

令和7年9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/キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
2	火	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
3	水	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
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 +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	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/青梗菜、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 +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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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

◇ 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9月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
16	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/キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
17	水	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	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
19	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
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/青梗菜、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 +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
24	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
25	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
26	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
27	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
29	月	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
30	火	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

