



令和8年4月分献立表

(離乳食:1日3回食)(12から18か月頃)



大府市公私立保育園
令和8年2月25日現在

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	午後のおやつ材料名
		黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品				
		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	調味料・その他			
1 水	スパゲティミートソース 野菜サラダ	スパゲティ、ノンエッグマヨ ネーズドレッシング、サラダ油、 砂糖	豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマ ン、きゅうり、コーンホール缶	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 菓子(きらきら星のお せんべい)	
2 木	シーチキンごはん(軟飯) 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 オレンジ	牛乳 菓子(ぼたぼた焼き)	
3 金	ウインナーピラフ(軟飯) かぼちゃと玉ねぎのスープ	米、サラダ油	ウインナー	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ピー マン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスー プの素、塩、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
4 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		
6 月	味ごはん(軟飯) 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、ねぎ、 えのきたけ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(えびちび)	
7 火	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 豆腐とねぎの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、はんぺん、味噌、油 揚げ、ひじき、わかめ	人参、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆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)
8 水	焼きそば 中華わかめスープ	焼きそば、サラダ油、ごま油	豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマ ン、ねぎ、えのきたけ	ソース、中華スープの素、花か つお、塩	牛乳 バナナ	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)	
9 木	軟飯 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ 野菜スープ	米、ノンエッグマヨネーズドレ ッシング	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、きゅう り、パセリ	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(カルシウムセ ン)	
10 金	軟飯 さわらのごま味噌かけ 拌三絲 豆腐と人参のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ 油	さわら、豆腐、チキンハム、ミツ クス味噌	人参、きゅうり、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酢、みりん、だし 昆布、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実パ ウダーケーキ)(プレーン)	
11 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 月	軟飯 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ 野菜ジュース(アップルキャロ ット)	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	豚挽、ツナ	野菜ジュース(アップルキャ ロット)、玉ねぎ、人参、きゅう り	コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子(クレープ(い ちご))	
14 火	軟飯 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、ねぎ、玉ねぎ、えの きたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(古代米せんべ い)	
15 水	醤油ラーメン ごまだれサラダ	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム、わかめ	キャベツ、人参、もやし、コー ンホール缶、きゅうり、ねぎ、白 ごま	醤油、酢、中華スープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆クワイ入パン ケーキ	(米粉パウダー(パン ケーキ用)、サラダ 油、豆乳、ウインナー)
16 木	クロール じゃがとろ卵焼き トマト キャベツと玉ねぎのスープ	クロール、じゃが芋、サラダ 油	卵、豚挽、ウインナー、とける チーズ	玉ねぎ、トマト、人参、キャベ ツ、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、コンソメスー プの素、醤油、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜 家族)	牛乳 菓子(ハッピーター ン)	
17 金	大根と人参のおじや 中華和え わかめとえのきの味噌汁	米、砂糖、ごま油	味噌、ツナ、わかめ	大根、人参、もやし、きゅうり、 ねぎ、コーンホール缶、えのき たけ	醤油、削り節、だし汁、酢、だし 昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(ミレービスケッ ト)	
18 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		
20 月	軟飯 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、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(アスパラガスビ スケット)	
21 火	ロールパン ミネストローネスープ シーチキンサラダ	ロールパン、じゃが芋、砂糖、マ カロニ(グルテンフリー)	ツナ、ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、きゅう り、パセリ	りんご酢、コンソメスープの 素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味噌、白 ごま、みりん)
22 水	チキンライス(軟飯) コーンクリームスープ バナナ	米、とうもろこしフレーク、サラ ダ油	若鶏	バナナ、玉ねぎ、人参、コーン クリーム缶、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 黄桃缶	牛乳 洋菓子(お米de国産 りんごのタルト)	
23 木	軟飯 ハンバーグ 野菜スープ	米、米粉(パン粉)、砂糖、サラ ダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ、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 オレンジ	◆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、パン 缶)
24 金	軟飯 あじのしょうゆ焼き 拌三絲 なすと玉ねぎの味噌汁	米、春雨、片栗粉、サラダ油、砂 糖、ごま油	あじ、チキンハム、味噌	なす、玉ねぎ、きゅうり、人参、 えのきたけ	醤油、削り節、酢、酒、だし昆布	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実ク ッキー)(プレーン)	
25 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		
27 月	軟飯 関東煮 ごま和え	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏	大根、人参、もやし、きゅうり、 白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 菓子(おこさませんべ い)	牛乳 菓子(ひとくちしょう ゆせん)	
28 火	ビビンバ(軟飯) 中華わかめスープ フルーツゼリー(りんご)	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	フルーツゼリー(りんご)、もや し、人参、ほうれん草、ねぎ、え のきたけ、白ごま	中華スープの素、醤油、酢、酒、 塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラダ 油、きな粉、塩)
30 木	ツナと人参のおじや 豆腐とねぎの味噌汁	米	豆腐、ツナ、味噌	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし汁、だし昆 布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(源氏パイ)	

◆は手作りおやつです。
※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。