

令和8年6月 献立表



後期

吹田市

日 曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
1 月	ハイハイ	かゆ又は軟飯 豆乳クリームスープ お浸し 南瓜の煮つけ	ツナおにぎり	◆ハイハイ ◆精白米/鶏肉、たまねぎ、人参、サラダマカロニ、コーン缶(粒刈-M)、豆乳、塩/ブロッコリー、濃口しょうゆ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆精白米、ツナフレーク、薄口しょうゆ
2 火	ルヴァンクラシカル	かゆ又は軟飯 肉じゃが トマトあえ 納豆汁	オレンジ ホットケーキ	◆ルヴァンクラシカル ◆精白米/豚肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布、油/トマト、きゅうり、濃口しょうゆ/納豆、みそ、だし昆布 ◆オレンジ/小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、白ざとう、油
3 水	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 さわらの照焼 三色あえ みそ汁	マカロニあべかわ	◆ベビーせんべい ◆精白米/さわら、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/切干大根、みそ、けずり節 ◆サラダマカロニ、きな粉、白ざとう
4 木	ハイハイ(野菜)	かゆ又は軟飯 鶏肉と野菜の煮物 じゃがいもの煮つけ みそ汁	ベーグドパンブキン	◆ハイハイ(野菜) ◆精白米/鶏肉、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/キャベツ、みそ、けずり節 ◆南瓜、油
5 金	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 そぼろ煮 さつまいもの煮つけ レタスのスープ	オレンジゼリー マンナ	◆お子様せんべい ◆精白米/豚ミンチ、たまねぎ、人参、なす、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/さつまいも、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 ◆オレンジジュース100%、寒天(粉末)、白ざとう、水/マンナ
6 土	お菓子	煮こみうどん 煮豆	ベーグドポテト	◆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/金時豆、三温糖、塩 ◆じゃがいも、油
8 月	ハイハイ	かゆ又は軟飯 けんちん汁 南瓜の煮つけ お浸し	ショートビスケット	◆ハイハイ ◆精白米/鶏肉、豆腐、大根、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/白菜、濃口しょうゆ ◆小麦粉、バター、白ざとう
9 火	ルヴァンクラシカル	かゆ又は軟飯 鮭の照焼 煮びたし みそ汁	りんごゼリー ベビーせんべい	◆ルヴァンクラシカル ◆精白米/生さけ、三温糖、濃口しょうゆ、油/小松菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/おつゆふ、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆りんごジュース100%、寒天(粉末)、白ざとう、水/ベビーせんべい
10 水	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 魚と野菜の煮物 お浸し 豆腐のスープ	オレンジ レバーの甘辛煮	◆お子様せんべい ◆精白米/からすかれい、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ/きゅうり、濃口しょうゆ/豆腐、たまねぎ、豆苗、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ/鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ
11 木	ハイハイ(野菜)	かゆ又は軟飯 いため煮 お浸し ビーフン汁	南瓜ジャム パン	◆ハイハイ(野菜) ◆精白米/豚肉、たまねぎ、人参、太もやし、濃口しょうゆ、三温糖、けずり節、油/白菜、濃口しょうゆ/ビーフン、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆南瓜、白ざとう/食パン
12 金	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 鶏肉の甘辛煮 お浸し 野菜スープ	りんごのホットケーキ	◆ベビーせんべい ◆精白米/鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ/青梗菜、人参、濃口しょうゆ/太もやし、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆小麦粉、ベーキングパウダー、りんご、白ざとう、油
13 土	お菓子	かゆ又は軟飯 豚肉と野菜の煮物 みそ汁	りんごのコンポート お菓子	◆お菓子 ◆精白米/豚肉、たまねぎ、青梗菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/じゃがいも、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆りんご、白ざとう/お菓子
15 月	ハイハイ	かゆ又は軟飯 豆乳クリームスープ お浸し 南瓜の煮つけ	ツナおにぎり	◆ハイハイ ◆精白米/鶏肉、たまねぎ、人参、サラダマカロニ、コーン缶(粒刈-M)、豆乳、塩/ブロッコリー、濃口しょうゆ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆精白米、ツナフレーク、薄口しょうゆ

◇ 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6月 献立表



後期

吹田市

日	曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
16	火	ルヴァンクラシカル	かゆ又は軟飯 肉じゃが トマトあえ 納豆汁	オレンジ ホットケーキ	◆ルヴァンクラシカル ◆精白米/豚肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布、油/トマト、きゅうり、濃口しょうゆ/納豆、みそ、だし昆布 ◆オレンジ/小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、白ざとう、油
17	水	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 鶏肉のみそ焼 お浸し 清汁	米粉豆乳ケーキ	◆お子様せんべい ◆精白米/鶏もも肉、みそ、濃口しょうゆ、三温糖/キャベツ、グリーンアスパラ、濃口しょうゆ/白玉ふ、人参、豆苗、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
18	木	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 さわらの照焼 三色あえ みそ汁	マカロニあべかわ	◆ベビーせんべい ◆精白米/さわら、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/切干大根、みそ、けずり節 ◆サラダマカロニ、きな粉、白ざとう
19	金	ハイハイン (野菜)	かゆ又は軟飯 肉だんごのスープ さつまいもの煮つけ 煮やっこ	りんごのコンポート マンナ	◆ハイハイン (野菜) ◆精白米/鶏ミンチ、たまねぎ、片栗粉、白菜、人参、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/豆腐、けずり節、薄口しょうゆ ◆りんご、白ざとう/マンナ
20	土	お菓子	煮こみうどん 煮豆	ベーグドポテト	◆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/金時豆、三温糖、塩 ◆じゃがいも、油
22	月	ハイハイン	かゆ又は軟飯 けんちん汁 南瓜の煮つけ お浸し	ショートビスケット	◆ハイハイン ◆精白米/鶏肉、豆腐、大根、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/白菜、濃口しょうゆ ◆小麦粉、バター、白ざとう
23	火	ルヴァンクラシカル	かゆ又は軟飯 鮭の照焼 煮びたし みそ汁	りんごゼリー ベビーせんべい	◆ルヴァンクラシカル ◆精白米/生さけ、三温糖、濃口しょうゆ、油/小松菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/おつゆふ、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆りんごジュース100%、寒天 (粉末)、白ざとう、水/ベビーせんべい
24	水	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 魚と野菜の煮物 お浸し 豆腐のスープ	オレンジ レバーの甘辛煮	◆お子様せんべい ◆精白米/からすかれい、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ/きゅうり、濃口しょうゆ/豆腐、たまねぎ、豆苗、けずり節、薄口しょうゆ ◆オレンジ/鶏レバー、三温糖、濃口しょうゆ
25	木	ハイハイン (野菜)	かゆ又は軟飯 いため煮 お浸し ビーフン汁	南瓜ジャム パン	◆ハイハイン (野菜) ◆精白米/豚肉、たまねぎ、人参、太もやし、濃口しょうゆ、三温糖、けずり節、油/白菜、濃口しょうゆ/ビーフン、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆南瓜、白ざとう/食パン
26	金	ベビーせんべい	かゆ又は軟飯 鶏肉の甘辛煮 お浸し 野菜スープ	りんごのホットケーキ	◆ベビーせんべい ◆精白米/鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ/青梗菜、人参、濃口しょうゆ/太もやし、たまねぎ、けずり節、薄口しょうゆ ◆小麦粉、ベーキングパウダー、りんご、白ざとう、油
27	土	お菓子	かゆ又は軟飯 豚肉と野菜の煮物 みそ汁	りんごのコンポート お菓子	◆お菓子 ◆精白米/豚肉、たまねぎ、青梗菜、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/じゃがいも、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆りんご、白ざとう/お菓子
29	月	お子様せんべい	かゆ又は軟飯 そぼろ煮 さつまいもの煮つけ レタスのスープ	オレンジゼリー マンナ	◆お子様せんべい ◆精白米/豚ミンチ、たまねぎ、人参、なす、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/さつまいも、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 ◆オレンジジュース100%、寒天 (粉末)、白ざとう、水/マンナ
30	火	ハイハイン (野菜)	かゆ又は軟飯 鶏肉と野菜の煮物 じゃがいもの煮つけ みそ汁	小倉ホットケーキ	◆ハイハイン (野菜) ◆精白米/鶏肉、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/じゃがいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節/キャベツ、みそ、けずり節 ◆小麦粉、ベーキングパウダー、油、小豆、白ざとう

