

※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試してください。

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
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◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの骨を元にするもの	黄◇ 力や体温となるもの	その他	時間	献立名	ざいりよう
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類・海苔	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 ブロッコリーのお浸し 粥	鶏ミンチ みそ	キャベツ ブロッコリー・人参	さとう さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	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	3時	ハイハイ	ハイハイ
4	月	昼	魚とさつま芋の煮物 ブロッコリーのお浸し 粥	黄金ひし	ブロッコリー・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	3時	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	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	初ッ草と小松菜煎餅
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	3時	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	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
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	3時	ベビーせんべい	アハッマンハビ-煎餅
9	土	昼	魚のあんかけ煮 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	3時	ハイハイ	ハイハイ
11	月	昼	豆腐のだし煮 キャベツの煮物 粥	充填豆腐	ブロッコリー 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	3時	ふかしポテト	じゃがいも,塩
12	火	昼	魚と南瓜の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	黄金ひし	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	3時	ベビーせんべい	アハッマンハビ-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 ブロッコリー・人参	さとう,片栗粉 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	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	白菜 人参	さとう さつま芋,さとう 米	うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
15	金	昼	鶏とじゃが芋の煮物 キャベツの煮浸し 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	3時	しらす&わかめせんべい	しらすか煎餅
16	土	昼	しらすと大根のくす煮 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	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
19	火	昼	魚とブロッコリーの煮物 さつま芋の甘煮 粥	たら	ブロッコリー 人参	さとう さつま芋,さとう 米	濃口醤油,和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
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	3時	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 ブロッコリーのお浸し 粥	木綿豆腐	玉葱 ブロッコリー・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	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	初ッ草と小松菜煎餅
22	金	昼	かぼちゃのそぼろ煮 白菜のだし煮 粥	鶏ミンチ	かぼちゃ 白菜,人参	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	アハッマンハビ-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	3時	ハイハイ	ハイハイ
26	火	昼	魚のみそ煮 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	3時	ふかし芋	さつま芋
27	水	昼	鶏と南瓜の煮物 ブロッコリーのお浸し 粥	鶏ミンチ	かぼちゃ ブロッコリー・人参	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすか煎餅
28	木	昼	魚と人参の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	黄金ひし	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	3時	ベビーせんべい	アハッマンハビ-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	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
30	土	昼	大根のそぼろ煮 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	3時	小魚せんべい	小魚せんべい