



さかいりんごの木保育園 中期食

				献立名	あか 体をつくる 血や肉になる	黄 力や体温のもとに なる	みどり	調味料	栄養価
	日		曜	昼食			体の調子を整える		
1			金	お粥 鶏ひき肉の煮物 コロコロにんじん すまし汁(かぼちゃ・わかめ)	鶏ひき肉	米	にんじん かぼちゃ カットわかめ	昆布だし汁	Ene.: 134kcal P:7.6g F:0.6g C:25.9g Ca:14mg 食塩相当量:0.7g
2	16	30	±	お粥 キャベツとだし汁 しらすのあんかけ かぼちゃと大根煮	釜あげしらす	米 馬鈴薯でんぷ ん	かぼちゃ キャベツ だいこん	かつお節 昆布 だし汁 昆布	Ene.: 160kcal P:7.4g F:1.7g C:30.2g Ca:14mg 食塩相当量:0.6g
4			月	お粥 鶏ひき肉の照り煮 かぼちゃサラダ すまし汁(キャベツ・にんじん)	鶏ひき肉	*	かぼちゃ たまね ぎ きゅうり キャ ベツ にんじん	昆布だし汁	Ene.: 151kcal P:8.1g F:0.7g C:29.4g Ca:18mg 食塩相当量:0.7g
5	19		火	そぼろ粥 にんじんとピーマンの和え物 すまし汁(かぼちゃ)	鶏ひき肉	米	たまねぎ にんじんピーマン かぼちゃ	昆布だし汁	Ene.: 149kcal P:5.9g F:2.8g C:26.3g Ca:12mg 食塩相当量:0.7g
6	20		水	米粉のパン粥 鶏ひき肉と玉ねぎの煮物 キャベツとにんじんの和え物 すまし汁(こまつな) なし	育児用粉ミルク 鶏ひき肉	米粉パン	たまねぎ キャベツ にんじん こまつな なし	昆布だし汁	Ene.: 117kcal P:7g F:2.3g C:18.6g Ca:54mg 食塩相当量:0.8g
7	21		木	お粥 豆腐のそぼろあん 茹でブロッコリー すまし汁(玉ねぎ・なす)	絹ごし豆腐 鶏ひ き肉	米 片栗粉	にんじん たまねぎ ブロッコリー なす	昆布だし汁	Ene.: 149kcal P:5.7g F:2.3g C:27.6g Ca:35mg 食塩相当量:0.6g
8	22		金	お粥 鮭の煮物 こまつなとにんじんの和え物 すまし汁汁(はくさい) バナナ	さけ	米	こまつな にんじん はくさい バナナ	昆布だし汁	Ene.: 154kcal P: 7.5g F: 1.4g C: 28.8g Ca: 48mg 食塩相当量: 0.7g
9			±	お粥 玉ねぎとツナの煮物 はくさいとにんじんのお浸し すまし汁(じゃがいも)	ツナ水煮缶	米 じゃがいも	たまねぎ はくさい にんじん	昆布だし汁	Ene.: 127kcal P: 4.8g F: 0.5g C: 27.3g Ca: 18mg 食塩相当量: 0.8g
11	25		月	お粥 かれいの煮つけ きゅうりとにんじんの和え物 すまし汁(さつまいも・だいこん)	かれい	米 さつまいも	きゅうり にんじん だいこん	昆布だし汁	Ene.: 137kcal P: 6.2g F: 0.8g C: 26.9g Ca: 23mg 食塩相当量: 0.7g
12	26		火	お粥 麻婆豆腐(なす) 茹でブロッコリー すまし汁(チンゲン菜) りんご	絹ごし豆腐 鶏ひ き肉	米 片栗粉	にんじん なす ブロッコリー チンゲンサイ りんご	昆布だし汁	Ene.: 160kcal P:6.3g F:2.8g C:28.8g Ca:49mg 食塩相当量:0.7g
13	27		水	お粥 鮭のおろし煮 こまつなとにんじんのおかか和え すまし汁(キャベツ)	さけ かつお節	*	だいこん こまつな にんじん キャベツ	昆布だし汁	Ene.: 140kcal P:7.8g F:1.4g C:25.4g Ca:50mg 食塩相当量:0.7g
14	28		木	そぼろうどん 粉ふき芋 ほうれん草とにんじんの納豆和え	鶏ひき肉 挽きわり納豆	干しうどん じゃが いも	だいこん にんじん ほうれんそう	昆布だし汁	Ene.: 124kcal P:5.5g F:2.2g C:22.1g Ca:27mg 食塩相当量:1.6g
15	29		金	お粥 鶏そぼろ煮 かぼちゃときゅうりのサラダ すまし汁(こまつな・玉ねぎ)	鶏ひき肉	*	かぼちゃ きゅうり こまつな たまねぎ	昆布だし汁	Ene.: 139kcal P: 6.6g F: 0.5g C: 28.1g Ca: 21mg 食塩相当量: 0.7g