
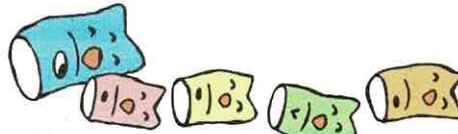

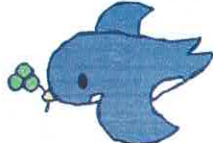






# こんだて表(離乳後期)

# 5月

1食あたりの栄養量	
エネルギー	225 kcal
蛋白質	8.2 g
脂質	3.9 g

	月 5/2	火 5/3	水 5/4	木 5/5	金 5/6	土 5/7
昼						
	5/9	5/10	5/11	5/12	5/13	5/14
昼		全粥 165g ☆煮魚(白身魚・なす) 味噌汁(麩) ☆煮浸し(カワラワ)	全粥 165g ☆炒り豆腐 鶏がらスープ(完) ☆煮浸し(キャベツ)	全粥 165g ☆くず煮(ささみ) ☆人参スープ ☆煮付け(インゲン)	全粥 165g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) トマト	
	5/16	5/17	5/18	5/19	5/20	5/21
昼	全粥 165g ☆肉豆腐 ドレッシングかけ(胡瓜) すまし汁(板麩)	全粥 165g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) ☆ドレッシングかけ(ブロッコ)	全粥 165g ☆佃煮風(若鶏)◇付 吉野汁(*夕食から取る) ☆ドレッシングかけ(加25)	全粥 165g ☆八宝菜風 すまし汁(ウズマキ麩) ☆キャップ煮(馬鈴薯)	全粥 165g ☆シチルールのあんかけ 味噌汁(さつまいも(*朝食から取る)) ☆煮浸し(キャベツ)	
	5/23	5/24	5/25	5/26	5/27	5/28
昼	全粥 165g 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)	全粥 165g ☆煮付け(きぬさや) 味噌汁(麩) ☆盛り合せサラダ	全粥 165g 麻婆豆腐 味噌汁(若鶏) ☆煮浸し(なす)	全粥 165g ☆煮付盛合(若鶏・ナス・ニ) フンゲン菜スープ ☆サラダ(カワラワ)	全粥 165g ☆和風ハンバーグ◇付 すまし汁(ウズマキ麩) ☆煮つけ(スナップエンドウ)	
	5/30	5/31				
昼	全粥 165g ☆煮付盛合(鶏・大根) トマト 味噌汁(なす・麩)(*朝食から取る)	全粥 165g ☆味噌煮(白身魚・なす) すまし汁(ウズマキ麩) ☆蒸さつまいも				

\*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