

8 月分 献立表

かみかみ前期・もぐもぐ・ペースト食

豊田市福祉事業団

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	火	おかゆ・魚のゴマ照り焼き(軟)・付合せ(インゲン)・冬瓜の薄くず煮(軟)・味噌汁(えのき 油揚げ ネギ)・すいか・牛乳	さば・鶏ひき肉・油揚げ・牛乳	いんげん・とうがん・生しいたけ・にんじん・グリーンピース・えのき茸・ねぎ・すいか	おかゆ・砂糖・すりごま(白)・片栗粉・三温糖	364	19.2
2	水	おかゆ・鶏肉の味噌くわ焼き(軟)・長芋とオクラの酢の物・すまし汁(玉麴 みつば)・角切りももゼリー・牛乳	鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	玉ねぎ・なす・ねぎ・オクラ・みつば・もも缶・寒天	おかゆ・砂糖・片栗粉・長芋・玉麴	360	18.4
3	木	おかゆ・魚のラビゴットソース(軟)・ジャガ芋とウインナのカレーソー(軟)・モロヘイヤのスープ・ブルーベリーヨーグルト・牛乳	メルルーサ・ベーコン・鶏ひき肉・ヨーグルト・牛乳	黄ピーマン・赤ピーマン・きゅうり・にんじん・いんげん・モロヘイヤ・玉ねぎ	おかゆ・油・砂糖・片栗粉・じゃが芋・ブルーベリーソース	355	17.2
4	金	おかゆ・えびと高野のうま煮(軟)・切り干し大根のサラダ(軟)・味噌汁(もやし ワカメ ネギ)・いちごミルクゼリー(寒天)・牛乳	むきえび・豆腐・鶏ひき肉・かまぼこ・牛乳	玉ねぎ・グリーンピース・にんじん・ほうれん草・切干大根・もやし・わかめ・ねぎ・寒天	おかゆ・三温糖・片栗粉・すりごま(白)・マヨネーズ・砂糖	374	21.1
7	月	おかゆ・魚の甘酢あんかけ(軟)・ブロッコリーのマヨネーズサラダ(軟)・中華スープ(豆腐 中華)・バナナ(軟)・牛乳	まだら・ハム・豆腐・牛乳	しょうが・玉ねぎ・にんじん・ピーマン・たけのこ・ブロッコリー・トウモロコシ・レーク・にら	おかゆ・砂糖・ごま油・片栗粉・マヨネーズ	343	20.4
8	火	パン粥(ミルク)・イタリアンチキン(軟)・じゃこサラダ(軟)・コンソメスープ(白菜 中華)・ストロベリーゼリー・牛乳	鶏ひき肉・豆腐・卵・パルメザンチーズ・しらす干し・牛乳	玉ねぎ・トマト缶詰・トマトピューレ・キャベツ・きゅうり・にんじん・白菜・トウモロコシ・レーク	食パン・パン粉・三温糖・バター・砂糖・ごま油・ストロベリーゼリー	377	19.5
9	水	おかゆ・カレイの漬け焼き(軟)・付合せ(キュウリ)・ナスと南瓜の煮物・味噌汁(エノキ 玉葱 葱)・白玉だんご(軟)・牛乳	カラスガレイ・牛乳	きゅうり・なす・南瓜・えのき茸・玉ねぎ・ねぎ	おかゆ・砂糖・片栗粉・三温糖・こしあん	383	17.9
10	木	ハヤシライス(軟)・枝豆とカニカマのサラダ(軟)・ヨーグルトゼリー(寒天)・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・大根・キャベツ・えだまめ・トウモロコシ・レーク・寒天・もも缶	じゃが芋・ごはん・すりごま(白)・マヨネーズ・砂糖	424	15.5
22	火	おかゆ・鮭のムニエル野菜ソース(軟)・チーズポテト(軟)・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・ぶどうゼリー(寒天)・牛乳	さけ・ベーコン・サイコロチーズ・牛乳	玉ねぎ・ピーマン・にんじん・トウモロコシ・レーク・キャベツ・生しいたけ・ぶどうジュース・寒天	おかゆ・バター・片栗粉・じゃが芋・砂糖	357	22.1
23	水	おかゆ・揚げ鶏のおろしだれ(軟)・ブロッコリーのおかか和え(軟)・豆乳のバランスみそ汁・サワーゼリー(寒天)・牛乳	鶏もも肉・ハム・かつお節・油揚げ・豆乳・牛乳	大根・大葉・ブロッコリー・にんじん・トウモロコシ・レーク・白菜・ねぎ	おかゆ・砂糖・じゃが芋	377	21.3
24	木	パン粥(ミルク)・ジャム(りんご)・ミートボール野菜ソース(軟)・海藻サラダ(軟)・コンソメスープ(モヤシ 舞茸)・梨(1/8個)・牛乳	鶏だんご・シーチキン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・セロリー・わかめ・キャベツ・きゅうり・もやし・まいたけ・梨	食パン・りんごジャム・バター・三温糖・油・砂糖	427	16.0
25	金	おかゆ・煮魚(軟)・付合せ(オクラ)・ひじきのサラダ(軟)・味噌汁(玉葱 ワカメ)・牛乳わらび餅(軟)・牛乳	赤魚・かまぼこ・きな粉・牛乳	しょうが・オクラ・長ひじき・きゅうり・にんじん・玉ねぎ・わかめ	おかゆ・砂糖・片栗粉・マヨネーズ・すりごま(白)・わらびもち粉	359	21.2
28	月	おかゆ・ふりかけ・ゆで鶏の甘味噌かけ(軟)・南瓜サラダ(ハム)(軟)・すまし汁(エノキ タイコン ミツバ)・パイン(軟)・牛乳	鶏ひき肉・ハム・牛乳	しょうが・キャベツ・きゅうり・にんじん・わかめ・南瓜・玉ねぎ・えのき茸・大根	おかゆ・砂糖・片栗粉・マヨネーズ	404	17.9
29	火	冷やし中華(軟)・やわらか焼売・付合せ(トマト オクラ)・パンナコッタ(寒天)・牛乳	錦糸卵・ハム・鶏ひき肉・豆腐・卵・牛乳	にんじん・きゅうり・生しいたけ・玉ねぎ・トマト・オクラ・寒天	うどん・パン粉・片栗粉・マヨネーズ・砂糖	443	18.5
30	水	おかゆ・スパニッシュオムレツ(軟)・ツナとブロッコリーのサラダ(軟)・コンソメスープ(インゲン 人参)・みかんのヨーグルトかけ・牛乳	卵・ベーコン・シーチキン・ヨーグルト・牛乳	トマト・ピーマン・玉ねぎ・ブロッコリー・トウモロコシ・レーク・いんげん・にんじん・みかん缶	おかゆ・じゃが芋・バター・砂糖・油	372	15.6
31	木	おかゆ・魚のさらさ蒸し(軟)・春雨サラダ(軟)・味噌汁(なす かぼちゃ ネギ)・角切りリンゴゼリー・牛乳	さわら・ハム・牛乳	生しいたけ・にんじん・ねぎ・みつば・きゅうり・なす・南瓜・りんご缶	おかゆ・片栗粉・春雨・マヨネーズ・砂糖	403	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
 1日 冬瓜の薄くず煮、すいか 3日 モロヘイヤのスープ
 24日 梨 25日 牛乳わらびもち 29日 冷やし中華
 * 豊田市給食献立より
 23日 豆乳のバランスみそ汁

