## 献立表

2024年09月 こじか福祉会 幼児食

		U	<b>#</b> # # # # # # # # # # # # # # # # # #	・つ味もみつ)		10世間もみつ	1		
] / 曜	献 立 名	熱と力になるもの	材料名(昼食	体の調子を整えるもの	調味料	1.2才朝おやつ   午後おやつ	栄	養	価
唯		煮しりになるもの		日曜日	直回り入入子	1度のドラ	<u> </u>		
02	ごはん	米、砂糖、油	牛乳、豚肉(ロース)、米み	バナナ、ぶどう濃縮果汁、	かつお・昆布だし汁、しょ	むらさきいもせんべい	エネルキ	F - 50	e kcal
	豚肉の香味焼き		そ (淡色辛みそ) 、米みそ (赤色辛みそ)	大根、れんこん、ほうれん そう、かぼちゃ、水菜、ね ぎ、ひじき、わかめ		ぶどうゼリー	たんぱく		
	水菜とひじきの和風サラダ			(生)、コーン缶、かんて ん、にんにく		バナナ	脂		.6 g
	みそ汁(大根・わかめ)			70. 127012		牛乳		17	.0 0.
-	ではん		牛乳、鶏もも肉、油揚げ、	なし、きゅうり、人参、玉	かつお・昆布だし汁、しょ	豆乳クッキー	エネルキ	F - 0.	, kcal
	鶏肉と根菜の煮物	三温糖、油、ひまわり油	米みそ(淡色辛みそ)、米 みそ(赤色辛みそ)	ねぎ、ごぼう、板こんにゃく、たけのこ、りんご、さ		さつま芋とリンゴのケーキ			
	きゅうりの塩もみ			やえんどう		なし	脂		.6 g
	みそ汁(玉ねぎ・油揚げ)					牛乳	100	× 20	.3 5
$\vdash$	ごはん	米、小麦粉、三温糖、マー			かつお・昆布だし汁、しょ	ひこうきビスケット	エネルコ	<u> </u>	o kcal
	白身魚のきのこあんかけ	ガリン、ショートニング、 片栗粉、砂糖、ごま	腐、米みそ(淡色辛み そ)、バター、米みそ(赤	ウミョウ、しめじ、えのき	うゆ(うすくち)、しょう ゆ、食塩、本みりん	たべっ子動物ビスケット	ıd.		
	ほうれん草の白和え		色辛みそ)、魚油	たけ、まいたけ、人参、しいたけ、干ししいたけ、生		キウイフルーツ	脂		
_	みそ汁(なす・豆苗)			安		牛乳	1110	S 24	.2 g
$\vdash$	ホットドッグ	ロールパン、生中華めん、		オレンジ、大根、人参、	酢、ケチャップ、コンソ	むらさきいもせんべい	エカルオ		. koal
	ピクルス	三温糖、ひまわり油、ごま油	ナー、なると	キャベツ、ほうれんそう、黄ピーマン、ねぎ、玉ね	メ、しょうゆ、食塩		こんぱく		
	具沢山スープ			ぎ、きゅうり、セロリー、 もやし、トウミョウ、えの		ほうじ茶	L		
-	対レンジ			きたけ、コーン缶		15 プレボ	脂	早 22	.9 g
$\vdash$	<u>オレフシ</u> 栗ごはん		調製豆乳、凍り豆腐、大豆	バナナ、人参、オクラ、し	かつお・昆布だし汁、しょ	豆乳クッキー	エネルキ		_ 1,c=1
		黒ごま	粉、あずき(ゆで)	いたけ、みつば、かんて ん、ほうれんそう、こんぶ	うゆ、本みりん、塩(並 塩)	五型パフェ 和風パフェ	d	00	,0
	高野豆腐の煮物			(だし用)		ほうじ茶	たんぱく		
並	すまし汁(麩・三つ葉)					はりし余	脂	見 15	i.9 g
07	ごはん	米、小麦粉、砂糖、油、	牛乳、豚肉(もも)、豚肉(ば	グレープフルーツ、キャベ	かつお・昆布だし汁、しょ	<b>ハニミキビフケ</b> … L	1 -	سا	
		ショートニング、ココナッ ツパウダー		ツ、いんげん、玉ねぎ、人 参、えのきたけ、ねぎ、に		ひこうきビスケット	· <b>a</b>		
	豚肉のスタミナ炒め		そ)、脱脂粉乳	ら、生姜、にんにく		サブレ ゴコル …	たんぱく		
	いんげんのお浸し					グレープフルーツ	脂	<sup>質</sup> 20	<sub>0.3</sub> g
	みそ汁(ねぎ・えのき)					牛乳	<u> </u>		
00		米、三温糖、砂糖、ひまわ	さけ、牛乳、鶏肉(胸皮な	日曜日	かつお・昆布だし汁、本み	カンナキハナサノベハ	I		
	ごはん	り油	<ul><li>い、油揚げ、大豆(ゆ</li><li>で)、米みそ(淡色辛み</li></ul>	ラ、人参、玉ねぎ、干しし いたけ、みかん缶、なめ		むらさきいもせんべい	·Q		
	鮭の塩焼き		そ)、米みそ(赤色辛み そ)	こ、切り干し大根、かんて ん、生姜		牛乳寒天	たんぱく		
	切り干し大根の煮物					バナナ	脂	質 11	.0 g
$\vdash$	みそ汁(鶏肉・なめこ・玉ねぎ)	米、じゃがいも、植物油	豚ひき肉、牛乳、生クリー	玉ねぎ、りんご、人参、レ	島がらだし汁、カレール	ほうじ茶	_ +		
	ドライカレー	脂、グラニュー糖、ぶどう糖・精製、ひまわり油、で		玉ねぎ、りんご、人参、レタス、赤ピーマン、黄ピーマン、グリンピース、干し	ウ、コンソメ、しょうゆ、食塩	豆乳クッキー	エネルキ		
	グリル野菜	ん粉(米)		ぶどう		味しらべせんべい	たんぱく		
火	レタススープ					りんご	脂	質 22	.1 g
)	-1	米、米粉、砂糖、片栗粉、	生羽 鶏もも肉 無恒バ	オレンジ、もやし、ねぎ、	息がらだし汁 しょうめ	ほうじ茶			
	ごはん	三温糖、ひまわり油	ター、豆乳、大豆粉	わかめ(生)、人参、きゅうり、干ししいたけ、しめ	酢、コンソメ	ひこうきビスケット	4		
	油淋鶏			じ、生姜		_	たんぱく		
	もやしの中華サラダ					オレンジ	脂	質 26	<sub>6.4</sub> g
	わかめスープ	マカロニ・スパゲティー、	生乳。ベーコン、無恒パ	なし、人参、玉ねぎ、とう	島がらだし汁. しょうゆ	牛乳	<u> </u>	1.0	
	きのこスパゲティー	さつまいも、砂糖、ひまわり油	ター、バター	もろこし、しめじ、小松菜、まいたけ、グリーンア	コンソメ	むらさきいもせんべい	q.		-
	スティック野菜	, J/III		スパラガス、えのきたけ、 えだまめ、焼きのり		スイートポテト	たんぱく		
	小松菜スープ			ALCOUNTENTS		牛乳	脂	質 2C	<sub>0.1</sub> g
-	なし		姓き古座 吹みづき い		かつお。日本だし、				
	ごはん	米、小麦粉、砂糖、油、すりごま	焼き豆腐、豚肉(はら・脂 身付)、牛乳、米みそ(淡 色辛みそ)、米みそ(赤色	グレープフルーツ、かぼ ちゃ、人参、ブロッコ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん	豆乳クッキー	エネルキ		
	肉豆腐		色学みそ)、米みそ(亦色 辛みそ)	け、ねぎ、あさつき、うめ		抹茶蒸しパン	たんぱく		
金	きゃべつとブロッコリーの梅サラダ			調味漬、生姜		グレープフルーツ	脂	質 <sub>22</sub>	.4 g
	みそ汁(かぼちゃ・あさつき)	\\\ \\\\ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	H 0 00+++ 0		that Barrier	ほうじ茶			
14	ごはん	トニング、さつまいも、ひ	みそ(淡色辛みそ)、米み	オレンジ、しいたけ、もやし、人参、スナップえんど	うゆ、本みりん、食塩	ひこうきビスケット			
_	鶏肉の照り焼き	まわり油、ごま	そ(赤色辛みそ)	う、水菜、かぼちゃ、生姜		栗かぼちゃとさつまいものクッキー	たんぱく	<b>(</b> 質 23	.o g
土	人参のきんぴら					オレンジ	脂	質 24	.7 g
$\smile$	みそ汁(もやし、水菜)					牛乳			
				日曜日					
				敬老の日					

(火) 18 (c) 水	献 立 名  お月見うどん	熱と力になるもの	材料名(昼食血や肉や骨になるもの		=Mo±alsi	1.2才朝おやつ	栄	養	佃	
17 7 7 7 7 7 7 7 18 7 7 8 7 8 7 8 7 8 7	お月見うどん			140/調士を発えるもの	調味料	午後おやつ	- 1 -		IШ	J
(火) 18 (c) 水	いったしてん		鶏もも肉、卵、あずき(ゆ	りんご、しめじ、ねぎ、人	かつお・昆布だし汁、しょ	豆乳クッキー	エネル=	Ĕ <b></b>		koal
火 ) 18 ( 、 水	さつまいものレモン煮	小麦粉、砂糖、三温糖、油	で)	参、かぼちゃ(ゆで)、さ やえんどう、レモン	うゆ、本みりん		たんぱく	_		
18 ii	と ノよいものし こノ点									
~ E 水 I							脂	質 1	8.3	g
~ E 水 I	<b>-</b> "(+ /	米、小麦粉、油、片栗粉、	牛乳、かれい、絹ごし豆	ほうれんそう、れんこん、	かつお・昆布だし汁、しょ	ほうじ茶				
水川		砂糖、ごま	腐、米みそ(淡色辛み そ)、ベーコン、米みそ	ほうれんそう、れんこん、 キウイフルーツ、なす、玉 ねぎ、トウミョウ、しめ	うゆ(うすくち)、しょう ゆ、食塩、本みりん	ひこうきビスケット	1	_		
-	白身魚のきのこあんかけ		(赤色辛みそ)	じ、えのきたけ、まいた け、人参、しいたけ、干し		1	たんぱく			
~ i	ほうれん草の白和え			しいたけ、生姜			脂	質 1	7.5	g
	みそ汁(なす・豆苗)	N	85cb/(C 7)	+L \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	白がただしとしたで、・・・	牛乳				
19 ]	食パン	米、食パン、じゃがいも、 三温糖、ひまわり油	豚肉(ロース)	オレンジ、ブロッコリー、 玉ねぎ、トマト、マッシュ ルーム、ピーマン、しそ、	プ、中濃ソース、コンソ	むらさきいもせんべい		_		
~ 7	ポークチャップ			ルーム、ピーマグ、しそ、コーン缶	X、良温 	ゆかりおにぎり	たんぱく	〈質 2	24.4	g
木	ブロッコリーサラダ					オレンジ	脂	質 1	6.5	g
<u> </u>	コーンスープ					ほうじ茶				
20	栗ごはん	米、焼ふ、くり、三温糖、 黒ごま	調製豆乳、凍り豆腐、大豆 粉、あずき(ゆで)	バナナ、人参、オクラ、し いたけ、みつば、かんてん	うゆ、本みりん、塩(並	豆乳クッキー	エネルコ	ř – 6	633	kcal
_ i	高野豆腐の煮物			(粉)、ほうれんそう、こ んぶ (だし用)	塩)	和風パフェ	たんぱく	〈質 2	28.4	g
金	すまし汁(麩・三つ葉)					ほうじ茶	脂	質 1		
_										
21	ごはん	米、小麦粉、砂糖、油、 ショートニング、ココナッ		グレープフルーツ、キャベ ツ、いんげん、玉ねぎ、人		ひこうきビスケット	エネルコ	F - 2	305	kcal
_ 1	豚肉のスタミナ炒め	ツパウダー	そ)、米みそ(赤色辛み そ)、脱脂粉乳	参、えのきたけ、ねぎ、に ら、生姜、にんにく	ブツ、 及塩		たんぱく	_		
	いんげんのお浸し		と)、 加加目が出	り、主女、にかにく			脂		20.3	
	みそ汁(ねぎ・えのき)					牛乳	20	2	20.3	J
	1) C/1 (1dC /20)C/			□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□		1 50				
24	 ドライカレー			玉ねぎ、りんご、人参、レ		豆乳クッキー	エネル=	E _		kool
		脂、グラニュー糖、ぶどう 糖・精製、ひまわり油、で	ム(乳脂肪)	タス、赤ピーマン、黄ピー マン、グリンピース、干し						
	グリル野菜	ん粉(米)		ぶどう			たんぱく			
	レタススープ					りんご	脂	質 2	22.1	g
$\vdash$		米、米粉、砂糖、片栗粉、	牛乳、鶏もも肉、無塩バ	オレンジ、もやし、ねぎ、	鳥がらだし汁、しょうめ、	ほうじ茶				
	ごはん		ター、豆乳、大豆粉	わかめ(生)、人参、きゅうり、干ししいたけ、しめ		ひこうきビスケット				kcal
	油淋鶏			じ、生姜			たんぱく			g
-	もやしの中華サラダ						脂	質 2	26.4	g
Н.	わかめスープ		II The but Took (the share			牛乳				
26	ごはん	米、さつまいも、砂糖、ひ まわり油	し)、油揚げ、大豆(ゆ	人参、玉ねぎ、干ししいた		むらさきいもせんべい	エネルコ	F - 6	32	kcal
_ f	鮭の塩焼き		そ)、無塩バター、米みそ		塩)	スイートポテト	たんぱく	〈質 3	80.8	g
木	切り干し大根の煮物		(赤色辛みそ)			なし	脂	質 1	4.6	g
<i>→</i> [ā	みそ汁(鶏肉・なめこ・玉ねぎ)					牛乳				
27	ごはん	米、三温糖、砂糖、すりご ま		グレープフルーツ、かぼ ちゃ、人参、ブロッコ	かつお・昆布だし汁、しょ うゆ、本みりん	豆乳クッキー	エネルコ	F - 6	649	kcal
_  r	肉豆腐		色辛みそ)、米みそ(赤色 辛みそ)			牛乳寒天	たんぱく	〈質〉	20.8	g
金	きゃべつとブロッコリーの梅サラダ			つき、うめ調味漬、かんて ん、生姜			脂	質 2		
_  ;	みそ汁(かぼちゃ・あさつき)					ほうじ茶				
$\vdash$	ごはん			オレンジ、しいたけ、もや		ひこうきビスケット	エネルコ	F - 2	357	kcal
	鶏肉の照り焼き		みそ(淡色辛みそ)、米み そ(赤色辛みそ)	し、人参、スナップえんど う、水菜、かぼちゃ、生姜	フツ、平のりん、艮塩	栗かぼちゃとさつまいものクッキー				
	人参のきんぴら						脂	_	23.0	
	ス多のとれのう みそ汁(もやし、水菜)					牛乳	~0	~ 2	24.7	0
20	<u></u> ごはん	米、砂糖、油		バナナ、ぶどう濃縮果汁、		むらさきいもせんべい	<b>エラル</b> fl	Ľ _		koc1
				大根、れんこん、ほうれん そう、かぼちゃ、水菜、ね			1			
	豚肉の香味焼き			ぎ、ひじき、わかめ (生)、コーン缶、かんて			たんぱく			
I I	水菜とひじきの和風サラダ			ん、にんにく			脂	質 1	7.6	g
<u> </u>	みそ汁(大根・わかめ)					牛乳				