



こんだて表(離乳後期食)

1食あたりの栄養量
 エネルギー 207 kcal
 蛋白質 8 g
 脂質 3.8 g

2月

	月	火 2/1	水 2/2	木 2/3	金 2/4	土 2/5
昼		軟飯 80g ☆人参スープ ☆盛り合せサラダ	軟飯 80g ☆煮付盛合(若鶏・ナス・ニ ンゲン)菜スープ ☆サラダ(カリフラワー)	軟飯 80g 麻婆豆腐 吸物(小花麩) ☆煮浸し(なす)	軟飯 80g ☆おでん すまし汁(ウズマキ麩) ☆煮付け(スタッフ・エンドウ)	
	2/7	2/8	2/9	2/10	2/11	2/12
昼	軟飯 80g ☆煮付盛合(鶏・馬齢) トマト 味噌汁(冷里芋)	軟飯 80g ☆味噌煮(白身魚・なす) すまし汁(ウズマキ麩) ☆和え物(オクラ・花かつ)	軟飯 80g ☆煮魚(白身魚・玉葱) けんちん汁 ☆煮浸し(キャベツ)	軟飯 80g ☆佃煮風(若鶏)◇付 ☆蒸かぼちゃ 味噌汁(白菜・人参) *朝食から取る*		
	2/14	2/15	2/16	2/17	2/18	2/19
昼	軟飯 80g ☆すき焼き風煮 すまし汁(板麩) トッピングかけ(胡瓜)	軟飯 80g ☆煮魚(白身魚・なす) 味噌汁(麩) ☆トッピングかけ(カリ25)	軟飯 80g ☆炒り豆腐 ☆鶏がらスープ ☆煮浸し(キャベツ)	軟飯 80g ☆くず煮(ささみ) ☆人参スープ ☆煮付け(インゲン)	軟飯 80g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) トマト	
	2/21	2/22	2/23	2/24	2/25	2/26
昼	軟飯 80g ☆肉豆腐 トッピングかけ(胡瓜) すまし汁(板麩)	軟飯 80g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) ☆トッピングかけ(ブロッコ)		軟飯 80g ☆八宝菜風 すまし汁(ウズマキ麩) ☆煮付け(なす)	軟飯 80g ☆ミンチボールのあんかけ 味噌汁(さつまいも) *朝食から取る* ☆煮浸し(キャベツ)	
	2/28					
昼	軟飯 80g 甘酢あんかけ(白身魚) 味噌汁(白菜・人参) *朝食から取る* ☆煮浸し(キャベツ)					

*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