

# 令和8年3月 献立表



吹田市立保育園  
いずみ小規模園

後期

| 日 曜  | 朝のおやつ     | 昼食                                   | 午後のおやつ                 | 使用食品   |
|------|-----------|--------------------------------------|------------------------|--|
| 2 月  | ハイハイン（野菜） | かゆ又は軟飯<br>そぼろ煮<br>南瓜の煮つけ<br>レタスのスープ  | りんごのコンポート<br>ルヴァンクラシカル | ◆ハイハイン（野菜） ◆精白米／豚ミンチ、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／レタス、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆りんご、白ざとう／ルヴァンクラシカル    |
| 3 火  | お子様せんべい   | かゆ又は軟飯<br>高野豆腐の含め煮<br>お浸し<br>清汁      | 南瓜のホットケーキ              | ◆お子様せんべい ◆精白米／高野豆腐、鶏肉、人参、たまねぎ、絹さや、三温糖、薄口しょうゆ、けずり節／青梗菜、なばな、濃口しょうゆ／白玉ふ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆南瓜、小麦粉、ベーキングパウダー、白ざとう、水、油 |
| 4 水  | ベビーせんべい   | かゆ又は軟飯<br>煮魚<br>切干大根のいり煮<br>みそ汁      | スイートポテト                | ◆ベビーせんべい ◆精白米／からすかれい、三温糖、濃口しょうゆ／切干大根、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節、油／小松菜、おつゆふ、みそ、けずり節 ◆さつまいも、バター、牛乳、白ざとう、卵、アルミカップ         |
| 5 木  | ハイハイン     | かゆ又は軟飯<br>豚ヒレ肉の天ぶら<br>お浸し<br>野菜スープ   | 米粉豆乳ケーキ                | ◆ハイハイン ◆精白米／豚ヒレ肉、塩、小麦粉、卵、油／ブロッコリー、濃口しょうゆ／じゃがいも、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆米の粉、ベーキングパウダー、豆乳、油、白ざとう                    |
| 6 金  | ルヴァンクラシカル | かゆ又は軟飯<br>鶏肉のみそ焼<br>お浸し<br>清汁        | パン<br>人参ジャム            | ◆ルヴァンクラシカル ◆精白米／鶏もも肉、みそ、三温糖／春キャベツ、人参、濃口しょうゆ／たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆食パン／人参、白ざとう、レモン                               |
| 7 土  | お菓子       | 煮こみうどん<br>南瓜の煮つけ                     | りんごのコンポート<br>お菓子       | ◆お菓子 ◆うどん、鶏肉、白菜、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆りんご、白ざとう／お菓子   |
| 9 月  | ハイハイン（野菜） | かゆ又は軟飯<br>鶏肉のコーンスープ<br>お浸し<br>煮やっこ   | さつまいものおやき              | ◆ハイハイン（野菜） ◆精白米／鶏肉、サラダマカロニ、たまねぎ、人参、コーン缶（粒クリーム）、牛乳、塩／白菜、グリーンアスパラ、濃口しょうゆ／豆腐、だし昆布、薄口しょうゆ ◆さつまいも、片栗粉、白ざとう、油        |
| 10 火 | マンナ       | かゆ又は軟飯<br>さわらのみそ焼<br>南瓜の煮つけ<br>ビーフン汁 | グレープゼリー<br>ハイハイン       | ◆マンナ ◆精白米／さわら、白みそ、薄口しょうゆ、三温糖／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／ビーフン、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆グレープジュース100%、寒天（粉末）、白ざとう、水／ハイハイン        |
| 11 水 | お子様せんべい   | かゆ又は軟飯<br>いため煮<br>お浸し<br>納豆汁         | りんごの重ね煮                | ◆お子様せんべい ◆精白米／豚肉、たまねぎ、人参、濃口しょうゆ、三温糖、油、だし昆布／青梗菜、濃口しょうゆ／納豆、みそ、だし昆布 ◆りんご、さつまいも、白ざとう                               |
| 12 木 | ベビーせんべい   | かゆ又は軟飯<br>鶏肉の照焼<br>三色あえ<br>清汁        | オレンジ<br>ホットケーキ         | ◆ベビーせんべい ◆精白米／鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ、油／太もやし、ほうれん草、人参、濃口しょうゆ、白ざとう／おつゆふ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ／小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、白ざとう、油    |
| 13 金 | ハイハイン     | かゆ又は軟飯<br>白身魚のから揚げ<br>お浸し<br>野菜スープ   | はっさく<br>ベークドポテト        | ◆ハイハイン ◆精白米／キングフィレ、濃口しょうゆ、片栗粉、油／きゅうり、濃口しょうゆ／たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆はっさく／じゃがいも、油                                  |
| 14 土 | お菓子       | 煮こみうどん<br>さつまいもの煮つけ                  | ベークドパンプキン              | ◆お菓子 ◆うどん、豚肉、キャベツ、人参、太もやし、けずり節、薄口しょうゆ／さつまいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆南瓜、油  |
| 16 月 | ハイハイン（野菜） | かゆ又は軟飯<br>そぼろ煮<br>南瓜の煮つけ<br>レタスのスープ  | りんごのコンポート<br>ルヴァンクラシカル | ◆ハイハイン（野菜） ◆精白米／豚ミンチ、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／レタス、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆りんご、白ざとう／ルヴァンクラシカル    |

◇ 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8年3月 献立表



吹田市立保育園  
いずみ小規模園

後期

| 日  | 曜 | 朝のおやつ     | 昼食                                   | 午後のおやつ           | 使用食品  |
|----|---|-----------|--------------------------------------|------------------|---|
| 17 | 火 | お子様せんべい   | かゆ又は軟飯<br>豚汁<br>お浸し<br>じゃがいもの煮つけ     | オレンジ<br>レバーの甘辛煮  | ◆お子様せんべい ◆精白米／豚肉、大根、たまねぎ、人参、みそ、けずり節／キャベツ、濃口しょうゆ／じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆オレンジ／鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ             |
| 18 | 水 | ベビーせんべい   | かゆ又は軟飯<br>煮魚<br>切干大根のいり煮<br>みそ汁      | スイートポテト          | ◆ベビーせんべい ◆精白米／からすかれい、三温糖、濃口しょうゆ／切干大根、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節、油／小松菜、おつゆふ、みそ、けずり節 ◆さつまいも、バター、牛乳、白ごとう、卵、アルミカップ  |
| 19 | 木 | ハイハイン     | かゆ又は軟飯<br>すきやき風煮<br>お浸し<br>みそ汁       | マカロニあべかわ         | ◆ハイハイン ◆精白米／鶏肉、豆腐（焼き）、白菜、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、油／ブロッコリー、濃口しょうゆ／おつゆふ、みそ、だし昆布 ◆サラダマカロニ、きな粉、白ごとう              |
| 21 | 土 | お菓子       | 煮こみうどん<br>南瓜の煮つけ                     | りんごのコンポート<br>お菓子 | ◆お菓子 ◆うどん、鶏肉、白菜、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆りんご、白ごとう／お菓子                                    |
| 23 | 月 | ハイハイン（野菜） | かゆ又は軟飯<br>鶏肉のコーンスープ<br>お浸し<br>煮やっこ   | さつまいものおやき        | ◆ハイハイン（野菜） ◆精白米／鶏肉、サラダマカロニ、たまねぎ、人参、コーン缶（粒くり）、牛乳、塩／白菜、グリーンアスパラ、濃口しょうゆ／豆腐、だし昆布、薄口しょうゆ ◆さつまいも、片栗粉、白ごとう、油   |
| 24 | 火 | マンナ       | かゆ又は軟飯<br>さわらのみそ焼<br>南瓜の煮つけ<br>ビーフン汁 | グレープゼリー<br>ハイハイン | ◆マンナ ◆精白米／さわら、白みそ、薄口しょうゆ、三温糖／南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節／ビーフン、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆グレープジュース100%、寒天（粉末）、白ごとう、水／ハイハイン |
| 25 | 水 | お子様せんべい   | かゆ又は軟飯<br>いため煮<br>お浸し<br>納豆汁         | りんごの重ね煮          | ◆お子様せんべい ◆精白米／豚肉、たまねぎ、人参、濃口しょうゆ、三温糖、油、だし昆布／青梗菜、濃口しょうゆ／納豆、みそ、だし昆布 ◆りんご、さつまいも、白ごとう                        |
| 26 | 木 | ハイハイン     | かゆ又は軟飯<br>白身魚のから揚げ<br>お浸し<br>野菜スープ   | はっさく<br>ベーكدポテト  | ◆ハイハイン ◆精白米／キングフィレ、濃口しょうゆ、片栗粉、油／きゅうり、濃口しょうゆ／たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆はっさく／じゃがいも、油                           |
| 27 | 金 | ルヴァンクラシカル | かゆ又は軟飯<br>鶏肉のみそ焼<br>お浸し<br>清汁        | パン<br>人参ジャム      | ◆ルヴァンクラシカル ◆精白米／鶏もも肉、みそ、三温糖／春キャベツ、人参、濃口しょうゆ／たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆食パン／人参、白ごとう、レモン                        |
| 28 | 土 | お菓子       | 煮こみうどん<br>さつまいもの煮つけ                  | ベーكدパンプキン        | ◆お菓子 ◆うどん、豚肉、キャベツ、人参、太もやし、けずり節、薄口しょうゆ／さつまいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆南瓜、油                                       |
| 30 | 月 | ハイハイン     | かゆ又は軟飯<br>すきやき風煮<br>お浸し<br>みそ汁       | マカロニあべかわ         | ◆ハイハイン ◆精白米／鶏肉、豆腐（焼き）、白菜、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、油／ブロッコリー、濃口しょうゆ／おつゆふ、みそ、だし昆布 ◆サラダマカロニ、きな粉、白ごとう              |
| 31 | 火 | お子様せんべい   | かゆ又は軟飯<br>豚汁<br>お浸し<br>じゃがいもの煮つけ     | オレンジ<br>レバーの甘辛煮  | ◆お子様せんべい ◆精白米／豚肉、大根、たまねぎ、人参、みそ、けずり節／キャベツ、濃口しょうゆ／じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆オレンジ／鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ             |

|                  |                           |        |   |
|------------------|---------------------------|--------|---|
| お菓子<br><br>生活発表会 | かゆ又は軟飯<br>豚肉と野菜の煮物<br>みそ汁 | ホットケーキ | ◆お菓子 ◆精白米／豚肉、たまねぎ、青梗菜、人参、濃口しょうゆ、三温糖、けずり節／南瓜、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、白ごとう、油 |
|------------------|---------------------------|--------|---|

※平日に生活発表会のある園は、上記の献立に変更になります。