

令和7年5月 献立表



吹田市

初期

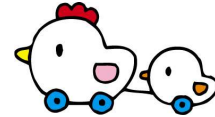
日	曜	昼食	使用食品
1	木	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／ほうれん草、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
2	金	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +野菜汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
7	水	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
8	木	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／じゃがいも、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
9	金	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +豆腐のすり流し汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／豆腐、だし昆布、片栗粉
10	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
12	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
13	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／大根、人参、だし昆布、片栗粉
14	水	つぶしがゆ 南瓜マッシュ +野菜汁	◆精白米／南瓜、だし昆布／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
15	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
16	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
17	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

◇ 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5月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
19	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／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
20	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
21	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
22	木	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
23	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
24	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
26	月	つぶしがゆ 煮つぶし +豆腐のすり流し汁	◆精白米／じゃがいも、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉／豆腐、だし昆布、片栗粉
27	火	つぶしがゆ 煮つぶし +白身魚のすり流し汁	◆精白米／大根、人参、だし昆布、片栗粉／からすかれい、だし昆布、片栗粉
28	水	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
29	木	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
30	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
31	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

