

令和8年9月 献立表



吹田市

中期

日	曜	昼食	使用食品
1	火	かゆ いため納豆 煮びたし みそ汁	◆精白米／納豆、たまねぎ、人参、油、だし昆布、濃口しょうゆ／白菜、だし昆布、三温糖、濃口しょうゆ、片栗粉／南瓜、みそ、だし昆布
2	水	かゆ 豆腐の野菜煮 煮びたし みそ汁	◆精白米／豆腐、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／キャベツ、だし昆布、三温糖、濃口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、みそ、だし昆布
3	木	かゆ 白身魚の野菜煮 うま煮 清汁	◆精白米／からすかれい、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／さつまいも、だし昆布／小松菜、だし昆布、薄口しょうゆ
4	金	かゆ 白身魚の野菜煮 うま煮 清汁	◆精白米／からすかれい、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／南瓜、だし昆布／青梗菜、だし昆布、薄口しょうゆ
5	土	かゆ 豆腐の野菜汁 うま煮	◆精白米／豆腐、白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布
7	月	かゆ 豆腐の野菜煮 うま煮 みそ汁	◆精白米／豆腐、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／さつまいも、だし昆布／青梗菜、みそ、だし昆布
8	火	かゆ 鶏ささみの野菜煮 うま煮 みそ汁	◆精白米／鶏ささみ、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布／キャベツ、みそ、だし昆布
9	水	かゆ 鶏ささみの野菜煮 うま煮 みそ汁	◆精白米／鶏ささみ、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／南瓜、だし昆布／小松菜、みそ、だし昆布
10	木	かゆ けんちん煮 卵黄マッシュ 清汁	◆精白米／豆腐、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／卵、だし昆布／さつまいも、だし昆布、薄口しょうゆ
11	金	かゆ けんちん煮 卵黄マッシュ 清汁	◆精白米／豆腐、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／卵、だし昆布／じゃがいも、だし昆布、薄口しょうゆ
12	土	かゆ 鶏ささみの野菜汁 うま煮	◆精白米／鶏ささみ、青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／南瓜、だし昆布
14	月	かゆ 白身魚の野菜煮 うま煮 清汁	◆精白米／からすかれい、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布／キャベツ、だし昆布、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9月 献立表



中期

吹田市

日	曜	昼食	使用食品
15	火	かゆ いため納豆 うま煮 清汁	◆精白米／納豆、たまねぎ、人参、油、だし昆布、濃口しょうゆ／南瓜、だし昆布／白菜、だし昆布、薄口しょうゆ
16	水	かゆ 豆腐の野菜煮 うま煮 清汁	◆精白米／豆腐、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布／キャベツ、だし昆布、薄口しょうゆ
17	木	かゆ 白身魚のスープ煮 煮びたし みそ汁	◆精白米／からすかれい、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／小松菜、だし昆布、三温糖、濃口しょうゆ、片栗粉／さつまいも、みそ、だし昆布
18	金	かゆ 白身魚のスープ煮 煮びたし みそ汁	◆精白米／からすかれい、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／青梗菜、だし昆布、三温糖、濃口しょうゆ、片栗粉／南瓜、みそ、だし昆布
19	土	かゆ 豆腐の野菜汁 うま煮	◆精白米／豆腐、白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布
24	木	かゆ 豆腐の野菜煮 卵黄マッシュ 清汁	◆精白米／豆腐、青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／卵、だし昆布／さつまいも、だし昆布、薄口しょうゆ
25	金	かゆ 豆腐の野菜煮 卵黄マッシュ 清汁	◆精白米／豆腐、白菜、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／卵、だし昆布／じゃがいも、だし昆布、薄口しょうゆ
26	土	かゆ 鶏ささみの野菜汁 うま煮	◆精白米／鶏ささみ、青梗菜、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／南瓜、だし昆布
28	月	かゆ 鶏ささみの野菜煮 うま煮 みそ汁	◆精白米／鶏ささみ、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布／キャベツ、みそ、だし昆布
29	火	かゆ 鶏ささみの野菜煮 うま煮 みそ汁	◆精白米／鶏ささみ、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／じゃがいも、だし昆布／キャベツ、みそ、だし昆布
30	水	かゆ 鶏ささみの野菜煮 うま煮 みそ汁	◆精白米／鶏ささみ、たまねぎ、人参、だし昆布、薄口しょうゆ、片栗粉／南瓜、だし昆布／小松菜、みそ、だし昆布

