

4 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
14	金	カレーライス(軟)・和風ツナサラダ(軟)・キャラメルトレーヌ(軟)・牛乳	鶏ひき肉・シーチキン・卵・牛乳	玉ねぎ・にんじん・グリーンピース・きゅうり・キャベツ	じゃが芋・おかゆ・油・砂糖・キャラメルシロップ・ホットケーキミックス・バター	421	13.9
17	月	おかゆ・ふりかけ・鶏肉の生姜焼き(軟)・付合せ(キュウリ)・大根とはんぺんの煮物(軟)・味噌汁(豆腐 えのき)・牛乳寒天・牛乳	鶏もも肉・白はんぺん・豆腐・牛乳	しょうが・きゅうり・大根・にんじん・グリーンピース・えのき・寒天・みかん缶	おかゆ・砂糖	377	20.3
18	火	おかゆ・魚のチーズパン粉焼(軟)・付合せ(インゲン)・南瓜サラダ(ハム)(軟)・コンソメスープ(ホウレン草 もやし)(軟)・パイン(軟)・牛乳	ホキ・パルメザンチーズ・ハム・牛乳	いんげん・南瓜・玉ねぎ・ほうれん草・もやし・パイナップル缶	おかゆ・三温糖・片栗粉・マヨネーズ	359	20.2
19	水	おかゆ・豆腐の肉味噌かけ(軟)・胡瓜の小町和え(軟)・若竹汁・さつま芋蒸しパン(軟)・牛乳	豆腐・鶏ひき肉・卵・牛乳	グリーンピース・きゅうり・にんじん・たけのこ・わかめ	おかゆ・三温糖・片栗粉・油・砂糖・すりごま(白)・ホットケーキミックス・さつまいも	376	18.0
20	木	パン粥(ミルク)・ジャム(リンゴ)・ミートボールケチャップ煮・ツナとブロッコリーのサラダ・コンソメスープ(キャベツ ベーコン)・ぶどうゼリー(寒天)・牛乳	鶏だんご・シーチキン・ベーコン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・ピーマン・ブロッコリー・トウモロコシ・レーク・キャベツ・ぶどうジュース・寒天	食パン・りんごジャム・三温糖・片栗粉・砂糖・油	464	18.6
21	金	おかゆ・魚の照り焼き(軟)・付合せ(オクラ)・ひじきの煮付け(軟)・味噌汁(じゃが芋 玉葱 ネギ)・白玉だんご(軟)・牛乳	さくら・油揚げ・鶏ひき肉・牛乳	オクラ・長ひじき・にんじん・グリーンピース・玉ねぎ・ねぎ	おかゆ・砂糖・片栗粉・三温糖・じゃが芋・こしあん	397	23.3
24	月	おかゆ・魚のピリカラフル(軟)・ハムとキャベツの中華サラダ(軟)・中華スープ(春雨 ネギ)・プレーン蒸しパン(軟)・牛乳	さけ・ハム・錦糸卵・牛乳	ピーマン・にんじん・トウモロコシ・レーク・キャベツ・貝割大根・ねぎ	おかゆ・砂糖・ごま油・片栗粉・春雨・ホットケーキミックス	353	22.2
25	火	パン粥(ミルク)・ハッシュドチキン(軟)・大根と胡瓜のサラダ(軟)・コンソメスープ(モヤシ・舞茸)・みかんのヨーグルトかけ・牛乳	鶏ひき肉・かに風味かまぼこ・ヨーグルト・牛乳	玉ねぎ・にんじん・エリンギ・グリーンピース・大根・きゅうり・もやし・まいたけ・みかん缶	食パン・バター・砂糖・マヨネーズ・すりごま(白)	448	19.2
26	水	おかゆ・干草焼き(軟)・じゃが芋とツナの煮物・味噌汁(玉葱 油揚げ ミツハ)・パインゼリー(寒天)・牛乳	卵・鶏ひき肉・シーチキン・油揚げ・牛乳	たけのこ・にんじん・ほうれん草・生しいたけ・いんげん・玉ねぎ・みつば・パインジュース	おかゆ・砂糖・片栗粉・じゃが芋	343	15.9
27	木	おかゆ・煮魚(軟)・付合せ(さつま芋)・もやし炒め(軟)・すまし汁(大根 ワカメ ネギ)・バナナ(軟)・牛乳	赤魚・ベーコン・牛乳	しょうが・もやし・ピーマン・にんじん・トウモロコシ・レーク・大根・ねぎ・わかめ・バナナ	おかゆ・砂糖・片栗粉・さつまいも	369	19.6
28	金	おかゆ・チキンカツ(軟)・付合せ(ブロッコリー)・和風マカロニサラダ(軟)・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・カルピスゼリー(寒天)・牛乳	鶏もも肉・ハム・牛乳	ブロッコリー・にんじん・玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・生しいたけ・寒天	おかゆ・パン粉・油・三温糖・片栗粉・マカロニ・砂糖	448	19.3

* 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
 19日 若竹汁

