

令和8年3月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
2	月	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
9	月	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	火	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
11	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
12	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
13	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
14	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
16	月	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

◇ 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

初期

日	曜	昼食	使用食品
17	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
18	水	つぶしがゆ さつまいもマッシュ +白身魚のすり流し汁	◆精白米／さつまいも、だし昆布／からすかれい、だし昆布、片栗粉
19	木	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
21	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
23	月	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
24	火	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
25	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／青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
26	木	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	金	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
28	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
30	月	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
31	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／キャベツ、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉

