

令和7年12月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
1	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
2	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／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
3	水	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
4	木	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
5	金	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
6	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
8	月	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
9	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／かぶ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
10	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／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
11	木	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／さつまいも、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／からすかれい、だし昆布、片栗粉
12	金	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／大根、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
13	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／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12月 献立表



初期

吹田市

日	曜	昼食	使用食品
15	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
16	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／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
17	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／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
18	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
19	金	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
20	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
22	月	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
23	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
24	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／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
25	木	つぶしがゆ 煮つぶし +豆腐のすり流し汁	◆精白米／大根、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／豆腐、だし昆布、片栗粉
26	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
27	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／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉

