

令和6年4月 献立表



吹田市立保育園
はぎのきこども園
いずみ小規模園

後期

日	曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
1	月	ハイハイ	かゆ又は軟飯 肉だんごのスープ お浸し 煮やっこ	じゃがいも餅	◆ハイハイ ◆精白米／鶏ミンチ、たまねぎ、片栗粉、白菜、人参、けずり節、薄口しょうゆ／ブロッコリー、濃口しょうゆ／豆腐、けずり節、薄口しょうゆ ◆じゃがいも、片栗粉、塩、油
2	火	お菓子	かゆ又は軟飯 いため煮 三色あえ みそ汁	りんごの米粉ホットケーキ	◆お菓子 ◆精白米／豚肉、たまねぎ、人参、濃口しょうゆ、三温糖、油、けずり節／太もやし、ほうれん草、人参、濃口しょうゆ、白ごとう／さつまいも、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆米の粉、ベーキングパウダー、りんご、白ごとう、水、油
3	水	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 肉じゃが お浸し 納豆汁	オレンジゼリー マンナ	◆ベビーせんべい ◆精白米／豚肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布、油／きゅうり、濃口しょうゆ／納豆、みそ、だし昆布 ◆レシジューズ100%、寒天（粉末）、白ごとう、水／マンナ
4	木	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 鮭の照焼 切干大根のいり煮 みそ汁	蒸しパン	◆お子様せんべい ◆精白米／生さけ、三温糖、濃口しょうゆ、油／切干大根、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節、油／おつゆふ、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆小麦粉、ベーキングパウダー、白ごとう、水、油
5	金	ハイハイ（野菜）	かゆ又は軟飯 鶏肉の甘辛煮 煮びたし 豆腐のスープ	オレンジ さつまいものおやき	◆ハイハイ（野菜） ◆精白米／鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ／小松菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／豆腐、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ／さつまいも、片栗粉、白ごとう、油
6	土	お菓子	煮こみうどん 南瓜の煮つけ	りんごの重ね煮	◆お菓子 ◆うどん、鶏肉、白菜、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆りんご、さつまいも、白ごとう
8	月	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 肉じゃが お浸し みそ汁	ショートビスケット	◆ベビーせんべい ◆精白米／豚肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節、油／きゅうり、濃口しょうゆ／豆腐、青梗菜、みそ、けずり節 ◆小麦粉、バター、白ごとう
9	火	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 魚のみそ煮 お浸し 清汁	オレンジ レバーの甘辛煮	◆お子様せんべい ◆精白米／からすかれい、みそ、三温糖／白菜、人参、濃口しょうゆ／おつゆふ、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ／鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ
10	水	ハイハイ	かゆ又は軟飯 マカロニグラタン風煮 お浸し 煮やっこ	りんごゼリー ルヴァンクラシカル	◆ハイハイ ◆精白米／サラダマカロニ、鶏肉、たまねぎ、人参、バター、小麦粉、牛乳、塩／春キャベツ、グリーンアスパラ、濃口しょうゆ／豆腐、だし昆布、薄口しょうゆ ◆りんごジュース100%、寒天（粉末）、白ごとう、水／ルヴァンクラシカル
11	木	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 豚汁 南瓜の煮つけ お浸し	パン 人参ジャム	◆ベビーせんべい ◆精白米／豚肉、大根、たまねぎ、人参、みそ、けずり節／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／青梗菜、濃口しょうゆ ◆食パン／人参、白ごとう、レモン
12	金	ハイハイ（野菜）	かゆ又は軟飯 魚のホイル焼 お浸し 野菜スープ	りんごの重ね煮	◆ハイハイ（野菜） ◆精白米／キングフィレ、たまねぎ、三温糖、濃口しょうゆ／きゅうり、濃口しょうゆ／太もやし、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆りんご、さつまいも、白ごとう
13	土	お菓子	煮こみうどん さつまいもの煮つけ	りんごジャム お菓子	◆お菓子 ◆うどん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、太もやし、だし昆布、薄口しょうゆ／さつまいも、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆りんご、白ごとう／お菓子
15	月	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 肉じゃが お浸し 納豆汁	オレンジゼリー マンナ	◆ベビーせんべい ◆精白米／豚肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布、油／きゅうり、濃口しょうゆ／納豆、みそ、だし昆布 ◆レシジューズ100%、寒天（粉末）、白ごとう、水／マンナ

◇ 献立内容は予定ですので、変更になることがあります。

◇ 初めての食品は、家庭で食べてから園で食べるようにしましょう。



後期

令和6年4月 献立表


 吹田市立保育園
はぎのきこども園
いずみ小規模園

日	曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
16	火	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 いため煮 三色あえ みそ汁	りんごの米粉ホットケーキ	◆お子様せんべい ◆精白米／豚肉、たまねぎ、人参、濃口しょうゆ、三温糖、油、けずり節／太もやし、ほうれん草、人参、濃口しょうゆ、白ごとう／さつまいも、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆米の粉、ベーキングパウダー、りんご、白ごとう、水、油
17	水	ハイハイ	かゆ又は軟飯 肉だんごのスープ お浸し 煮やっこ	じゃがいも餅	◆ハイハイ ◆精白米／鶏ミンチ、たまねぎ、片栗粉、白菜、人参、けずり節、薄口しょうゆ／ブロッコリー、濃口しょうゆ／豆腐、けずり節、薄口しょうゆ ◆じゃがいも、片栗粉、塩、油
18	木	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 鮭の照焼 切干大根のいり煮 みそ汁	蒸しパン	◆お子様せんべい ◆精白米／生さけ、三温糖、濃口しょうゆ、油／切干大根、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節、油／おつゆふ、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆小麦粉、ベーキングパウダー、白ごとう、水、油
19	金	ハイハイ (野菜)	かゆ又は軟飯 鶏肉の甘辛煮 煮びたし 豆腐のスープ	オレンジ さつまいものおやき	◆ハイハイ (野菜) ◆精白米／鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ／小松菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／豆腐、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ／さつまいも、片栗粉、白ごとう、油
20	土	お菓子	煮こみうどん 南瓜の煮つけ	りんごの重ね煮	◆お菓子 ◆うどん、鶏肉、白菜、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆りんご、さつまいも、白ごとう
22	月	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 肉じゃが お浸し みそ汁	ショートビスケット	◆ベビーせんべい ◆精白米／豚肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節、油／きゅうり、濃口しょうゆ／豆腐、青梗菜、みそ、けずり節 ◆小麦粉、バター、白ごとう
23	火	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 魚のみそ煮 お浸し 清汁	オレンジ レバーの甘辛煮	◆お子様せんべい ◆精白米／からすかれい、みそ、三温糖／白菜、人参、濃口しょうゆ／おつゆふ、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ／鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ
24	水	ハイハイ	かゆ又は軟飯 マカロニグラタン風煮 お浸し 煮やっこ	りんごゼリー ルヴァンクラシカル	◆ハイハイ ◆精白米／サラダマカロニ、鶏肉、たまねぎ、人参、バター、小麦粉、牛乳、塩／春キャベツ、グリーンアスパラ、濃口しょうゆ／豆腐、だし昆布、薄口しょうゆ ◆りんごジュース100%、寒天 (粉末)、白ごとう、水／ルヴァンクラシカル
25	木	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 豚汁 南瓜の煮つけ お浸し	パン 人参ジャム	◆ベビーせんべい ◆精白米／豚肉、大根、たまねぎ、人参、みそ、けずり節／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／青梗菜、濃口しょうゆ ◆食パン／人参、白ごとう、レモン
26	金	ハイハイ (野菜)	かゆ又は軟飯 鶏肉の照焼 お浸し レタスのスープ	バターケーキ	◆ハイハイ (野菜) ◆精白米／鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ、油／きゅうり、濃口しょうゆ／レタス、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆小麦粉、ベーキングパウダー、白ごとう、卵、油、バター、牛乳
27	土	お菓子	煮こみうどん さつまいもの煮つけ	りんごジャム お菓子	◆お菓子 ◆うどん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、太もやし、だし昆布、薄口しょうゆ／さつまいも、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆りんご、白ごとう／お菓子
30	火	ハイハイ (野菜)	かゆ又は軟飯 魚のホイル焼 お浸し 野菜スープ	りんごの重ね煮	◆ハイハイ (野菜) ◆精白米／キングフィレ、たまねぎ、三温糖、濃口しょうゆ／きゅうり、濃口しょうゆ／太もやし、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆りんご、さつまいも、白ごとう

