



日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (水)	千匹ごはん 豚肉コロッケ しろなのおひたし 大根味噌汁 伊予柑ゼリー	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、 薄口しょうゆ、焼きのり 豚肉コロッケ、なたね油、トマトケチャップ、ウスターソース おおさかしらな、にんじん、きび砂糖、薄口しょうゆ、いりごま だいこん、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、 ぶなしめじ、葉にんじん 伊予柑ゼリー	9 (木)	ドライカレー グリーンサラダ ぶどうヨーグルト	ご飯、カレー粉、パセリ、合挽きミンチ、蒸し大豆、たまねぎ、 にんじん、青ピーマン、レーズン、しょうが、サフラワー油、 卵、カレールウ、オイスターソース、りんご レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、 手作りごまドレッシング、プロセスチーズ ぶどうヨーグルト
	りす組 おやつ	お茶 さつまいものおにまんじゅう		りす組 おやつ	お茶 レーズンパン、果物
2 (木)	ちらし寿司 蒸しかまぼこ 豆腐すまし汁 果物 かしわもち	精白米、米酢、砂糖、並塩、焼きあなご、にんじん、 ごぼう、乾しいたけ、薄口しょうゆ、砂糖、れんこん、卵 米酢、さやえんどう、焼きのり かまぼこ（ドクターイエロー・新幹線） ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ	10 (金)	チャーハン 国産焼き餃子 中華スープ 果物	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、並塩、 薄口しょうゆ、こしょう、鶏がらだし、ごま油、サフラワー油 餃子、サフラワー油 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、こしょう、 りよくとうもやし、エリンギ、ニラ
	りす組 おやつ	お茶 豆腐ドーナツ		りす組 おやつ	お茶 にんじんマフィン
3 (金)	憲法記念日		11 (土)	中華丼 わかめスープ みかんゼリー	精白米、豚肉、はくさい、たまねぎ、 しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、カットわかめ、 エリンギ、にら、鶏肉だんご みかんゼリー
	みどりの日			りす組 おやつ	牛乳 ワッフル、せんべい
4 (土)			みどりの日		13 (月)
	りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり			
6 (月)	振替休日		14 (火)	赤飯 たらの煮つけ しろなのおかか和え 湯葉すまし汁 果物	もち米、精白米、ゆで小豆缶詰、並塩、いりごま たら、濃口しょうゆ、本みりん、きび砂糖、しょうが おおさかしらな、にんじん、きび砂糖、薄口しょうゆ、かつお節 冷凍湯葉、にんじん、青ねぎ、さば節、まこんぶ、並塩、 カットわかめ、ゆでたけのこ、薄口しょうゆ
	ミートスパゲッティ			りす組 おやつ	お茶 じゃがいももち、麩菓子
7 (火)			雑魚入りサラダ いちごムース	スパゲティ、並塩、パセリ、合挽きミンチ、粉チーズ 蒸し大豆、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ホールトマト、 トマトケチャップ、ウスターソース、パイオン、 薄口しょうゆ、薄力粉、サフラワー油 レタス、きゅうり、並塩、 しらす干し、にんじん、手作りごまドレッシング、 いちごムース	15 (水)
	りす組 おやつ	お茶 わかめおにぎり	りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉	
8 (水)	ごはん エビかつフライ 春雨炒め物 豆腐みそ汁 果物	精白米 エビフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース はるさめ、豚肉、濃口しょうゆ、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、 ゆでたけのこ、しょうが、鶏がらだし、ごま油、ゆでさやいんげん ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ、たまねぎ	16 (木)	たけのこごはん 竹輪の磯焼き ほうれん草ごま和え 豆腐すまし汁 ぶどうゼリー	精白米、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、ゆでたけのこ、 若鶏もも皮なし、油揚げ、サフラワー油、きび砂糖、焼きのり 焼き竹輪、あおのり、なたね油 ほうれんそう、にんじん、いりごま、きび砂糖、 薄口しょうゆ ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、ぶなしめじ ぶどうゼリー
	りす組 おやつ	ヨーグルト、ビスケット		りす組 おやつ	お茶 玄米ボン菓子、果物

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を①とし、おやつ（牛乳（180cc）も含めました）
 *だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。
 *生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
 *地元吹田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
 産地消に努めています。又、園で収穫できる野菜も使います。
 *デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
 衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
 ご理解いただきますようお願いいたします。
 *食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。

