

7 月分 献立表

豊田市福祉事業団

かみかみ前期・もぐもぐ・ペースト食

日	曜	献立名	主として血・肉となるもの	主として体の調子を整えるもの	主として働く力となるもの	全カロリー	蛋白質
1	金	おかゆ・魚のムニエル(軟)・付合せ(インゲンソテー)(軟)・ミモザサラダ・コンソメスープ(モヤシ・舞茸)・カッテージチーズ和え・牛乳	さけ・卵・カッテージチーズ・牛乳	いんげん・きゅうり・ブロッコリー・トマト・もやし・まいたけ・みかん缶・もも缶・パン缶	おかゆ・バター・片栗粉・油・砂糖	343	22.5
4	月	おかゆ・のり佃煮・鶏肉あけぼの焼き・付合せ(ブロッコリー・カリフラワー)・和風森のサラダ・味噌汁(キャベツ・人参ネギ)・ヨーグルトゼリー・牛乳	鶏もも肉・シーチキン・ヨーグルト・牛乳	のりつくだ煮・ブロッコリー・カリフラワー・生しいたけ・えのき茸・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・ねぎ	おかゆ・マヨネーズ・マカロニ・砂糖・油	459	23.1
5	火	おかゆ・麻婆なす(軟)・ハムとキャベツの中華サラダ(軟)・鶏肉と春雨のスープ(軟)・フルーツ白玉(軟)・牛乳	鶏ひき肉・ハム・錦糸卵・鶏むね肉・牛乳	なす・にんじん・ねぎ・しょうが・キャベツ・貝割大根・チンゲン菜・パン缶・みかん缶	おかゆ・ごま油・砂糖・片栗粉・春雨	366	15.8
6	水	おかゆ・魚のごま味噌煮・付合せ(オクラ)・五目煮豆(軟)・すまし汁(玉麴 みつば)・ぶどう・牛乳	さば・大豆・牛乳	オクラ・れんこん・ごぼう・にんじん・とろろ昆布・みつば・ぶどう(デラウエア)	おかゆ・砂糖・すりごま(白)・片栗粉・三温糖・玉麴	429	23.0
7	木	七夕そうめん(軟)・星のコロッケ(軟)・付合せ(ブロッコリー)・七夕ゼリー・牛乳	鶏むね肉・錦糸卵・鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	にんじん・オクラ・ねぎ・生しいたけ・玉ねぎ・ブロッコリー	そうめん・砂糖・じゃが芋・三温糖・片栗粉・マヨネーズ・七夕デザート	386	18.5
8	金	おかゆ・白身魚野菜ソース(軟)・アスパラサラダ(軟)・コンソメスープ(ホウレン草 エノキ)(軟)・サイコロチーズ蒸しパン(軟)・牛乳	メルルーサ・ハム・サイコロチーズ・牛乳	玉ねぎ・にんじん・セロリー・アスパラガス・きゅうり・ほうれん草・えのき茸	おかゆ・バター・三温糖・片栗粉・ホットケーキミックス	353	21.0
11	月	おかゆ・南蛮漬(軟)・冬瓜のそぼろあんかけ・味噌汁(南瓜 油揚げ ネギ)・ぶどうゼリー(寒天)・牛乳	さけ・鶏ひき肉・油揚げ・牛乳	ピーマン・にんじん・玉ねぎ・とうがん・南瓜・ねぎ・ぶどうジュース・寒天	おかゆ・砂糖・片栗粉	343	19.8
12	火	パン粥(ミルク)・鶏肉のブレザー(軟)・切り干し大根のサラダ(軟)・コンソメスープ(キャベツ・コーン)・飲む野菜と果実(ピーチ味)・牛乳	鶏ひき肉・豆腐・卵・牛乳	玉ねぎ・エリンギ・ほうれん草・切干大根・キャベツ・トウモロコシ・飲む野菜と果実(ピーチ味)	黒糖ロールパン・パン粉・三温糖・バター・片栗粉・すりごま(白)・マヨネーズ・砂糖	419	18.6
13	水	おかゆ・チキンカツおろしソース(軟)・和風春雨サラダ(軟)・味噌汁(豆腐 なめこ ネギ)・牛乳寒天・牛乳	鶏もも肉・シーチキン・豆腐・牛乳	大根・大葉・きゅうり・にんじん・なめこ・ねぎ・寒天・みかん缶	おかゆ・パン粉・油・春雨・砂糖	448	21.0
14	木	おかゆ・白身魚のチーズピカタ(軟)・付合せ(インゲン・コーン)・ポテトサラダ(軟)・コンソメスープ(ホウレン草 椎茸)・すいか・牛乳	メルルーサ・パルメザンチーズ・卵・ハム・牛乳	いんげん・トウモロコシ・にんじん・きゅうり・ほうれん草・生しいたけ・すいか	おかゆ・三温糖・片栗粉・油・じゃが芋・マヨネーズ	354	20.1
15	金	おかゆ・ふりかけ・とよたチャンプルー(軟)・モロヘイヤの和え物・味噌汁(もやし ワカメ ネギ)・ココアマドレーヌ(軟)・牛乳	鶏ひき肉・豆腐・卵・かつお節・牛乳	にんじん・ピーマン・玉ねぎ・モロヘイヤ・トマト・えのき茸・もやし・わかめ・ねぎ	おかゆ・すりごま(白)・かき油・片栗粉・ごま油・砂糖・ホットケーキミックス・バター	371	15.8
19	火	夏野菜カレー(軟)・和風ツナサラダ(軟)・メロン・牛乳	鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	なす・南瓜・ピーマン・オクラ・玉ねぎ・トマト・きゅうり・キャベツ・にんじん	おかゆ・油・砂糖	388	15.5
20	水	おかゆ・さわらの西京焼(軟)・付合せ(キュウリ)・ひじきの煮付け(軟)・すまし汁(冬瓜 みつば)・南瓜とレーズンのケーキ(軟)・牛乳	鰯西京味噌漬・油揚げ・鶏ひき肉・卵・牛乳	きゅうり・長ひじき・にんじん・グリーンピース・とうがん・みつば・南瓜ペースト・レーズン	おかゆ・片栗粉・三温糖・バター・砂糖・小麦粉	426	23.0
21	木	おかゆ・豚肉のマーマレード煮・付合せ(ブロッコリー)・にんじんのマヨネーズサラダ・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・キャラメルミルクゼリー・牛乳	豚もも肉・シーチキン・牛乳	しょうが・ブロッコリー・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・生しいたけ・寒天	おかゆ・マーマレード・片栗粉・マヨネーズ・キャラメルシロップ	389	21.0
22	金	おかゆ・鶏の唐揚げ(軟)・付合せ(法連草)(軟)・ナスとピーマンの炒め煮・雷汁・ピーチソースゼリー・牛乳	鶏もも肉・さつま揚げ・豆腐・油揚げ・牛乳	しょうが・ほうれん草・なす・ピーマン・にんじん・ごぼう・ねぎ・もも缶・寒天	おかゆ・砂糖・油・すりごま(白)・ごま油	372	20.2
25	月	ビビンバ(軟)・ツナとブロッコリーの中華サラダ(軟)・豆腐と椎茸のスープ(軟)・オレンジ(1/4個)・牛乳	鶏ひき肉・錦糸卵・シーチキン・豆腐・牛乳	しょうが・もやし・ほうれん草・刻みのり・ブロッコリー・トウモロコシ・生しいたけ・オレンジ	砂糖・ごま油・すりごま(白)・おかゆ	361	20.3
26	火	おかゆ・赤魚の粕漬(軟)・付合せ(粉ふき芋 青海苔)・もやし炒め(軟)・味噌汁(大根 エノキ 葱)・わらびもち・牛乳	赤魚粕漬・ベーコン・きな粉・牛乳	青のり・もやし・ピーマン・にんじん・トウモロコシ・大根・えのき茸・ねぎ	おかゆ・じゃが芋・わらびもち粉・砂糖	370	20.8
27	水	おかゆ・鶏肉のチーズパン粉焼・付合せ(カリフラワー)・夏野菜のサラダ・コンソメスープ(キャベツ ベーコン)・キャロット蒸しパン・牛乳	鶏もも肉・パルメザンチーズ・ベーコン・牛乳	カリフラワー・きゅうり・トマト・オクラ・トウモロコシ・キャベツ・にんじん・うらごし	おかゆ・パン粉・油・三温糖・片栗粉・マヨネーズ・砂糖・ホットケーキミックス	403	16.6
28	木	パン粥(ミルク)・えだ豆とツナのキッシュ・グリーンサラダ(軟)・ロシアスープ(軟)・角切りリンゴゼリー・牛乳	卵・シーチキン・サイコロチーズ・ベーコン・牛乳	えだまめ・アスパラガス・きゅうり・玉ねぎ・にんじん・ブロッコリー・りんご缶・寒天	食パン・じゃが芋・バター・油・砂糖	426	20.3
29	金	おかゆ・冷しゃぶ(軟)・南瓜の含め煮・すまし汁(玉麴 ネギ)・パンのヨーグルトかけ・牛乳	豚もも肉・ヨーグルト・牛乳	しょうが・もやし・きゅうり・玉ねぎ・南瓜・いんげん・ねぎ・パン缶	おかゆ・すりごま(白)・砂糖・片栗粉・三温糖・玉麴	386	21.3

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。
 * 献立作成システムの都合により、使用しているすべての食材を表示できない日があります。
 * 季節の献立
 5日 麻婆なす 6日 ぶどう(デラウエア) 7日 七夕メニュー
 11日 冬瓜のそぼろあんかけ 14日 すいか 15日 モロヘイヤの和え物
 19日 夏野菜カレー、メロン 26日 わらびもち 27日 夏野菜のサラダ 29日 冷しゃぶ
 * 新メニュー
 15日 とよたチャンプルー(豊田市の給食献立より)

