

令和7年8月 献立表



初期

吹田市

日	曜	昼食	使用食品
1	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／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
2	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
4	月	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
5	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／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
6	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／小松菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
7	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
8	金	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	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
12	火	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
13	水	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
14	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／たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
15	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／たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
16	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／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。

8/14(木)～16(土)は、肉・魚や葉物野菜等一部の生鮮食品が納品できないため、お盆献立となっています。

◇ 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8月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
18	月	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
19	火	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
20	水	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
21	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
22	金	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
23	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
25	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
26	火	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
27	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
28	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
29	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／白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
30	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

