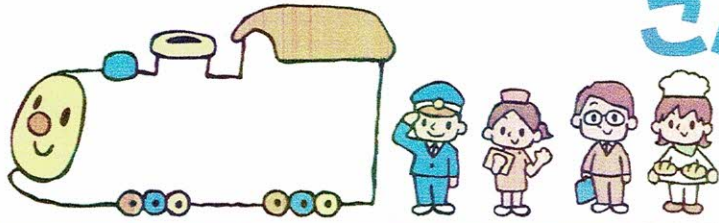



こんだて表(離乳中期食)



1食あたりの栄養量	
エネルギー	73kcal
蛋白質	2.5g
脂質	0.4g

11月

	月 11/1	火 11/2	水 11/3	木 11/4	金 11/5	土 11/6
昼	全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	全粥 60g ☆魚のあんかけ ☆煮付け(かぼちゃ)		全粥 60g ☆ささみのトマト煮 ☆煮浸し(フナゲン菜)	全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	
昼	11/8 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/9 全粥 60g ☆魚のあんかけ ☆煮付け(かぼちゃ)	11/10 全粥 60g ☆麻婆豆腐 ☆煮付け(さつまいも)	11/11 全粥 60g ☆ささみのトマト煮 ☆煮浸し(フナゲン菜)	11/12 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/13 
昼	11/15 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/16 全粥 60g ☆魚のあんかけ ☆煮付け(かぼちゃ)	11/17 全粥 60g ☆麻婆豆腐 ☆煮付け(さつまいも)	11/18 全粥 60g ☆ささみのトマト煮 ☆煮浸し(フナゲン菜)	11/19 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/20 
昼	11/22 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/23 	11/24 全粥 60g ☆麻婆豆腐 ☆煮付け(さつまいも)	11/25 全粥 60g ☆ささみのトマト煮 ☆煮浸し(フナゲン菜)	11/26 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/27 
昼	11/29 全粥 60g ☆やさいうどんじる ☆煮付け(なす)	11/30 全粥 60g ☆魚のあんかけ ☆煮付け(かぼちゃ)				

* 食材の都合により変更になる場合があります。
益田赤十字病院 栄養課