

令和7年10月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
1	水	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
2	木	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
3	金	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
4	土	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
6	月	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
7	火	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
8	水	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／ほうれん草、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
9	木	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／じゃがいも、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／からすかれい、だし昆布、片栗粉
10	金	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／南瓜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／からすかれい、だし昆布、片栗粉
11	土	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
14	火	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
15	水	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +白身魚のすり流し汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／からすかれい、だし昆布、片栗粉
16	木	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉

◇ 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。



令和7年10月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
17	金	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
18	土	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
20	月	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
21	火	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
22	水	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／ほうれん草、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
23	木	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／じゃがいも、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／からすかだい、だし昆布、片栗粉
24	金	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／南瓜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／からすかだい、だし昆布、片栗粉
25	土	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
27	月	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
28	火	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +白身魚のすり流し汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／からすかだい、だし昆布、片栗粉
29	水	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
30	木	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／ほうれん草、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
31	金	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉

