## 令和7年11月 献立表



後期

吹田市

Ш	曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
1	土	お菓子	煮こみうどん さつまいもの煮つけ	ベークドパンプキン	◆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 ◆ 南瓜、油
4	火	<b>ルウ<sup>*</sup> ァンクラシカル</b>	かゆ又は軟飯 豚汁 お浸し 煮やっこ	りんごのホットケーキ	◆ルヴァンクラシカル ◆精白米/豚肉、大根、たまねぎ、人参、みそ、 けずり節/青梗菜、濃口しょうゆ/豆腐、けずり節、薄口しょうゆ ◆小 麦粉、ペーキングパウダー、りんご、白ざとう、油
5	水	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 マカロニグラタン風煮 お浸し 南瓜の煮つけ	五平餅 ※白いりごま無	◆お子様せんべい ◆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/白菜、きゅうり、濃口しょうゆ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆精白米、みそ、三温糖、ぬるま湯
6	木	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 いため煮 お浸し 納豆汁	焼きいも	◆ベビーせんべい ◆精白米/豚肉、たまねぎ、人参、濃口しょうゆ、三 温糖、油、だし昆布/キャベツ、濃口しょうゆ/納豆、みそ、だし昆布 ◆さつまいも
7	金	ハイハイン	かゆ又は軟飯 煮魚 三色あえ みそ汁	蒸しパン	◆ハイハイン ◆精白米/からすかれい、三温糖、濃口しょうゆ/太もやし、ほうれん草、人参、濃口しょうゆ、白ざとう/豆腐、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆小麦粉、ペーキングパウダー、白ざとう、水、油
8	土	お菓子	煮こみうどん じゃがいもの煮つけ	りんごのコンポート お菓子	◆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/じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆りんご、白ざとう/お菓子
10	月	マンナ	かゆ又は軟飯 豚肉と里芋のみそ煮 お浸し ビーフン汁	マカロニあべかわみかん	◆マンナ ◆精白米/豚肉、里芋、大根、人参、三度豆、三温糖、濃口しょうゆ、みそ、けずり節/白菜、濃口しょうゆ/ビーフン 、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆サラダマカロニ、きな粉、白ざとう/みかん
11	火	ハイハイン	かゆ又は軟飯 鶏肉の照焼 お浸し レタスのスープ	りんごケーキ	◆ハイハイン ◆精白米/鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ、油/青梗菜、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、ペーキングパウダー、白ざとう、りんご、卵、油
12	水		かゆ又は軟飯 納豆のかき揚 お浸し 清汁	レバーの甘辛煮 マンナ	◆ベビーせんべい ◆精白米/納豆、さつまいも、たまねぎ、人参、小麦粉、卵、油/きゅうり、濃口しょうゆ/おつゆふ、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ/マンナ
13		ハイハイン(野菜)	かゆ又は軟飯 鮭の塩焼 煮びたし みそ汁	ミルクゼリー ルヴァンクラシカル	◆ハイハイン(野菜) ◆精白米/生さけ、塩/小松菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/南瓜、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆寒天(粉末)、水、白ざとう、牛乳/ルヴァンクラシカル
14	金	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 鶏肉と野菜の煮物 お浸し みそ汁	シュガートースト	◆お子様せんべい ◆精白米/鶏肉、大根、人参、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布/ブロッコリー、濃口しょうゆ/じゃがいも、みそ、だし昆布 ◆食パン、三温糖
15	±	お菓子	かゆ又は軟飯 豆腐のみそ煮 南瓜の煮つけ	ベークドポテト	◆お菓子 ◆精白米/豆腐(木綿)、豚ミンチ、たまねぎ、人参、青梗菜、みそ、三温糖、濃口しょうゆ、油、片栗粉/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆じゃがいも、油

- ◇ 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7年11月 献立表



吹田市

100.					
日	曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
17	月	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 マカロニグラタン風煮 お浸し 南瓜の煮つけ	五平餅 ※白いりごま無	◆お子様せんべい ◆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/白菜、きゅうり、濃口しょうゆ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆精白米、みそ、三温糖、ぬるま湯
18	火	ルヴ゛ァンクラシカル	かゆ又は軟飯 さわらの照焼 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁	さつまいものから揚	◆ルヴァンクラシカル ◆精白米/さわら、三温糖、濃口しょうゆ、油/ 高野豆腐、たまねぎ、人参、三温糖、薄口しょうゆ、けずり節/小松菜、 みそ、けずり節 ◆さつまいも、油
19	水	ハイハイン(野菜)	かゆ又は軟飯 肉だんごのスープ お浸し じゃがいもの煮つけ		◆ハイハイン(野菜) ◆精白米/鶏ミンチ、たまねぎ、片栗粉、青梗菜、人参、けずり節、薄口しょうゆ/ブロッコリー、濃口しょうゆ/じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆小麦粉、ペーキングパウダー、りんご、白ざとう、油
20	木	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 いため煮 お浸し 納豆汁	焼きいも	◆ベビーせんべい ◆精白米/豚肉、たまねぎ、人参、濃口しょうゆ、三 温糖、油、だし昆布/キャベツ、濃口しょうゆ/納豆、みそ、だし昆布 ◆さつまいも
21	金	ハイハイン	かゆ又は軟飯 煮魚 三色あえ みそ汁	蒸しパン	◆ハイハイン ◆精白米/からすかれい、三温糖、濃口しょうゆ/太もやし、ほうれん草、人参、濃口しょうゆ、白ざとう/豆腐、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆小麦粉、ペーキングパウダー、白ざとう、水、油
22	<b>+</b>	お菓子	煮こみうどん じゃがいもの煮つけ	りんごのコンポート お菓子	◆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/じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆りんご、白ざとう/お菓子
25	火	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 鶏肉と野菜の煮物 お浸し みそ汁	シュガートースト	◆お子様せんべい ◆精白米/鶏肉、大根、人参、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布/ブロッコリー、濃口しょうゆ/じゃがいも、みそ、だし昆布 ◆食パン、三温糖
26	水	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 納豆のかき揚 お浸し 清汁	レバーの甘辛煮 マンナ	◆ベビーせんべい ◆精白米/納豆、さつまいも、たまねぎ、人参、小麦粉、卵、油/きゅうり、濃口しょうゆ/おつゆふ、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ/マンナ
27	木		かゆ又は軟飯 鮭の塩焼 煮びたし みそ汁	ミルクゼリー ルヴァンクラシカル	◆ハイハイン(野菜) ◆精白米/生さけ、塩/小松菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/南瓜、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆寒天(粉末)、水、白ざとう、牛乳/ルヴァンクラシカル
28	金	マンナ	かゆ又は軟飯 豚肉と里芋のみそ煮 お浸し ビーフン汁	マカロニあべかわ みかん	◆マンナ ◆精白米/豚肉、里芋、大根、人参、三度豆、三温糖、濃口しょうゆ、みそ、けずり節/白菜、濃口しょうゆ/ビーフン 、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆サラダマカロニ、きな粉、白ざとう/みかん
29		お菓子	かゆ又は軟飯 豆腐のみそ煮 南瓜の煮つけ	ベークドポテト	◆お菓子 ◆精白米/豆腐(木綿)、豚ミンチ、たまねぎ、人参、青梗菜、みそ、三温糖、濃口しょうゆ、油、片栗粉/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆じゃがいも、油
_	_				•

