

令和7年11月 献立表



初期

吹田市

日	曜	昼食	使用食品
1	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
4	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
5	水	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
6	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
7	金	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
8	土	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
10	月	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
11	火	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
12	水	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
13	木	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
14	金	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
15	土	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／青梗菜、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11月 献立表



吹田市

初期

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

