



令和8年5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3月12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	体の調子をよくなるもの	調味料・その他			
1 金	軟飯 豚汁 マスカットゼリー	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、マスカットゼリー		牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	野菜ジュース(アップルキャラット) 菓子(ハッピーターン)	
2 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(りんご)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(りんご)		ヨーグルト		
7 木	シーチキンごはん(軟飯) 豆腐と人参の味噌汁 黄桃缶	米	豆腐、ツナ、味噌、わかめ	黄桃缶、人参、ほうれん草、コーンホール缶	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
8 金	軟飯 豚挽と野菜のスープ マカロニサラダ	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	玉ねぎ、人参、きゅうり	コンソメスープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(えびちび)	
9 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		
11 月	軟飯 はんぺんと野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、わかめ	大根、人参、玉ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(古代米せんべい)	
12 火	軟飯 キャベツと豚肉の味噌炒め 豆腐とねぎのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、豆腐、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 菓子(がんばれ野菜家族)	◆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、パイン缶)
13 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 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)	
14 木	軟飯 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油、片栗粉	豚平、味噌	玉ねぎ、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねぎ	醤油、酒、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ドーナツ	(小麦粉、砂糖、サラダ油、牛乳、卵、ベーキングパウダー)
15 金	軟飯 さけの味噌焼き 酢和え わかめとえのきのすまし汁	米、砂糖、春雨、ごま油、サラダ油	さけ、チキンハム、味噌、わかめ	きゅうり、人参、もやし、ねぎ、えのきたけ、白ごま	酢、削り節、醤油、みりん、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実パウンドケーキ)(プレーン)	
16 土	おにぎり(鮭・鮭) やさしいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさしいゼリー		ヨーグルト		
18 月	鶏挽と人参のおじや キャベツとツナの和え物 豆腐と人参の味噌汁	米、砂糖	豆腐、鶏挽、ツナ、味噌、油揚げ、わかめ	キャベツ、人参、きゅうり、ねぎ、さやえんどう、白ごま	酢、醤油、削り節、だし汁、だし昆布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	
19 火	軟飯 鶏肉のケチャップ炒め 野菜スープ	米、砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆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)
20 水	天ぷらうどん ごま和え	白玉うどん、さつま芋、サラダ油、砂糖、片栗粉、上新粉	若鶏	もやし、きゅうり、人参、玉ねぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、みりん、だし昆布、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(あげせんべい)	
21 木	軟飯 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗粉、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ	酢、醤油、酒、中華スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆フレンチトースト	(食パン、砂糖、卵、牛乳)
22 金	軟飯 ずき焼き風煮 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 バナナ	牛乳 菓子(源氏パイ)	
23 土	いなり寿司 フルーツゼリー(りんご)	いなり寿司		フルーツゼリー(りんご)		ヨーグルト		
25 月	なす味噌丼(軟飯) ごまだれサラダ 人参とわかめのすまし汁	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	なす、玉ねぎ、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酢、酒、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(味しらべ)	
26 火	軟飯 肉じゃが ほうれん草と油揚げの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、味噌、油揚げ	玉ねぎ、人参、ほうれん草、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆豆腐のもちもちきな粉ケーキ	(上新粉、砂糖、サラダ油、片栗粉、豆腐、きな粉、ベーキングパウダー)
27 水	軟飯 豚挽と野菜の炒め物 野菜サラダ	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、ホールトマト缶、ピーマン、なす、きゅうり	ソース、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))	
28 木	軟飯 卵のふわふわ焼き トマト かぼちゃと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わかめ、ひじき	トマト、かぼちゃ、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆心菓子	(焼麩、ミルメークキャラメル味、サラダ油、砂糖)
29 金	軟飯 あじのしょうゆ焼き 切干大根の中華和え 豆腐となすの味噌汁	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ごま油	あじ、豆腐、味噌、わかめ	なす、きゅうり、切干大根、人参、ねぎ、コーンホール缶	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)	
30 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		

◆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。