献 立 表

2025年 06月 こじか福祉会 乳児食

/	献立名	*** トナーナ フ ナ -	材料名(昼食		=@o+upl	1.2才朝おやつ	栄	養	価
曜		烈と力になるもの	皿や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	午後おやつ	-13		
				日曜日	かつか、日本だし込				
_	ごはん 鶏肉と厚揚げの煮物 ひじきとほうれん草の胡麻和え みそ汁	木、こま、砂糖、こま油	(ばら)、米みそ(淡色辛 みそ)、米みそ(赤色辛	ほうれんそう、バナナ、だいこん、にんじん、トゥミョウ、もやし、たまねぎ、さやえんどう、えのきたけ、ひじき、ねぎ、しょうが、にんにく		むらさきいもせんべい ビビンバ風混ぜごはん バナナ ほうじ茶			3 g
_	ごはん 揚げ魚の甘酢あんかけ チンゲン菜の中華和え わかめスープ	米、さつまいも、砂糖、油、片栗粉、ごま油	牛乳、メルルーサ	玉ねぎ、チンゲンサイ、 もやし、りんご、しいた け、ピーマン、ねぎ、に んじん、しめじ、紅花い んげん、干しぶどう、生 姜、わかめ、にんにく		豆乳クッキー 花豆とさつま芋の甘煮 牛乳	エネル ^キ たんぱく 脂		6 g
水	ごはん 肉野菜炒め かぼちゃの煮物 みそ汁	糖、砂糖		キャベツ、かぼちゃ、キ ウイフルーツ、なす、た まねぎ、もやし、にんじ ん、みょうが、レモン果 汁		きなこフィンガービスケット レモンケーキ キウイフルーツ 牛乳	エネルキ たんぱく 脂		0 g
_	チキンカレー アスパラサラダ コンソメスープ	米、じゃがいも、油、三温糖		トマト、たまねぎ、メロン、にんじん、グリーン アスパラガス、キャベッ、りんご、コーン缶、 パセリ		むらさきいもせんべい あじさいゼリー 牛乳	エネルキ たんぱく 脂		3 g
_	ごはん カレイの煮つけ ごぼうと豚肉の旨煮 みそ汁	米、小麦粉、油、砂糖、 三温糖、片栗粉	(淡色辛みそ)、米みそ	グレーブフルーツ、な す、ごぼう、水菜、オク ラ、にんじん、えのきた け、干ししいたけ、ね ぎ、たけのこ、しょうが		豆乳クッキー 肉まん風蒸しパン グレープフルーツ ほうじ茶	エネルキ たんぱく 脂		1 g
_	麻婆豆腐丼 中華和え ニラスープ	チ、砂糖、油、ショート	牛乳、豚ひき肉、絹ごし 豆腐、米みそ(赤色辛み そ)、米みそ(甘みそ)	ジ、ねぎ、こまつな、に	鳥がらだし汁、酢、しょうゆ、コンソメ	きなこフィンガービスケット ライスクッキー(備蓄品) オレンジ 牛乳	エネルキ たんぱく 脂		9 g
				日曜日					
09 (月)	タンメン トマト	ま油	肉(ばら・脂身付)、納豆	ツ、もやし、にんじん、 にら、ねぎ、黒きくらげ	塩	むらさきいもせんべい 納豆炒飯 りんご ほうじ茶	たんぱく 脂	く質 17. 質 13.	2 g 9 g
_	ひじきごはん 鮭と野菜のさっぱり蒸し みそ汁	米、さつまいも	さけ、ヨーグルト(無 糖)、油揚げ、米みそ (淡色辛みそ)、米みそ (赤色辛みそ)	ひじき、さやえんどう	しょうゆ、本みりん、塩 (並塩)	豆乳クッキー 桃とパインのヨーグルト ほうじ茶	脂	(質 19. 質 7.8	2 g 3 g
水	ごはん 鶏肉のおろしポン酢がけ なすの甘辛いため みそ汁	三温糖	(淡色辛みそ)、米みそ (赤色辛みそ)、バター	ん、黄ピーマン、ピーマ ン、かぶ、まいたけ、だ いこん、しょうが	しょうゆ、食塩	きなこフィンガービスケット ボールツォグ オレンジ 牛乳	たんぱく 脂	質 16. 質 20.	1 g 9 g
木	食パン ミートボール デミグラスソース 温野菜 キャベツスープ グレープフルーツ	食パン、じゃがいも、小 麦粉、パン粉、三温糖	牛乳、豚ひき肉、バター	たまねぎ、グレーブフ ルーツ、グリーンアスパ ラガス、キャベツ、にん じん、しめじ	鳥がらだし汁、コンソ メ、食塩	むらさきいもせんべい かたつむりクッキー 牛乳			7 g
_	ごはん さわらの照り焼き 切り干し大根の煮物 みそ汁	米、じゃがいも、さつま いも、砂糖、油	米みそ(赤色辛みそ)、 米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、にんじん、いん げん、たまねぎ、ほうれ んそう、干ししいたけ、 切り干しだいこん、しょ うが	みりん、しょうゆ	豆乳クッキー じゃがいもの甘味噌和え バナナ 牛乳	脂	(質 21. 質 15.	4 g 0 g
_	鶏肉と野菜のうま煮丼 ブロッコリーの塩昆布和え みそ汁	米、小麦粉、片栗粉、砂糖、植物油脂、ショートニング、三温糖、油、ぶどう糖・精製	(赤色辛みそ)	キャベツ、ブロッコ リー、ねぎ、たまねぎ、 オレンジ、にんじん、な めこ、塩こんぶ		きなこフィンガービスケット ミレービスケット オレンジ	エネルキ たんぱく 脂		7 g
<u>-</u>						牛乳			

日	献立名		材料名(昼食	・3時おやつ)		1.2才朝おやつ	栄	差	価	
曜		熱と力になるもの		体の調子を整えるもの	調味料	午後おやつ				
	ごはん	米、ごま、砂糖、ごま油		だいこん、にんじん、ト	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、本みりん	むらさきいもせんべい				kcal
	鶏肉と厚揚げの煮物		みそ)、米みそ(赤色辛 みそ)	ウミョウ、もやし、たま ねぎ、さやえんどう、え		ビビンバ風混ぜごはん				g
	ひじきとほうれん草の胡麻和え			のきたけ、ひじき、ね ぎ、しょうが、にんにく		バナナ	脂	質 15	5.1	g
	みそ汁 ごはん	米、さつまいも、砂糖、	牛乳、メルルーサ	玉ねぎ、チンゲンサイ、	鳥がらだし汁、ケチャッ	ほうじ茶	u -	<u>ب</u>	1.	1
	こはん 揚げ魚の甘酢あんかけ	油、片栗粉、ごま油	1 300 7 7070	もやし、りんご、しいたけ、ピーマン、ねぎ、に	プ、酢、しょうゆ、コン	豆乳クッキー 花豆とさつま芋の甘煮	エネル=			
	チンゲン菜の中華和え			んじん、しめじ、紅花いんげん、干しぶどう、生	ラハ、及塩	牛乳	脂	、貝 16 質 ₁ .		
1 .	わかめスープ			姜、わかめ、にんにく		1 30	20	2	1.1	6
_	ごはん		牛乳、豚肉(ロース)、米	キャベツ、かぼちゃ、キ ウイフルーツ、なす、た		きなこフィンガービスケット	エネル=	Ψ — ₄₈	33 k	cal
_	肉野菜炒め	糖、砂糖	みそ(赤色辛みそ)、木	まねぎ、もやし、にんじ	[U2:3]W	•	たんぱく			
水	かぼちゃの煮物			ん、みょうが、レモン果 汁		キウイフルーツ	脂	質 19	9.9	g
$\overline{}$	みそ汁					牛乳				
	チキンカレー	米、じゃがいも、油、三温糖	ベーコン、チーズ、バ	トマト、たまねぎ、メロン、にんじん、グリーン	ウ、酢、コンソメ、塩	むらさきいもせんべい				cal
	アスパラサラダ		ター	アスパラガス、みかん 缶、キャベツ、りんご、	(並塩)		たんぱく			g
1	コンソメスープ			コーン缶、パセリ		牛乳	脂	質 12	2.9	g
\vdash	メロン ごはん	米、小麦粉、油、砂糖、	かれい、豚肉(ばら)、豚	 グレープフルーツ、な	かつお・昆布だし汁、	豆乳クッキー	エネル=	ピー・	20 1	(00)
	こはん カレイの煮つけ	三温糖、片栗粉	ひき肉、油揚げ、米みそ	す、ごぼう、水菜、オク ラ、にんじん、えのきた	しょうゆ、食塩、本みり		エベル・たんぱく			g
	ごぼうと豚肉の旨煮		(赤色辛みそ)	け、干ししいたけ、ね ぎ、たけのこ、しょうが		グレープフルーツ	脂	· 更 20 質 12		
	みそ汁			C 72.75 C 0 3 3 3		ほうじ茶		12	0	
	麻婆豆腐丼		牛乳、豚ひき肉、絹ごし 豆腐 米みそ(赤色辛み	にら、もやし、オレン ジ、ねぎ、こまつな、に	鳥がらだし汁、酢、しょ	きなこフィンガービスケット	エネル=	F - 4:	34 k	cal
_	中華和え	ニング、ごま油、マーガ	そ)、米みそ(甘みそ)	んじん、あさつき、しょ		ライスクッキー(備蓄品)	たんぱく	く質 16	5.9	g
土	ニラスープ	リン、片栗粉		うが、にんにく 		オレンジ	脂	質 1	7.0	g
$\overline{}$						牛乳				
		ゆでうどん、米、片栗	鶏ひき肉、油揚げ、納	りんご、はくさい、とう	かつお・日本だし辻					
	きつねうどん	粉、三温糖、砂糖	豆、米みそ(淡色辛み	もろこし、にんじん、ほ うれんそう、ねぎ、たま	しょうゆ、本みりん、み	むらさきいもせんべい		_		
	味噌つくね焼き ゆでとうもろこし		(2)	ねぎ、しいたけ、しめじ	りん、良塩	納豆炒飯 りんご	たんぱく 脂			g
\	W(C)09C0					ほうじ茶	ne .	質 10). (5
24	ひじきごはん	米、さつまいも	さけ、ヨーグルト(無 糖)、油揚げ、米みそ	たまねぎ、もやし、キャ	かつお・昆布だし汁、しょうゆ、本みりん、塩		エネル=	Ѓ — 40	na k	cal
_	鮭と野菜のさっぱり蒸し		(淡色辛みそ)、米みそ		(並塩)	桃とパインのヨーグルト				
火	みそ汁		(赤色辛みそ)	ひじき、さやえんどう		ほうじ茶	脂	質 7	8.	g
$\overline{}$		N/ / the Tils life								
	ごはん	未、小麦粉、油、砂糖、 三温糖	(淡色辛みそ)、米みそ		かつお・民币にし汁、しょうゆ、食塩	きなこフィンガービスケット				
	鶏肉のおろしポン酢がけ		(亦色辛みそ) 、ハター	ん、黄ピーマン、ピーマ ン、かぶ、まいたけ、だ		ボールツォグ	たんぱく			
_	なすの甘辛いため みそ汁			いこん(おろし)、しょ うが		オレンジ 牛乳	脂	質 20	0.9	g
_	食パン	食パン、米、じゃがい	鶏がらスープ、まかじ	たまねぎ、りんご、トマ		十五 むらさきいもせんべい	エネル=	ギーゔ	so k	cal
	かじきのソテー玉ねぎソースがけ	も、小麦粉、三温糖	き、鶏もも肉、バター	ト、ズッキー二、かぶ、 水菜、ごぼう、にんじ	しょうゆ、酢、みりん、 食塩、塩(並塩)、コン	五目ごはん	たんぱく			
	グリル野菜			ん、さやえんどう、干し しいたけ	ソメ 	りんご	脂	質 5		
_	野菜スープ					ほうじ茶				
27	ごはん	米、小麦粉、三温糖、砂 糖	牛乳、鶏ひき肉、生揚 げ、バター、米みそ(淡	なす、グレープフルー ツ、かぼちゃ、オクラ、	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、酢、本みり		エネル=	_		
_	夏野菜の肉みそかけ		色辛みそ)	にんじん、えのきたけ、 ピーマン、ねぎ、みつ	ん、みりん、塩(並 塩)、食塩	かたつむりクッキー				
	オクラの浅漬け			ば、しょうが			脂	質 16	5.2	g
-	すまし汁	米、小麦粉、片栗粉、砂	牛乳、鶏もも肉、米みそ	キャベツ、ブロッコ	かつお・昆布だし汁、	牛乳	ナ ウ リ -	۳.		(OC.)
	鶏肉と野菜のうま煮丼 ブロッコリーの塩昆布和え	糖、植物油脂、ショート		リー、ねぎ、たまねぎ、 オレンジ、にんじん、な	しょうゆ、本みりん、食	きなこフィンガービスケット	エネル゠			
	みそ汁	どう糖・精製	(かロナの C)	めこ、塩こんぶ	- am	オレンジ	にんはく) 質 16		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					牛乳	40	₹ 10	5.U	0
30	ごはん	米、じゃがいも、さつま いも、砂糖、油		バナナ、にんじん、いん げん、たまねぎ、ほうれ		むらさきいもせんべい	エネル=	F - 40	33 k	cal
_	さわらの照り焼き		米みそ(淡色辛みそ)	んそう、干ししいたけ、	0,010 Od JW	じゃがいもの甘味噌和え				
月	切り干し大根の煮物			切り干しだいこん、しょ うが		バナナ	脂	質 12	2.4	g
\smile	みそ汁					牛乳				
						· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				