



令和8年10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8月19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	体の調子をよくするもの	調味料・その他			
1 木	軟飯 はんぺんとひじきの煮物 大根と白菜の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	若鶏、はんぺん、味噌、油揚げ、ひじき、わかめ	白菜、大根、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆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)
2 金	ミルクロール 白身魚の煮つけ ハムとコーンのサラダ キャベツのスープ	ミルクロール、ノンエッグマヨネーズドレッシング、片栗粉、砂糖	ホキ、チキンハム	人参、キャベツ、玉ねぎ、きゅうり、コーンホール缶	醤油、コンソメスープの素、酒、だし汁、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(アスパラガスビスケット)	
3 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		
5 月	味ごはん(軟飯) ごま和え 豆腐とえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、味噌、油揚げ	人参、もやし、きゅうり、ねぎ、えのきたけ、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(ハッピーターン)	
6 火	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 ◆大学芋	(さつま芋、砂糖、醤油、サラダ油、黒ごま)
7 水	焼きそば わかめスープ マスカットゼリー	焼きそば、サラダ油	豚平、わかめ	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、マスカットゼリー	ソース、コンソメスープの素、花かつお、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)	
8 木	クロロール じゃがとろ卵焼き トマト キャベツと玉ねぎのスープ	クロロール、じゃが芋、サラダ油	卵、豚挽、ウイナー、とけるチーズ	玉ねぎ、トマト、人参、キャベツ、ピーマン	トマトケチャップ、コンソメスープの素、醤油、塩	牛乳 菓子(おこさませんべい)	◆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)
9 金	軟飯 鮭のタルタルソース焼き キャベツとコーンの炒め物 野菜スープ	米、タルタルソース(ノンエッグ)、サラダ油	さけ	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、酒、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あけびの実パウンドケーキ)(プレーン)	
10 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		
13 火	豚肉とさつま芋の炊き込みごはん(軟飯) 酢和え 豆腐とねぎの味噌汁	米、さつま芋、砂糖、春雨、サラダ油	豚平、豆腐、味噌、わかめ	人参、きゅうり、もやし、ねぎ、しめじ	酢、醤油、削り節、だし昆布、酒、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜家族)	牛乳 菓子(古代米せんべい)	
14 水	シーチキンごはん(軟飯) わかめスープ 黄桃缶	米	ツナ、わかめ	黄桃缶、人参、コーンホール缶	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(あげせんべい)	
15 木	薄切り食パン ミネストローネスープ シーチキンサラダ	薄切り食パン、じゃが芋、砂糖、マカロニ(グルテンフリー)	ツナ、ウイナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、きゅうり	りんご酢、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆スイートポテト	(さつま芋、砂糖、バター、牛乳、卵、みりん)
16 金	しらすコーンごはん(軟飯) 豚汁 中華和え	米、里芋、砂糖、ごま油、サラダ油	豚平、赤味噌、ツナ、しらす	キャベツ、コーンホール缶、もやし、人参、きゅうり	削り節、醤油、だし昆布、酢	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(きらきら星のおせんべい)	
17 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		
19 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 オレンジ	牛乳 菓子(ほしたべよ)	
20 火	軟飯 鶏肉の照り焼き 野菜サラダ コーンクリームスープ	米、ノンエッグマヨネーズドレッシング、サラダ油	若鶏	キャベツ、人参、玉ねぎ、コーンクリーム缶、きゅうり、とうもろこしフレーク	醤油、酒、コンソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(源氏パイ)	
21 水	スパゲティミートソース キャベツとツナの和え物	スパゲティ、砂糖、サラダ油	豚挽、ツナ、わかめ	玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマン、きゅうり、白ごま	トマトケチャップ、酢、ソース、コンソメスープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆五平餅	(米、砂糖、赤味噌、白ごま、みりん)
22 木	軟飯 華風かきたま汁 ごまだれサラダ	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、卵、若鶏	人参、もやし、きゅうり、キャベツ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、酢、だし昆布、塩	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)
23 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 菓子(おこさませんべい)	牛乳 菓子(あけびの実クッキー)(プレーン)	
24 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		
26 月	ビビンバ丼(軟飯) 中華わかめスープ フルーツゼリー(りんご)	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(りんご)、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(味しらべ)	
27 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 バナナ	牛乳 ◆アップルケーキ	(米粉パウダー(パンケーキ用)、砂糖、サラダ油、豆乳、りんご)
28 水	チキンライス(軟飯) ウイナーとキャベツのスープ みかん	米、サラダ油	若鶏、ウイナー	みかん、玉ねぎ、人参、キャベツ	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 菓子(がんばれ野菜家族)	フローズンゼリー(桃)	
29 木	軟飯 豆腐のくず煮 ほうれん草のごま和え	米、砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽、ひじき	ほうれん草、人参、玉ねぎ、ねぎ、しめじ、コーンホール缶、白ごま	醤油、酒、みりん	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆フレンチトースト	(食パン、砂糖、卵、牛乳)
30 金	軟飯 鮭の西京焼き 拌三絲 かぼちゃとほうれん草のすまし汁	米、春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、チキンハム、白甘みそ	かぼちゃ、人参、ほうれん草、きゅうり	醤油、削り節、酒、みりん、だし昆布、酢、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(厚切りバームクーヘン)	
31 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		

◆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。