

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
15	月	カレーライス(軟)・ツナとブロッコリーのサラダ(軟)・りんごゼリー(寒天)・牛乳	鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・グリーンピース・ブロッコリー・トウモロコシ・シフレク・りんごジュース・寒天	じゃが芋・おかゆ・砂糖・油	378	15.7
16	火	おかゆ・魚の照り焼き風(軟)・付合せ(オクラ)・大根とはんぺんの煮物(軟)・味噌汁(豆腐 ワカメ ネギ)・カルピスゼリー(寒天)・牛乳	さば・白はんぺん・豆腐・牛乳	オクラ・大根・にんじん・グリーンピース・わかめ・ねぎ・寒天	おかゆ・砂糖・片栗粉	397	18.1
17	水	パン粥(ミルク)・ジャム(りんご)・ポトフ(軟)・花野菜のミモザサラダ(軟)・ブルーベリーヨーグルト・牛乳	鶏だんご・卵・ヨーグルト・牛乳	にんじん・キャベツ・玉ねぎ・生しいたけ・ブロッコリー・カリフラワー	食パン・りんごジャム・胡麻ドレッシング・砂糖・ブルーベリーソース	447	18.9
18	木	おかゆ・魚のピリカラフル(軟)・ハムサラダ(軟)・中華スープ(春雨 ネギ)・バナナ(軟)・牛乳	さわら・ハム・牛乳	ピーマン・にんじん・トウモロコシ・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・白ねぎ・バナナ	おかゆ・砂糖・ごま油・片栗粉・油・春雨	342	16.0
19	金	おかゆ・豆腐の肉味噌かけ(軟)・胡瓜の小町和え(軟)・すまし汁(法蓮草 えのき)・プレーン蒸しパン(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・ほうれん草・えのき茸	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	354	17.2
22	月	おかゆ・煮魚(軟)・付合せ(さつまいも)・もやし炒め(軟)・味噌汁(玉葱 油揚 ネギ)・いちごミルクゼリー(寒天)・牛乳	赤魚・ベーコン・油揚げ・牛乳	しょうが・もやし・ピーマン・にんじん・トウモロコシ・シフレク・玉ねぎ・ねぎ・寒天	おかゆ・砂糖・片栗粉・さつまいも	362	20.8
23	火	パン粥(ミルク)・ポークチャップ(軟)・ツナサラダ(軟)・コンソメスープ(白菜コーン)・飲む野菜と果実(ピーチ味)・牛乳	豚もも肉・豆腐・卵・シーチキン・牛乳	玉ねぎ・エリンギ・きゅうり・キャベツ・にんじん・白菜・トウモロコシ・シフレク・飲む野菜と果実(ピーチ)	食パン・マッシュポテト・三温糖・バター・マヨネーズ	471	21.5
24	水	おかゆ・鶏肉の生姜焼き(軟)・付合せ(トマト)・大根と胡瓜のサラダ(軟)・若竹汁・バナナ(軟)・牛乳	鶏もも肉・かに風味かまぼこ・牛乳	しょうが・トマト・大根・きゅうり・たけのこ・わかめ・バナナ	おかゆ・砂糖・マヨネーズ・すりごま(白)	395	18.6
25	木	おかゆ・ふりかけ・干草焼き(軟)・ブロッコリーのおかか和え(軟)・味噌汁(豆腐 えのき)・カップヨーグルト・牛乳	卵・鶏ひき肉・ハム・かつお節・豆腐・ヨーグルト・牛乳	たけのこ・にんじん・ほうれん草・生しいたけ・ブロッコリー・トウモロコシ・シフレク・えのき茸	おかゆ・砂糖・片栗粉	358	19.3
26	金	おかゆ・魚のムニエル(軟)・付合せ(インゲン)・チーズポテト(軟)・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・パインゼリー(寒天)・牛乳	さけ・ベーコン・サイコロチーズ・牛乳	いんげん・トウモロコシ・シフレク・キャベツ・生しいたけ・パインジュース・寒天	おかゆ・バター・片栗粉・じゃが芋・砂糖	357	21.6
30	火	おかゆ・鶏肉のくわ焼き(軟)・マカロニサラダ(軟)・味噌汁(大根 ワカメ ネギ)・サーゼリー(寒天)・牛乳	鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	玉ねぎ・いんげん・キャベツ・にんじん・きゅうり・大根・わかめ・ねぎ・寒天	おかゆ・砂糖・片栗粉・マカロニ・マヨネーズ	405	19.1

* 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
 24日 若竹汁

