

令和8年4月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
1	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/白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
2	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/ほうれん草、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
3	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
4	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
6	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
7	火	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
8	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
9	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
10	金	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
11	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
13	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/青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
14	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/白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
15	水	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

◇ 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4月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
16	木	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
17	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
18	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
20	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/白菜、大根、人参、だし昆布、片栗粉
21	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
22	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
23	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/青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
24	金	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
25	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
27	月	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
28	火	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
30	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

