

(離乳食:1日3回食)(9から11か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献立名	使用材料名
15 水	ハムとキャベツの煮込みうどん ごまだれサラダ	うどん、チキンハム、キャベツ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、砂糖、塩 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩
16 木	食パン じゃがとろ卵焼き トマト キャベツと玉ねぎのスープ	食パン 卵、じゃが芋、豚挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、とけるチーズ、醤油、塩、サラダ油、トマトケチャップ トマト キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
17 金	大根と人参のおじゃ 中華和え わかめとえのきの味噌汁	米、大根、人参、だし汁、醤油、塩 もやし、きゅうり、人参、コーンホール缶、醤油、砂糖、酢、ごま油 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
18 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
20 月	硬粥 厚揚げとキャベツの味噌炒め わかめと人参のすまし汁	米 キャベツ、豚挽、厚揚げ、人参、ピーマン、味噌、醤油、砂糖、サラダ油、ごま油 人参、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
21 火	ロールパン ミネストローネスープ 野菜サラダ	ロールパン じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ、人参、マカロニ(グルテンフリー)、塩、パセリ、洋風だし キャベツ、きゅうり、人参、りんご酢、砂糖
22 水	玉ねぎと人参のおじゃ コーンクリームスープ バナナ	米、だし汁、玉ねぎ、人参、醤油、塩 玉ねぎ、人参、コーンクリーム缶、パセリ、とうもろこしフレーク、洋風だし、塩 バナナ
23 木	硬粥 ハンバーグ 野菜スープ	米 豚挽、玉ねぎ、サラダ油、米粉(パン粉)、豆乳、塩、トマトケチャップ、ソース、砂糖 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
24 金	硬粥 白身魚の煮つけ 拌三絲 なすと玉ねぎの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、酒、砂糖 チキンハム、きゅうり、春雨、人参、醤油、砂糖、酢、ごま油、サラダ油 なす、玉ねぎ、えのきたけ、だし汁、味噌
25 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
27 月	硬粥 関東煮 ごま和え	米 大根、じゃが芋、人参、鶏挽、だし汁、醤油、砂糖、塩、サラダ油 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩
28 火	硬粥 豚挽と野菜の炒め煮 中華わかめスープ バナナ	米 豚挽、もやし、ほうれん草、人参、サラダ油、醤油、塩 ねぎ、えのきたけ、わかめ、ごま油、洋風だし、塩 バナナ
30 木	人参のおじゃ 豆腐とねぎの味噌汁	米、人参、だし汁、醤油、塩 豆腐、人参、ねぎ、だし汁、味噌

- ・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。
- ・離乳食の「だし汁」は、幼児食でとった削り節(かつお・あじ)と昆布の混合だしを使用します。
- ・りんごは褐変防止のため、塩水に漬ける場合があります。
- ・献立に応じて乳児用スティックだしを用いる場合もあります。