

6 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	土	おかゆ・ミートローフ(軟)・付合せ(インゲン)・ブロッコリーのゴマドレッシング(軟)・コンソメスープ(キャベツ 舞茸)・ぶどうゼリー(寒天)・牛乳	豚もも肉・豆腐・卵・ハム・牛乳	玉ねぎ・にんじん・いんげん・ブロッコリー・トウモロコシ・レーク・キャベツ・まいたけ・ぶどうジュース	おかゆ・マッシュポテト・三温糖・片栗粉・胡麻ドレッシング・砂糖	365	17.8
4	火	おかゆ・鶏肉の味噌わ焼き(軟)・干草和え(軟)・すまし汁(玉麩 みつば)・牛乳寒天・牛乳	鶏ひき肉・油揚げ・牛乳	玉ねぎ・なす・ねぎ・ほうれん草・にんじん・みつば・寒天・みかん缶	おかゆ・砂糖・片栗粉・三温糖・玉麩	350	19.1
5	水	おかゆ・スパニッシュオムレツ(軟)・ツナサラダ(軟)・コンソメスープ(白菜コーン)・ストロベリーヨーグルト・牛乳	卵・ハム・シーチキン・ヨーグルト・牛乳	トマト・ピーマン・玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・にんじん・白菜・トウモロコシ・レーク	おかゆ・じゃが芋・バター・マヨネーズ・砂糖・ストロベリーソース	393	15.9
6	木	おかゆ・魚の竜田揚げ(軟)・付合せ(ブロッコリー カリフラワー)・南瓜のそぼろあんかけ・味噌汁(玉葱 えのき ネギ)・パン(軟)・牛乳	ホキ・鶏ひき肉・牛乳	しょうが・ブロッコリー・カリフラワー・南瓜・グリーンピース・玉ねぎ・えのき茸・ねぎ・パン缶	おかゆ・砂糖・油・片栗粉	344	21.3
7	金	枝豆ごはん(軟)・鶏の照り煮(軟)・付合せ(さつま芋)・胡瓜の小町和え(軟)・そうめん汁(ネギ)・水ようかん・牛乳	鶏もも肉・卵・牛乳	えだまめ・きゅうり・にんじん・ねぎ・寒天	ごはん・三温糖・さつまいも・油・砂糖・すりごま(白)・そうめん・こしあん	419	21.2
10	月	おかゆ・魚の味噌だれかけ(軟)・付合せ(オクラ)・ブロッコリーのおかか和え(軟)・すまし汁(玉麩 わかめ)・バナナ(軟)・牛乳	さば・ハム・かつお節・牛乳	しょうが・オクラ・ブロッコリー・にんじん・トウモロコシ・レーク・わかめ・バナナ	おかゆ・三温糖・すりごま(白)・片栗粉・砂糖・玉麩	359	18.4
11	火	パン粥(ミルク)・鶏肉のプレザー(軟)・大豆サラダ(軟)・コンソメスープ(ほうれん草 エノキ)(軟)・パンゼリー(寒天)・牛乳	鶏ひき肉・豆腐・卵・大豆・牛乳	玉ねぎ・エリンギ・にんじん・きゅうり・キャベツ・ほうれん草・えのき茸・パインジュース・寒天	食パン・パン粉・三温糖・バター・片栗粉・マヨネーズ・砂糖	399	19.7
12	水	おかゆ・肉じゃが(軟)・ほうれん草のナムル(軟)・味噌汁(大根 油揚げ ネギ)・豆乳ゼリー(寒天)・牛乳	鶏ひき肉・油揚げ・豆乳・牛乳	にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・ほうれん草・もやし・刻みのり・大根・ねぎ・寒天	おかゆ・じゃが芋・三温糖・すりごま(白)・砂糖・ごま油・ブルーベリーソース	368	16.3
13	木	おかゆ・麻婆豆腐(軟)・カニカマとキャベツの中華サラダ(軟)・中華スープ(青梗菜 もやし)・りんご蒸しパン(軟)・牛乳	豆腐・鶏ひき肉・かに風味かまぼこ・牛乳	ねぎ・生しいたけ・しょうが・キャベツ・きゅうり・トウモロコシ・レーク・チンゲン菜・もやし・りんご缶	おかゆ・三温糖・片栗粉・ごま油・砂糖・ホットケーキミックス	344	15.9
14	金	おかゆ・魚のムニエル(軟)・付合せ(トマト)・ココロサラダ(軟)・コンソメスープ(キャベツ 椎茸)・みかんのヨーグルトかけ・牛乳	さけ・ハム・ヨーグルト・牛乳	トマト・にんじん・トウモロコシ・レーク・グリーンピース・キヤベツ・生しいたけ・みかん缶	おかゆ・バター・片栗粉・じゃが芋・マヨネーズ・砂糖	398	22.2
17	月	親子丼(軟)・サラダで元気(軟)・味噌汁(豆腐 なめこ ネギ)・洋梨蒸しパン(軟)・牛乳	鶏ひき肉・卵・ハム・かつお節・豆腐・牛乳	玉ねぎ・みつば・生しいたけ・キャベツ・きゅうり・トウモロコシ・レーク・塩昆布・なめこ・ねぎ	三温糖・片栗粉・ごはん・油・砂糖・ホットケーキミックス	386	17.9
18	火	おかゆ・煮魚(軟)・付合せ(さつま芋)・もやし炒め(軟)・すまし汁(エノキ オクラ)・ヨーグルトゼリー(寒天)・牛乳	赤魚・ベーコン・ヨーグルト・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・えのき茸・オクラ・寒天・もも缶	おかゆ・砂糖・片栗粉・さつまいも	355	20.4
19	水	おかゆ・鶏肉のチーズパン粉焼(軟)・付合せ(キュウリ)・南瓜サラダ(ハム)(軟)・コンソメスープ(キャベツ 人参)・サワーゼリー(寒天)・牛乳	鶏もも肉・パルメザンチーズ・ハム・牛乳	きゅうり・南瓜・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・寒天	おかゆ・パン粉・油・三温糖・片栗粉・マヨネーズ	447	19.8
20	木	おかゆ・魚の照り焼き風(軟)・付合せ(ブロッコリー)・ナスとピーマンの炒め煮(軟)・味噌汁(大根 モヤシ ネギ)・牛乳わらび餅(軟)・牛乳	さわら・白はんぺん・きな粉・牛乳	ブロッコリー・なす・ピーマン・大根・もやし・ねぎ	おかゆ・砂糖・片栗粉・すりごま(白)・わらびもち粉	352	19.5
21	金	パン粥(ミルク)・ポークビーンズ(軟)・切り干し大根のサラダ(軟)・わかめと鶏肉のスープ(軟)・メロン・牛乳	鶏ひき肉・大豆・ベーコン・鶏むね肉・牛乳	玉ねぎ・にんじん・ほうれん草・切干大根・わかめ・ねぎ・メロン	食パン・じゃが芋・三温糖・すりごま(白)・マヨネーズ・砂糖・片栗粉	415	21.5
24	月	おかゆ・魚のマリネ(軟)・花野菜のミモザサラダ・コンソメスープ(ハム・エノキ)(軟)・キャラメルミルクゼリー(寒天)・牛乳	さけ・卵・ハム・牛乳	玉ねぎ・にんじん・ブロッコリー・カリフラワー・えのき茸・寒天	おかゆ・油・砂糖・片栗粉・胡麻ドレッシング・キャラメルシロップ	357	23.7
25	火	おかゆ・ふりかけ・豚肉の生姜焼き(軟)・付合せ(人参)・長芋のツナマヨネーズ・味噌汁(もやし わかめ ネギ)・トマト寒天・牛乳	豚もも肉・シーチキン・牛乳	しょうが・にんじん・いんげん・玉ねぎ・もやし・わかめ・ねぎ・トマトジュース 食塩無添加・リンゴジュース	おかゆ・砂糖・長芋・マヨネーズ	358	17.5
26	水	おかゆ・魚のごま味噌煮・付合せ(ブロッコリー)・じゃがいもの三杯酢(軟)・すまし汁(エノキ カマホコミツバ)・バナナ(軟)・牛乳	さば・ハム・かまぼこ・牛乳	ブロッコリー・きゅうり・しょうが・えのき茸・みつば・バナナ	おかゆ・砂糖・すりごま(白)・片栗粉・じゃが芋	401	18.6
27	木	ミートスパゲティ(軟)・コールスローサラダ(軟)・コンソメスープ(法蓮草 ベーコン)・パンナコッタ(寒天)・牛乳	鶏ひき肉・ベーコン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・キャベツ・きゅうり・トウモロコシ・レーク・みかん缶・ほうれん草・寒天	マカロニ・片栗粉・砂糖・油	423	15.6
28	金	おかゆ・鶏と高野豆腐の旨煮(軟)・いんげんのごまマヨサラダ・味噌汁(白菜 わかめ)・プレーン蒸しパン(軟)・牛乳	豆腐・鶏ひき肉・かまぼこ・シーチキン・牛乳	玉ねぎ・にんじん・たけのこ・生しいたけ・みつば・いんげん・白菜・わかめ	おかゆ・三温糖・片栗粉・マヨネーズ・すりごま(白)・砂糖・ホットケーキミックス	369	16.1

* 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
 7日 枝豆ごはん、そうめん汁、水ようかん 20日 牛乳わらび餅 21日 メロン 25日 トマト寒天
 * お知らせ
 3日 通園施設代休のため、給食提供はありません。

