

※現在、中期食に該当する園児がいない為、中期食献立の作成をしておりません。こちらは献立例となります。

給食予定献立表 2023年 月

岡町福祉会
離乳食(中期) (A)

※ 中期食は、食材をみじんぎりサイズにカットしています。
 ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので必ず給食までに拭いてください。

献立種類						1日平均					
栄養素		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩					
平均栄養価		106 kcal	4.3 g	0.8 g	22 g	0.4 g					

日	曜日	時間	献立名	ざいりよう				おやつ		
				赤く 血や肉になるもの	緑く カヤ体通となるもの	その他	時間	献立名	ざいりよう	
				魚類・肉類・豆類・乳類・海苔・藻類	野菜類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類				
1	金	昼	鶏とキャベツのみそ煮 ブロッコリーの煮物 粥	鶏ミンチ、みそ	キャベツ アスパラ、人参	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ふかしポテト	じゃがいも、塩
2	土	昼	豆腐と大根の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	充填豆腐	大根 ほうれん草、人参	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ハイハイソ	ハイハイソ
4	月	昼	鶏とさつま芋の煮物 ブロッコリーのお浸し 粥	鶏ミンチ	アスパラ、人参	さつま芋、さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	小魚せんべい	小魚せんべい
5	火	昼	豆腐のみそ煮 かぼちゃの煮物 粥	充填豆腐、みそ	人参 かぼちゃ、玉葱	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ほうれん草と小松菜せんべい	納豆と小松菜煎餅
6	水	昼	鶏とキャベツの煮物 大根のみそ煮 粥	鶏ミンチ みそ	キャベツ 大根、人参	さとう さとう 米	濃口醤油、和風だし 和風だし	30分	ふかし芋	さつま芋
7	木	昼	鶏と南瓜のみそ煮 玉葱の煮物 粥	鶏ミンチ、みそ	かぼちゃ 玉葱、人参	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	野菜ハイハイソ	野菜ハイハイソ
8	金	昼	豆腐の煮物 トマトのだし煮 粥	充填豆腐	人参 トマト、キャベツ	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ベビーせんべい	アボカドパイ - 煎餅
9	土	昼	鶏のあんかけ煮 大根のお浸し 粥	たら	ほうれん草 大根、人参	さとう、片栗粉 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ハイハイソ	ハイハイソ
11	月	昼	豆腐のだし煮 キャベツの煮物 粥	充填豆腐	アスパラ キャベツ、人参	さとう 米	うすくち醤油、和風だし 濃口醤油、和風だし	30分	ふかしポテト	じゃがいも、塩
12	火	昼	鶏と南瓜の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ	かぼちゃ ほうれん草、人参	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ベビーせんべい	アボカドパイ - 煎餅
13	水	昼	大根の味噌煮 ブロッコリーのお浸し 粥	鶏ミンチ、みそ	大根 アスパラ、人参	さとう、片栗粉 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	小魚せんべい	小魚せんべい
14	木	昼	豆腐の煮物 さつま芋の甘煮 粥	充填豆腐	白豆 人参	さとう さつま芋、さとう 米	うすくち醤油、和風だし	30分	ハイハイソ	ハイハイソ
15	金	昼	鶏とじゃが芋の煮物 キャベツのお浸し 粥	鶏ミンチ	キャベツ、人参	じゃがいも、さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	しらす&わかめせんべい	しらす煎餅
16	土	昼	しらすと大根のくず煮 南瓜のみそ煮 粥	しらす干し みそ	大根 かぼちゃ、玉葱	片栗粉 さとう 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし	30分	野菜ハイハイソ	野菜ハイハイソ
19	火	昼	鶏とブロッコリーの煮物 さつま芋の甘煮 粥	たら	アスパラ 人参	さとう さつま芋、さとう 米	濃口醤油、和風だし	30分	野菜ハイハイソ	野菜ハイハイソ
20	水	昼	鶏とキャベツの煮物 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ	キャベツ ほうれん草、玉葱	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	小魚せんべい	小魚せんべい
21	木	昼	豆腐(木綿)のあんかけ煮 アスパラのお浸し 粥	木綿豆腐	玉葱 アスパラ、人参	さとう、片栗粉 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ほうれん草と小松菜せんべい	納豆と小松菜煎餅
22	金	昼	かぼちゃのそぼろ煮 白豆のだし煮 粥	鶏ミンチ	かぼちゃ 白豆、人参	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ベビーせんべい	アボカドパイ - 煎餅
25	月	昼	じゃが芋のそぼろ煮 人参の甘煮 粥	鶏ミンチ	人参、玉葱	じゃがいも、さとう さとう 米	濃口醤油、和風だし	30分	ハイハイソ	ハイハイソ
26	火	昼	鶏のみそ煮 キャベツの煮物 粥	たら、みそ	ほうれん草 キャベツ、人参	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ふかし芋	さつま芋
27	水	昼	鶏と南瓜の煮物 アスパラのお浸し 粥	鶏ミンチ	かぼちゃ アスパラ、人参	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	しらす&わかめせんべい	しらす煎餅
28	木	昼	鶏と人参の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	鶏ミンチ	人参 ほうれん草、大根	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	ベビーせんべい	アボカドパイ - 煎餅
29	金	昼	豆腐のみそ煮 かぼちゃの煮物 粥	絹ごし豆腐、みそ	人参 かぼちゃ、玉葱	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし	30分	野菜ハイハイソ	野菜ハイハイソ
30	土	昼	大根の味噌煮 さつま芋の甘煮 粥	鶏ミンチ	大根 人参	さとう さつま芋、さとう 米	濃口醤油、和風だし	30分	小魚せんべい	小魚せんべい