

7 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	火	おかゆ・魚のチース風味・付合せ(ブロッコリー)・マカロニサラダ(軟)・コンソメスープ(ホウレン草 ヨーン軟)・すいか・牛乳	ホキ・ハム・サニチース・ハム・牛乳	ブロッコリー・キャベツ・にんじん・きゅうり・ほうれん草・トウモロコシ・すいか	おかゆ・三温糖・片栗粉・マカロニ・マヨネーズ・風	351	20.6
2	水	おかゆ・松風焼き(軟)・大根と生揚げの煮物(軟)・すまし汁(エノキ・ハンペン ミツバ)・りんごのヨーグルトかけ・牛乳	鶏ひき肉・豆腐・卵・白はんぺん・ヨーグルト・牛乳	白ねぎ・大根・にんじん・グリーンピース・えのき茸・みつば・りんご缶	おかゆ・パン粉・砂糖・すりごま(白)・三温糖	343	16.8
3	木	おかゆ・ふりかけ・南蛮漬(軟)・南瓜のそぼろあんかけ・味噌汁(ナメコ・ネギ)・サウゼリー(寒天)・牛乳	さけ・鶏ひき肉・牛乳	ピーマン・にんじん・玉ねぎ・南瓜・グリーンピース・なめこ・ねぎ・寒天	おかゆ・砂糖・片栗粉	349	19.8
4	金	おかゆ・豚肉のBBQソース(軟)・付合せ(トマト)・ポパイサラダ(軟)・コンソメスープ(モヤシ・舞茸)・キャロット蒸しパン(軟)・牛乳	豚もも肉・シーチキン・牛乳	しょうが・りんご缶詰・トマト・ほうれん草・にんじん・もやし・まいたけ・にんじんうらごし	おかゆ・砂糖・マヨネーズ・風・ホットケーキミックス	420	20.7
7	月	七夕そうめん(軟)・星のコロッケ(軟)・付合せ(ツナマヨブロッコリー)・七夕デザート・牛乳	鶏むね肉・錦糸卵・鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	にんじん・オクラ・ねぎ・生しいたけ・玉ねぎ・ブロッコリー	そうめん・砂糖・じゃが芋・三温糖・片栗粉・マヨネーズ・風・七夕デザート	364	15.6
8	火	おかゆ・チキンチャップ(軟)・付合せ(カリフラワー)・海藻サラダ(軟)・オニオンスープ(軟)・ピーチゼリー・牛乳	鶏もも肉・シーチキン・牛乳	カリフラワー・わかめ・キャベツ・きゅうり・玉ねぎ・にんじん・もも缶・寒天	おかゆ・三温糖・油・砂糖	396	17.6
9	水	おかゆ・魚の照り焼き風(軟)・付合せ(さつま芋)・ひじきの煮付け(軟)・味噌汁(もやし・ワカメ・ネギ)・牛乳・寒天・牛乳	さわら・油揚げ・鶏ひき肉・牛乳	長ひじき・にんじん・グリーンピース・もやし・わかめ・ねぎ・寒天・みかん缶	おかゆ・砂糖・片栗粉・さつまいも・三温糖	363	18.9
10	木	おかゆ・鶏肉のくわ焼き(軟)・長芋とオクラの酢の物・雷汁・ストロベリーヨーグルト・牛乳	鶏ひき肉・かに風味かまぼこ・豆腐・油揚げ・ヨーグルト・牛乳	玉ねぎ・いんげん・オクラ・にんじん・ごぼう・ねぎ	おかゆ・砂糖・片栗粉・長芋・ごま油・ストロベリーソース	371	20.0
11	金	パン粥(ミルク)・ジャム(りんご)・チリコンカン(軟)・花野菜のミモササラダ(軟)・コンソメスープ(ホウレン草 エノキ)(軟)・パイン(軟)・牛乳	鶏ひき肉・大豆・卵・牛乳	玉ねぎ・トウモロコシ・トマト缶詰・ブロッコリー・カリフラワー・ほうれん草・えのき茸・パイン缶	食パン・りんごジャム・じゃが芋・三温糖・胡麻ドレッシング	423	20.0
14	月	おかゆ・魚のムニエル(軟)・付合せ(インゲン)・じゃが芋とウインナーのカレーソー(軟)・コンソメスープ(キャベツ・椎茸)・もものヨーグルトかけ・牛乳	さけ・チキンウインナー・ヨーグルト・牛乳	いんげん・にんじん・ピーマン・キャベツ・生しいたけ・もも缶	おかゆ・バター・片栗粉・じゃが芋・砂糖	355	21.3
15	火	おかゆ・炒り豆腐(軟)・ツナサラダ(軟)・味噌汁(大根 ワカメ)・ブレン蒸しパン(軟)・牛乳	豆腐・卵・鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	グリーンピース・生しいたけ・にんじん・玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・大根・わかめ	おかゆ・油・砂糖・フレンチ白ドレッシング・ホットケーキミックス	401	17.2
16	水	おかゆ・とんかつ風(軟)・付合せ(キャベツ)・和風春雨サラダ(軟)・味噌汁(じゃが芋 油揚げ・ネギ)・りんごゼリー(寒天)・牛乳	鶏もも肉・ハム・油揚げ・牛乳	キャベツ・きゅうり・にんじん・ねぎ・リンゴジュース・寒天	おかゆ・パン粉・油・春雨・砂糖・じゃが芋	421	18.8
17	木	ビビンバ(軟)・ブロッコリーのサラダ(軟)・中華スープ(豆腐 ニラ)・バナナ(軟)・牛乳	鶏ひき肉・錦糸卵・豆腐・牛乳	しょうが・もやし・ほうれん草・刻みのり・ブロッコリー・にんじん・トウモロコシ・いんげん・にら	砂糖・ごま油・すりごま(白)・おかゆ・油	382	18.6
18	金	おかゆ・魚の味噌煮(軟)・付合せ(オクラ)・冬瓜の薄くず煮(軟)・すまし汁(エノキ・ハンペン・ネギ)・小豆ミルクプリン・牛乳	さば・鶏ひき肉・白はんぺん・牛乳	しょうが・オクラ・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	おかゆ・砂糖・片栗粉・三温糖・バナナの素あずきミルク味	394	20.3
22	火	パン粥(ミルク)・白身魚野菜ソース(軟)・大根と胡瓜のサラダ(軟)・コンソメスープ(インゲン ヨーン)・カップヨーグルト・牛乳	ホキ・シーチキン・ヨーグルト・牛乳	玉ねぎ・にんじん・セロリー・大根・きゅうり・いんげん・トウモロコシ・フレーク	食パン・バター・三温糖・片栗粉・砂糖・マヨネーズ・風・すりごま(白)	425	24.1
23	水	おかゆ・かに玉(軟)・ハムとブロッコリーの中華サラダ(軟)・中華スープ(青梗菜 豆腐)・バナナコッタ(寒天)・牛乳	卵・かに風味かまぼこ・ハム・豆腐・牛乳	生しいたけ・たけのこ・ねぎ・しょうが・ブロッコリー・トウモロコシ・フレーク・チンゲン菜・寒天・みかん缶	おかゆ・砂糖・片栗粉・ごま油	389	17.5
24	木	おかゆ・鶏肉の生姜焼き(軟)・付合せ(さつま芋)・モロヘイヤの和え物・すまし汁(玉麴 みつば)・飲む野菜と果実(ピーチ)・牛乳	鶏もも肉・しらす干し・牛乳	しょうが・モロヘイヤ・トマト・えのき茸・みつば・飲む野菜と果実	おかゆ・砂糖・さつまいも・ごま油・玉麴	382	19.3
25	金	夏野菜カレー(軟)・れんこんサラダ(軟)・角切りリンゴゼリー・牛乳	鶏ひき肉・かに風味かまぼこ・牛乳	なす・南瓜・ピーマン・オクラ・玉ねぎ・トマト・れんこん水煮・キャベツ・えだまめ	おかゆ・すりごま(白)・マヨネーズ・風・砂糖	389	14.9
28	月	おかゆ・魚のみぞれかけ(ネギ)軟・胡瓜の小町和え(軟)・味噌汁(ナス 油揚げ)・オレンジゼリー(寒天)・牛乳	さば・卵・油揚げ・牛乳	大根・ねぎ・きゅうり・にんじん・なす・オレンジジュース・寒天	おかゆ・油・砂糖・すりごま(白)	348	17.7
29	火	おかゆ・冷しゃぶ風(軟)・にんじんのマヨネーズサラダ(軟)・味噌汁(シイタケ ワカメ 葱)・バナナ(軟)・牛乳	鶏ひき肉・シーチキン・牛乳	しょうが・もやし・きゅうり・玉ねぎ・にんじん・生しいたけ・わかめ	おかゆ・すりごま(白)・砂糖・片栗粉・マヨネーズ・風	400	18.2
30	水	おかゆ・照り焼きチキン(軟)・付合せ(ブロッコリー)・ポテトサラダ(軟)・コンソメスープ(モヤシ・人参)・ブルーベリーヨーグルト・牛乳	鶏もも肉・ハム・ヨーグルト・牛乳	ブロッコリー・にんじん・きゅうり・もやし	おかゆ・砂糖・じゃが芋・マヨネーズ・風・ブルーベリーソース	411	19.2
31	木	おかゆ・魚の味噌マヨ焼き(軟)・付合せ(南瓜)・キャベツのゴマ酢和(軟)・かき玉汁(軟)・カルピスゼリー(寒天)・牛乳	メルルーサ・鶏むね肉・卵・牛乳	南瓜・キャベツ・きゅうり・にんじん・ほうれん草・寒天	おかゆ・砂糖・マヨネーズ・風・片栗粉・すりごま(白)・ごま油	402	20.3

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。
 * 献立作成システムとの都合により、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 すいか 7日七夕メニュー 18日 冬瓜の薄くず煮 24日 モロヘイヤの和え物 25日 夏野菜カレー 29日 冷しゃぶ
 * お知らせ 2025年7月より、給食に使用するマヨネーズを卵不使用のマヨネーズに変更します。

