

令和8年10月分献立表

令和8年8月7日現在

(離乳食:1日1回食)(5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献 立 名	使 用 材 料 名
1 木	つぶし粥 人参の煮つぶし 大根の煮つぶし	米 人参、だし汁 大根、だし汁
2 金	パン粥 白身魚のほぐし煮 キャベツの煮びたし	食パン、洋風だし ホキ、だし汁、片栗粉 キャベツ、洋風だし
3 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
5 月	人参のおじや 豆腐の煮つぶし	米、人参、だし汁 豆腐、だし汁
6 火	つぶし粥 豆腐のつぶし煮 トマト	米 豆腐、だし汁、片栗粉 トマト
7 水	キャベツと人参の煮込みうどん オレンジ	うどん、キャベツ、人参、だし汁 オレンジ
8 木	パン粥 トマト キャベツの煮つぶし	食パン、洋風だし トマト キャベツ、洋風だし
9 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 人参の煮つぶし	米 ホキ、だし汁 人参、洋風だし
10 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
13 火	さつま芋入りつぶし粥 豆腐の煮つぶし	米、さつま芋 豆腐、だし汁
14 水	人参のおじや バナナ	米、人参、だし汁 バナナ
15 木	パン粥 じゃが芋の煮つぶし オレンジ	食パン、洋風だし じゃが芋、洋風だし オレンジ
16 金	人参入りつぶし粥 キャベツの煮つぶし トマト	米、人参 キャベツ、だし汁 トマト

・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10月分献立表

令和8年8月7日現在

(離乳食:1日1回食)(5から6か月頃)

大府市公私立保育園

日 曜	献 立 名	使 用 材 料 名
17 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
19 月	つぶし粥 キャベツの煮つぶし 人参の煮つぶし	米 キャベツ、だし汁 人参、だし汁
20 火	つぶし粥 人参の煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし	米 人参、だし汁 玉ねぎ、洋風だし
21 水	玉ねぎと人参の煮込みうどん キャベツ煮びたし	うどん、玉ねぎ、人参、だし汁 キャベツ、だし汁
22 木	つぶし粥 豆腐の煮つぶし トマト	米 豆腐、だし汁、片栗粉 トマト
23 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 なすの煮つぶし	米 ホキ、だし汁、片栗粉 なす、だし汁
24 土	つぶし粥 ベビーフード	ベビーフード
26 月	つぶし粥 ほうれん草の煮つぶし トマト	米 ほうれん草、だし汁 トマト
27 火	つぶし粥 じゃが芋の煮つぶし なすの煮つぶし	米 じゃが芋、だし汁 なす、だし汁
28 水	玉ねぎと人参のおじや キャベツの煮つぶし みかん	米、玉ねぎ、人参、だし汁 キャベツ、洋風だし みかん
29 木	つぶし粥 豆腐のくず煮 ほうれん草の煮つぶし	米 豆腐、だし汁、片栗粉 ほうれん草、だし汁
30 金	つぶし粥 白身魚のほぐし煮 かぼちゃの煮つぶし	米 ホキ、だし汁 かぼちゃ、だし汁
31 土	つぶし粥 ベビーフード	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。