

令和8年5月分献立表

令和8年3月5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 金	硬粥 豚汁 オレンジ	米 じゃが芋、玉ねぎ、大根、豚挽、人参、ねぎ、サラダ油、味噌 オレンジ
2 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
7 木	人参のおじや 豆腐と人参の味噌汁	米、人参、だし汁、醤油、塩 豆腐、ほうれん草、人参、わかめ、だし汁、味噌
8 金	硬粥 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、洋風だし、塩 マカロニ(グルテンフリー)、塩、きゅうり、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
9 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
11 月	硬粥 鶏挽と野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米 鶏挽、じゃが芋、人参、大根、生揚げ、醤油、砂糖、酒、だし汁、サラダ油 玉ねぎ、えのきたけ、わかめ、だし汁、味噌
12 火	硬粥 キャバツと豚肉の味噌炒め 豆腐とねぎのすまし汁	米 キャバツ、豚挽、人参、ピーマン、ねぎ、サラダ油、ごま油、味噌、醤油、砂糖 豆腐、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
13 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 キャバツ、きゅうり、コーンホール缶、人参、ノンエッグマヨネーズドレッシング、塩
14 木	硬粥 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米 豚挽、酒、醤油、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、酒、醤油、サラダ油、砂糖、ごま油、塩、片栗粉 玉ねぎ、人参、ねぎ、だし汁、味噌
15 金	硬粥 白身魚の煮つけ 酢和え わかめとえのきのすまし汁	米 ホキ、だし汁、酒、砂糖、醤油 きゅうり、チキンハム、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩 えのきたけ、ねぎ、わかめ、だし汁、醤油、塩
16 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード

- ・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。

令和8年5月分献立表

令和8年3月5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
18 月	鶏挽と人参のおじゃ キャベツときゅうりの和え物 豆腐と人参の味噌汁	米、鶏挽、人参、油揚げ、さやえんどう、だし汁、醤油、塩 キャベツ、きゅうり、わかめ、白ごま、酢、砂糖、塩 豆腐、人参、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
19 火	硬粥 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	米 鶏挽、人参、玉ねぎ、ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン、トマトケチャップ、醤油、砂糖、酒、サラダ油 玉ねぎ、人参、パセリ、洋風だし、塩
20 水	鶏挽と玉ねぎのうどん ごま和え	白玉うどん、鶏挽、玉ねぎ、さつまいも、人参、ねぎ、上新粉、片栗粉、だし汁、醤油、みりん、塩、サラダ油 きゅうり、もやし、人参、砂糖、醤油、白ごま、塩
21 木	硬粥 麻婆豆腐 酢和え	米 豆腐、豚挽、ねぎ、人参、サラダ油、味噌、酒、砂糖、洋風だし、醤油、片栗粉、ごま油 きゅうり、人参、もやし、春雨、酢、砂糖、塩
22 金	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
23 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード
25 月	硬粥 豚挽となすの炒め物 ごまだれサラダ 人参とわかめのすまし汁	米 なす、豚挽、玉ねぎ、サラダ油、味噌、砂糖、酒、醤油 きゅうり、もやし、人参、キャベツ、白ごま、醤油、酢、砂糖、塩 人参、わかめ、ねぎ、だし汁、醤油、塩
26 火	硬粥 肉じゃが ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 じゃが芋、玉ねぎ、豚挽、人参、サラダ油、だし汁、醤油、砂糖、塩 ほうれん草、油揚げ、えのきたけ、だし汁、味噌
27 水	硬粥 豚挽と野菜の炒め物 野菜サラダ	米 豚挽、玉ねぎ、人参、ピーマン、なす、ホールトマト缶、ソース、洋風だし、サラダ油、水 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
28 木	硬粥 卵のふわふわ焼き トマト かぼちゃと油揚げの味噌汁	米 卵、豚挽、ひじき、人参、ねぎ、醤油、砂糖、片栗粉、サラダ油、塩 トマト かぼちゃ、油揚げ、わかめ、だし汁、味噌
29 金	硬粥 白身魚の煮つけ きゅうりの中華和え 豆腐となすの味噌汁	米 ホキ、だし汁、醤油、酒、砂糖 きゅうり、人参、コーンホール缶、ごま油、醤油、砂糖、酢 豆腐、なす、ねぎ、わかめ、だし汁、味噌
30 土	硬粥 ベビーフード	米 ベビーフード

- ・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。