

3 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	ちらし寿司(軟)・鶏の照り煮(軟)・付合せ(ブロッコリー)・すまし汁(手毬麩 オクラ ミツバ)・ひなまつりゼリー・牛乳	鶏糸卵・すしでんぶ・鶏もも肉・牛乳	かんぴょう・にんじん・生しいたけ・れんこん・刻みのり・ブロッコリー・オクラ・みつば	砂糖・おかゆ・三温糖・てまりふ・桃の花三色ゼリー	424	20.3
4	月	カレーうどん(軟)・ツナサラダ(軟)・りんご蒸しパン(軟)・牛乳	鶏ひき肉・かまぼこ・油揚げ・シーチキン・牛乳	にんじん・玉ねぎ・白ねぎ・生しいたけ・きゅうり・キャベツ・りんご缶	うどん・片栗粉・ホットケーキミックス	440	18.3
5	火	おかゆ・ふりかけ・魚の蒲焼風(軟)・付合せ(オクラ)・胡瓜の小町和え(軟)・豆乳のバランスみそ汁・ぶどうゼリー(ゼラチン)・牛乳	ホキ・卵・油揚げ・豆乳・ゼラチン・牛乳	しょうが・オクラ・きゅうり・にんじん・白菜・大根・ねぎ・ぶどうジュース	おかゆ・三温糖・片栗粉・油・砂糖・すりごま(白)・じゃが芋	343	21.9
6	水	おかゆ・鶏肉の味噌くわ焼き(軟)・春雨とカニカマのサラダ(軟)・すまし汁(法蓮草 えのき)・牛乳寒天・牛乳	鶏ひき肉・かに風味かまぼこ・鶏糸卵・牛乳	玉ねぎ・なす・ねぎ・きゅうり・わかめ・ほうれん草・えのき茸・寒天・みかん缶	おかゆ・砂糖・片栗粉・春雨・マヨネーズ・すりごま(白)	398	19.7
7	木	パン粥(ミルク)・ジャム(マーマレード)・チリコンカン(軟)・グリーンサラダ(インゲン)(軟)・コンソメスープ(白菜 人参)・ストロベリーヨーグルト・牛乳	鶏ひき肉・大豆・サイコロチーズ・ヨーグルト・牛乳	玉ねぎ・トウモロコシフレーク・トマト缶詰・いんげん・きゅうり・白菜・にんじん	食パン・マーマレード・じゃが芋・三温糖・油・砂糖・ストロベリーソース	448	19.9
8	金	おかゆ・魚のマヨネーズ焼き(軟)・大根とベーコンのサラダ(軟)・マカニスープ(軟)・バナナ(軟)・牛乳	バス・ハルメザンチーズ・ベーコン・牛乳	生しいたけ・玉ねぎ・大根・にんじん・セロリー・バナナ	おかゆ・マヨネーズ・片栗粉・油・砂糖・マカニ	440	19.0
11	月	おかゆ・魚の味噌煮(軟)・付合せ(さつま芋)・切り干し大根のサラダ(軟)・すまし汁(エノキ オクラ ミツバ)・りんごのコンポート・牛乳	さば・牛乳	しょうが・ほうれん草・切干大根・えのき茸・オクラ・みつば・りんご	おかゆ・砂糖・片栗粉・さつまいも・すりごま(白)・マヨネーズ	379	16.4
12	火	パン粥(ミルク)・ミートローフ(軟)・付合せ(トマト)・ブロッコリーのマヨネーズサラダ(軟)・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・ピーチゼリー・牛乳	豚もも肉・豆腐・卵・ハム・ゼラチン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・トマト・ブロッコリー・トウモロコシフレーク・キャベツ・生しいたけ・もも缶	食パン・マッシュポテト・三温糖・片栗粉・マヨネーズ・砂糖	460	22.4
13	水	おかゆ・かに玉(軟)・チキンごまドレサラダ・中華スープ(豆腐 わかめ)・フルーツ白玉(軟)・牛乳	卵・かに風味かまぼこ・鶏むね肉・豆腐・牛乳	生しいたけ・たけのこ・ねぎ・しょうが・きゅうり・キャベツ・にんじん・わかめ・パイン缶	おかゆ・砂糖・片栗粉・胡麻ドレッシング	345	16.3
14	木	おかゆ・カレイの漬け焼き(軟)・付合せ(インゲン)・ひじきの煮付け(軟)・味噌汁(じゃが芋 玉葱 ネギ)・かぼちゃプリン(ゼラチン)・牛乳	カラスガレイ・油揚げ・鶏ひき肉・ゼラチン・牛乳	いんげん・長ひじき・にんじん・グリーンピース・玉ねぎ・ねぎ・南瓜ペースト	おかゆ・砂糖・片栗粉・三温糖・じゃが芋・ホットケーキシロップ	406	20.0
15	金	おかゆ・鶏肉のケチャップ揚げ(軟)・付合せ(ブロッコリー)・サラダで元氣(軟)・コンソメスープ(モヤシ 舞茸)・チーズケーキ(軟)・牛乳	鶏もも肉・ハム・かつお節・クリームチーズ・卵・牛乳	ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・トウモロコシフレーク・塩昆布・もやし・まいたけ・いちご	おかゆ・三温糖・油・砂糖・小麦粉	427	20.1

* 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 ひなまつりメニュー
 * 豊田市給食献立より
 5日 豆乳のバランスみそ汁

