【B】(幼児)対応区分[　　]　園児氏名[　　]クラス[　　]

【B】令和7年12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7年10月17日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名 黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料	①検食後	②	③	提供
1 月	午前			□牛乳　□お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				厚揚げとキャベツの味噌炒め	サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、厚揚げ、味噌	キャベツ、人参、ピーマン	醤油				
				わかめと人参のすまし汁		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(ソフトサラダ)								
	延長			お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
2 火	午前			□牛乳　□お茶								
				黄桃缶								
	昼食			★ごはん	米							
				米粉のパンプキンシチュー	サラダ油	若鶏、豆乳	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、コーンクリーム缶	米粉のクリームシチュールウ、コンソメスープの素、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			□牛乳　□お茶								
				◆五平餅	米、砂糖、片栗粉		白ごま	醤油、酒、みりん				
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
3 水	午前			□牛乳　□お茶								
				バナナ								
	昼食			焼きそば	焼きそば、サラダ油	豚平	キャベツ、人参、ピーマン、玉ねぎ	ソース、花かつお、塩				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
				★フルーツゼリー(もも)			フルーツゼリー(もも)					
	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(ぱりぱりパンプキン)								
4 木	午前			□牛乳　□お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	昼食			ごはん	米							
				★野菜あんかけ豆腐	砂糖、サラダ油、片栗粉	豆腐、鶏挽	人参、ねぎ	醤油、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				
				野菜ジュース(紫の野菜)			野菜ジュース(紫の野菜)					
	午後			□牛乳　□お茶								
				菓子(ミレービスケット)								
	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7年12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7年10月17日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名 黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料	①検食後	②	③	提供
5 金	午前			□牛乳　□お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				鮭の西京焼き	砂糖	さけ、白甘みそ		酒、みりん				
				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				
				豆腐とほうれん草のすまし汁		豆腐	ほうれん草、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳　□お茶								
				菓子(カルシウムせん)								
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
6 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)					
8 月	午前			□牛乳　□お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんとひじきの煮物	サラダ油、砂糖	若鶏、はんぺん、油揚げ、ひじき	人参、糸こんにゃく、白ごま	醤油				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、ねぎ、人参	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳　□お茶								
				菓子(アスパラガスビスケット)								
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
9 火	午前			□牛乳　□お茶								
				菓子(がんばれ野菜家族)								
	昼食			★ごはん	米							
				ハンバーグのトマトソース	米粉(パン粉)、サラダ油	豚挽、豆乳	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				
				野菜スープ		ウインナー	玉ねぎ、キャベツ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				フルーツゼリー(りんご)			フルーツゼリー(りんご)					
	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、パイン缶、みかん缶					
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								

【B】(幼児)対応区分[　　]　園児氏名[　　]クラス[　　]

【B】令和7年12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7年10月17日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名 黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料	①検食後	②	③	提供
10 水	午前			□牛乳　□お茶								
				バナナ								
	昼食			坦々麺	中華そば、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	キャベツ、人参、生姜、白ごま	醤油、酒、中華スープの素、酢、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				
				みかん			みかん					
	午後			□牛乳　□お茶								
				◆ふわふわきなこ	焼麸、砂糖、サラダ油	きな粉		塩				
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
11 木	午前			□牛乳　□お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				★じゃが芋とｳｲﾝﾅｰのｹﾁｬｯﾌﾟ炒め	じゃが芋、サラダ油	ウインナー、豚挽	玉ねぎ、人参、ピーマン	トマトケチャップ、醤油、塩				
				トマト			トマト					
				キャベツのスープ			キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳　□お茶								
				菓子(あげせんべい)								
	延長			お茶								
				菓子(じゃがあられ)								
12 金	午前			□牛乳　□お茶								
				バナナ								
	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				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				大根と白菜の味噌汁		味噌	大根、白菜、えのきたけ	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)								
13 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					

【B】(幼児)対応区分[　　]　園児氏名[　　]クラス[　　]

【B】令和7年12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7年10月17日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名 黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料	①検食後	②	③	提供
15 月	午前			□牛乳　□お茶								
				オレンジ								
	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				
				ほうれん草とえのきの味噌汁		味噌、わかめ	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(味しらべ)								
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
16 火	午前			□牛乳　□お茶								
				黄桃缶								
	昼食			ビビンバ丼	米、砂糖、ごま油、サラダ油	豚挽、赤味噌	もやし、ほうれん草、人参、白ごま	醤油、酒、酢、中華スープの素				
				中華わかめスープ	ごま油	わかめ	えのきたけ、ねぎ	中華スープの素、塩				
				バナナ			バナナ					
	午後			□牛乳　□お茶								
				◆アップルケーキ	米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油、砂糖	豆乳	りんご					
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
17 水	午前			□牛乳　□お茶								
				バナナ								
	昼食			カレーライス	米、じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、人参	カレールー、コンソメスープの素、ソース、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				
				クリスマスのデザート			クリスマスのデザート					
	午後			□牛乳　□お茶								
				洋菓子(クレープ(みかん))								
	延長			お茶								
				菓子(じゃがあられ)								
18 木	午前			□牛乳　□お茶								
				菓子(おこさませんべい)								
	昼食			ごはん	米							
				関東煮	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、若鶏	大根、人参	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				玉ねぎと油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ	玉ねぎ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳　□お茶								
				★菓子(古代米せんべい)(2枚)								
	延長			お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								

【B】(幼児)対応区分[　　]　園児氏名[　　]クラス[　　]

【B】令和7年12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7年10月17日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名 黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料	①検食後	②	③	提供
19 金	午前			□牛乳　□お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				若鶏のから揚げ	片栗粉、サラダ油	若鶏		酒、醤油				
				マカロニサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング、マカロニ(グルテンフリー)	ツナ	きゅうり、人参	塩				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳　□お茶								
				米粉のカップケーキ								
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
20 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(みかん)			フルーツゼリー(みかん)					
22 月	午前			□牛乳　□お茶								
				みかん缶								
	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				
				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				
				大根とねぎの味噌汁		味噌、わかめ	大根、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳　□お茶								
				菓子(おこめぽん棒)								
	延長			お茶								
				菓子(おにぎりせんべい・塩)								
23 火	午前			□牛乳　□お茶								
				バナナ								
	昼食			菜飯	米			菜飯の素				
				大豆の五目煮	砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、油揚げ、ひじき	糸こんにゃく、人参、ごぼう	醤油、削り節、だし昆布				
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌	玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ	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7年12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7年10月17日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名 黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	その他・調味料	①検食後	②	③	提供
24 水	午前			□牛乳　□お茶								
				オレンジ								
	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				
				野菜ジュース(野菜生活)			野菜ジュース(野菜生活)					
	午後			□牛乳　□お茶								
				◆ｳｲﾝﾅｰ入ﾊﾟﾝｹｰｷ	米粉パウダー(パンケーキ用)、サラダ油	豆乳、ウインナー						
	延長			お茶								
				菓子(おせんべいしょうゆ味)								
25 木	午前			□牛乳　□お茶								
				バナナ								
	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				
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳　□お茶								
				菓子(ひとくちしょうゆせん)								
	延長			お茶								
				菓子(ライスクッキー(いちご))								
26 金	午前			□牛乳　□お茶								
				菓子(がんばれ野菜家族)								
	昼食			しらすコーンごはん	米	しらす	コーンホール缶、人参	わかめご飯の素				
				豆腐と玉ねぎの味噌汁		豆腐、味噌	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
				黄桃缶			黄桃缶					
	午後			野菜ジュース(アップルキャロット)								
				源氏パイ								
	延長			お茶								
				菓子(ぱりぱりパンプキン)								
27 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					