



# 令和8年6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4月28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月	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 菓子(ハッピーターン)	
2火	軟飯 鶏肉の照り焼き かぼちゃサラダ 野菜スープ	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング	若鶏	かぼちゃ、人参、玉ねぎ、コーンホール缶、きゅうり、パセリ	醤油、酒、みりん、コンソメスープの素、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、パイ缶)
3水	ウインナースパゲティ 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	ウインナー	玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマン、きゅうり	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)	
4木	クロロール ピーマンのコンソメスープ キャベツときゅうりのナムル	クロロール、じゃが芋、ピーマン、サラダ油、ごま油	若鶏	キャベツ、玉ねぎ、コーンホール缶、人参、きゅうり、パセリ	コンソメスープの素、中華スープの素、醤油、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、片栗粉、白ごま、醤油、酒、みりん)
5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、ミックス味噌	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(ほしたべよ)	
6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		
8月	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	人参、玉ねぎ、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 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(えびちび)	
9火	軟飯 筑前煮 わかめとえのきの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	若鶏、ちくわ、味噌、わかめ	大根、人参、ねぎ、えのきたけ	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆カリカリトースト	(薄切り食パン、ノンエッグマヨネーズドレッシング、チキンハム)
10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 黄桃缶	牛乳 ◆ウイダー入パンケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、ウインナー)
11木	軟飯 豆腐の小判揚げ ごまだれサラダ 野菜ジュース(紫の野菜)	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	豆腐、鶏挽、卵、ひじき	野菜ジュース(紫の野菜)、人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(古代米せんべい)	
12金	ひじきごはん(軟飯) ごま和え 豆腐とほうれん草の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、鶏挽、味噌、油揚げ、ひじき	人参、もやし、きゅうり、ほうれん草、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	
13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		
15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 黄桃缶	牛乳 菓子(カルシウムせん)	
16火	軟飯 豚挽と野菜のスープ ハムとコーンのサラダ	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング	豚挽、チキンハム	玉ねぎ、人参、きゅうり、かぼちゃ、コーンホール缶	コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆トマトパンケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、トマトジュース)
17水	和風スパゲティ シーチキンサラダ	スパゲティ、砂糖、サラダ油	豚平、ツナ	玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマン、きゅうり	りんご酢、醤油、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆じゃが芋もち	(じゃが芋、砂糖、片栗粉、サラダ油、醤油、酒、みりん、塩)
18木	ロールパン 鶏挽と野菜の炒め煮 野菜スープ	ロールパン、サラダ油、砂糖	鶏挽	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	醤油、コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(ぼたぼた焼き)	
19金	鮭ごはん(軟飯) 三色きんぴら炒め 豆腐となすの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	豆腐、さけ、味噌、しらす、わかめ	人参、ピーマン、なす、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	
20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		
22月	ビビンバ丼(軟飯) 中華わかめスープ フルーツゼリー(もも)	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(もも)、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 菓子(あげせんべい)	
23火	軟飯 大豆の五目煮 なすと人参の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、味噌、油揚げ、ひじき	なす、人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布	牛乳 菓子(おこさませんべい)	牛乳 ◆ピザトースト	(薄切り食パン、とけるチーズ、チキン、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマトケチャップ)
24水	チキンライス(軟飯) コーンクリームスープ 野菜サラダ	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング、とうもろこしフレーク、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、キャベツ、人参、コーンクリーム缶、きゅうり、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 バナナ	アイスクリーム	
25木	軟飯 じゃがとろ卵焼き トマト キャベツと玉ねぎのスープ	米、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 オレンジ	牛乳 菓子(源氏パイ)	
26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	マスカットゼリー、大根、玉ねぎ、人参、ねぎ		牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(あけびの実パンケーキ)(プレーン)	
27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		
29月	なす味噌丼(軟飯) 中華和え 人参とわかめのすまし汁	米、砂糖、サラダ油、ごま油	豚挽、赤味噌、ツナ、わかめ	なす、玉ねぎ、もやし、きゅうり、人参、ねぎ、コーンホール缶	醤油、削り節、酒、酢、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(味しらべ)	
30火	シーチキンごはん(軟飯) ごま和え わかめスープ	米、砂糖	ツナ、わかめ	人参、もやし、きゅうり、コーンホール缶、白ごま	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆ふわふわきなこ	(焼麩、砂糖、サラダ油、きな粉、塩)

◆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。