

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和8年9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7月22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					
1 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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								
				きらきら星のおせんべい								
	延長			お茶								
菓子（ライスクッキー（いちご））												
2 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	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（野菜生活）			野菜ジュース（野菜生活）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆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				
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								
3 木	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			★ごはん	米							
				ポンキンスープ	じゃが芋、サラダ油	鶏挽、かまぼこ	玉ねぎ、かぼちゃ、人参、ねぎ	コンソメスープの素、塩				
				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								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												
4 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さけの味噌焼き	砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、味噌	白ごま	みりん、酒				
				酢和え	砂糖、春雨	チキンハム	きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				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（ハッピーターン）												
延長			お茶									
			菓子（じゃがあられ）									
5 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8年9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7月22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					
7月	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	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（古代米せんべい）（2枚）								
	延長			お茶								
菓子（ラISKクッキー（いちご））												
8火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				タンドリーチキン風		若鶏		酒、トマトケチャップ、醤油、みりん、カレー粉				
				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				
				野菜スープ		玉ねぎ、人参	コンソメスープの素、塩					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ポテトフライ	じゃが芋、サラダ油			塩				
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								
9水	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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				
				切干大根のサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	ツナ	きゅうり、人参、切干大根、白ごま	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（じゃがあられ）												
10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			◆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（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9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7月22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					
11 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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				
				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				
				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（あげせんべい）								
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												
12 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）					
14 月	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	カレールー、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（アスパラガスビスケット）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								
15 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ひじきごはん	米、砂糖、サラダ油	鶏挽、油揚げ、ひじき	人参、ごぼう、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				
				豆腐とほうれん草の味噌汁		豆腐、味噌	ほうれん草、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（おにぎりせんべい・塩）												
16 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			きつねうどん	白玉うどん、砂糖	油揚げ、かまぼこ	ほうれん草、人参	醤油、みりん、削り節、だし昆布、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								
				★菓子（えびちび）								
	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9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7月22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					
17 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	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（あげせんべい）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
18 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				さわらのごま味噌かけ	砂糖	さわら、ミックス味噌	白ごま	みりん、酒、塩				
				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				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ほしたべよ）								
	延長			お茶								
				菓子（ラISKッキー（いちご））								
19 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）					
24 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				すき焼き風煮	砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐	白菜、ねぎ、人参、糸こんにゃく、干しいたけ	醤油、酒				
				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（ひとくちしょうゆせん）								
	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9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7月22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					
25 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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				
				まんまる月ゼリー			まんまる月ゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ぼたぼた焼き）								
延長			お茶									
			菓子（じゃがあられ）									
26 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）					
28 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				
				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（源氏パイ）								
	延長			お茶								
菓子（ラISKッキー（いちご））												
29 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	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								
				◆ふ菓子	焼麩、ミルメークキャラメル味、 サラダ油、砂糖							
延長			お茶									
			菓子（ぱりぱりパンブキン）									
30 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（がんばれ野菜家族）								
	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				
				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			アイスクリーム								
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												