

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

【B】令和8年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]大府市公私立保育園
令和8年6月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					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						
1 水	午前			□牛乳 □お茶									
				菓子 (がんばれ野菜家族)									
	昼食			スパゲティミートソース	スパゲティ、サラダ油、砂糖	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩					
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参、コーンホール缶	塩					
				すいか			すいか						
	午後			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)									
延長				お茶									
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)									
2 木	午前			□牛乳 □お茶									
				黄桃缶									
	昼食			ごはん	米								
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素					
				キャベツときゅうりのナムル	ごま油		キャベツ、人参、きゅうり	中華スープの素、塩、醤油					
	午後			□牛乳 □お茶									
				★菓子 (あげせんべい)									
延長				お茶									
				菓子 (ライスクッキー (いちご))									
3 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	酒、醤油					
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢					
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (ひとくちしょうゆせん)									
延長				お茶									
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)									
4 土	午前			★フルーツゼリー (もも)									
	昼食			いなり寿司	いなり寿司								
				フルーツゼリー (ぶどう)			フルーツゼリー (ぶどう)						
6 月	午前			□牛乳 □お茶									
				菓子 (おこさませんべい)									
	昼食			ごはん	米								
				はんぺんと野菜の旨煮	じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平	人参、大根、糸こんにゃく	醤油、酒、削り節、だし昆布					
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、えのきたけ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子 (ほしたべよ)									
延長				お茶									
				菓子 (じゃがあられ)									

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

【B】令和8年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]大府市公私立保育園
令和8年6月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
7 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			カレーそばごはん	米、砂糖、サラダ油	鶏挽	コーンホール缶、玉ねぎ、人参、干しいたけ	醤油、コンソメスープの素、カレー粉				
				ウインナーとキャベツのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参	コンソメスープの素、塩				
				七夕ゼリー			七夕ゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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					
延長				お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
8 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			醤油ラーメン	中華そば、ごま油、砂糖	チキンハム、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ	醤油、中華スープの素、塩				
				かぼちゃサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		かぼちゃ、人参、コーンホール缶、きゅうり	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
	延長				お茶							
菓子(ライスクッキー(いちご))												
9 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子(がんばれ野菜家族)								
	昼食			ごはん	米							
				★豚挽とひじきの煮物	砂糖、片栗粉、サラダ油	豚挽、ひじき	人参、ねぎ、干しいたけ	醤油、塩				
				トマト			トマト					
				なすと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	なす	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
きらきら星のおせんべい												
延長				お茶								
				菓子(ぼりぼりパンプキン)								
10 金	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			味ごはん	米、サラダ油、砂糖	若鶏、油揚げ	人参、ごぼう、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
				豆腐とえのきの味噌汁		豆腐、味噌	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子(ぼたぼた焼き)								
延長				お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[

【B】令和8年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]大府市公私立保育園
令和8年6月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
11 土	午前			★フルーツゼリー (もも)								
	昼食			おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり (鮭・鮭)							
					やさいゼリー		やさいゼリー					
13 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				キャベツと豚肉の味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、味噌	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油				
				豆腐とねぎのすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
					菓子 (えびちび)							
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								
14 火	午前			□牛乳 □お茶								
					菓子 (おこさませんべい)							
	昼食			★ごはん	米							
				鶏肉のケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、人参	トマトケチャップ、醤油、カレー粉、酒				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参	コンソメスープの素、塩				
	午後			◆豆乳ヨーグルトのフルーツ和え	砂糖	豆乳のヨーグルト	黄桃缶、バナナ、パイナップル缶、みかん缶					
延長				お茶								
				菓子 (ライスクッキー (いちご))								
15 水	午前			□牛乳 □お茶								
					みかん缶							
	昼食			夏野菜のカレーライス	米、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参、なす、ズッキーニ、かぼちゃ、赤ピーマン	カレールー、コンソメスープの素、ソース、塩				
				ハムとコーンのサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	チキンハム	人参、きゅうり、コーンホール缶	塩				
	午後			アイスクリーム								
延長				お茶								
				菓子 (ぱりぱりパンプキン)								
16 木	午前			□牛乳 □お茶								
					菓子 (がんばれ野菜家族)							
	昼食			わかめごはん	米			わかめご飯の素				
				★豆腐と若鶏の汁	サラダ油	豆腐、若鶏	人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
					◆ウイナー入パンケーキ	米粉パウダー (パンケーキ用)、サラダ油	豆乳、ウイナー					
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[]

【B】令和8年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]大府市公私立保育園
令和8年6月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
17 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			梅鮭ごはん	米	さけ、しらす	うめ干し	酒、塩				
				三色きんぴら炒め	じゃが芋、砂糖、サラダ油		人参、ピーマン、白ごま	醤油				
				豆腐となすの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	なす	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (カルシウムせん)								
延長				お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
18 土	午前			★フルーツゼリー (もも)								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー (りんご)			フルーツゼリー (りんご)					
21 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			野菜たっぷりキーマカレー	米、サラダ油	豚挽	玉ねぎ、ピーマン、人参、なす、ホールトマト缶	カレー、コンソメスープの素、ソース				
				シーチキンサラダ	砂糖	ツナ	キャベツ、人参、きゅうり	りんご酢				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子 (ぼたぼた焼き)								
	延長				お茶							
菓子 (ライスクッキー (いちご))												
22 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			冷やし中華	中華そば、砂糖、ごま油	チキンハム	トマト、もやし、きゅうり、コーンホール缶	醤油、酢、中華スープの素、塩				
				★野菜ジュース (アップルキャロット)			野菜ジュース (アップルキャロット)					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子 (古代米せんべい) (2枚)								
	延長				お茶							
菓子 (ぱりぱりパンキン)												
23 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			ごはん	米							
				ハンバーグ	米粉 (パン粉)、砂糖、サラダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ	トマトケチャップ、ソース、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参	コンソメスープの素、塩				
	午後			◆フルーツポンチ	砂糖		黄桃缶、バナナ、みかん缶、パン缶					
延長				お茶								
				菓子 (おにぎりせんべい・塩)								

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[]

【B】令和8年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]大府市公私立保育園
令和8年6月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供	
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料					
					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						
24 金	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			ごはん	米								
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒					
				切干大根の中華和え	砂糖、ごま油		きゅうり、人参、コーンホール缶、切干大根	醤油、酢					
				豆腐となすの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	なす、ねぎ	削り節、だし昆布					
	午後			□牛乳 □お茶									
				★菓子（ハッピーターン）									
	延長			お茶									
				菓子（じゃがあられ）									
25 土	午前			★フルーツゼリー（もも）									
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）								
				フルーツゼリー（みかん）			フルーツゼリー（みかん）						
27 月	午前			□牛乳 □お茶									
				オレンジ									
	昼食			なす味噌丼	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌	なす、玉ねぎ	酒、醤油					
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩					
				人参とわかめのすまし汁		わかめ	人参、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				菓子（おこめぼん棒）									
	延長			お茶									
				菓子（ライスクッキー（いちご））									
	28 火	午前			□牛乳 □お茶								
菓子（がんばれ野菜家族）													
昼食				ごはん	米								
				肉じゃが	じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平	玉ねぎ、人参、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩					
				ほうれん草と油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ	ほうれん草、えのきたけ	削り節、だし昆布					
午後				□牛乳 □お茶									
				菓子（あげせんべい）									
延長				お茶									
				菓子（ぼりぼりパンキン）									
29 水		午前			□牛乳 □お茶								
	みかん缶												
	昼食			ウイナースパゲティ	スパゲティ、サラダ油	ウイナー	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、ソース、コンソメスープの素、塩					
				キャベツとツナの和え物	砂糖	ツナ、わかめ	キャベツ、きゅうり、白ごま	酢、塩					
	午後			□牛乳 □お茶									
				◆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					
	延長			お茶									
				菓子（おにぎりせんべい・塩）									

【B】(幼児)対応区分[

] 園児氏名[

]クラス[]

【B】令和8年7月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]大府市公私立保育園
令和8年6月1日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					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					
30 木	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子 (おこさませんべい)								
	昼食			★ごはん	米							
				ミネストローネスープ	じゃが芋、マカロニ (グルテンフリー)	ウインナー	玉ねぎ、キャベツ、人参	コンソメスープの素、塩				
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆とうもろこし			とうもろこし	塩				
	延長			お茶								
				菓子 (じゃがあられ)								
	31 金	午前			□牛乳 □お茶							
オレンジ												
昼食				ツナとわかめの混ぜごはん	米	ツナ	人参、白ごま	みりん、醤油、わかめご飯の素、塩				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌	ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
午後				□牛乳 □お茶								
				菓子 (源氏パイ)								
延長				お茶								
				菓子 (おせんべいしょうゆ味)								