

令和8年6月 献立表



吹田市

初期

日	曜	昼食	使用食品
1	月	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
2	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
3	水	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
4	木	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +白身魚のすり流し汁	◆精白米/じゃがいも、だし昆布/からすかれい、だし昆布、片栗粉
5	金	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
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/白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
8	月	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
9	火	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
10	水	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
11	木	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
12	金	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/青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
13	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
15	月	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6月 献立表



吹田市

初期

日 曜	昼食	使用食品
16 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
17 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
18 木	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
19 金	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
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/白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
22 月	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
23 火	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
24 水	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
25 木	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
26 金	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/青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、片栗粉
27 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
29 月	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
30 火	つぶしがゆ じゃがいもマッシュ +白身魚のすり流し汁	◆精白米/じゃがいも、だし昆布/からすかれい、だし昆布、片栗粉

