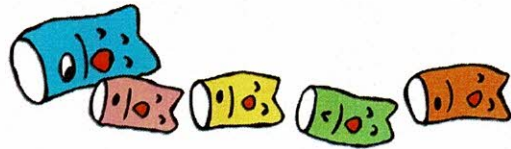


こんだて表(離乳後期食)



1食あたりの栄養量	
エネルギー	215 kcal
蛋白質	9.0 g
脂質	4.1 g



	月	火	水	木	金	土
			5/1	5/2	5/3	5/4
昼			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 味噌汁(松茸麩) ☆蒸かぼちゃ		
	5/6	5/7	5/8	5/9	5/10	5/11
昼		軟飯 80g ☆煮魚(白身魚・なす) かきたま汁 ☆煮浸し(カワラワ)	軟飯 80g ☆味噌煮(白身魚・玉葱) すまし汁(白菜・大根) ☆炒り煮(南瓜・挽肉)	軟飯 80g ☆炒り豆腐 すまし汁(板麩) ☆煮浸し(キャベツ)	軟飯 80g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) トマト	軟飯 60g ☆煮魚(白身魚・大根) にゅうめん ☆煮浸し(キャベツ)
	5/13	5/14	5/15	5/16	5/17	5/18
昼	軟飯 80g ☆肉豆腐 ドレッシングかけ(胡瓜) 味噌汁(大根・なす)	軟飯 80g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) ☆ドレッシングかけ(トマト)	軟飯 80g ☆佃煮風(若鶏)◇付 吉野汁(若鶏) ☆ドレッシングかけ(カリ25)	軟飯 80g ☆炒り煮(挽肉) 吸物(お花とうふ) ☆煮浸し(ほうれん草)	軟飯 80g ☆ミンチ・ールのあんかけ ☆煮付け(冷里芋・人) すまし汁(板麩)	軟飯 60g ☆煮魚(白身魚・なす) かやくうどん ☆サラダ(パプリカ)
	5/20	5/21	5/22	5/23	5/24	5/25
昼	軟飯 80g 甘酢あんかけ(白身) 野菜スープ ☆煮浸し(キャベツ)	軟飯 80g ☆煮付け(きぬさや) すまし汁(ウズマキ麩) 盛合サラダ(キャベツ・トリ)	軟飯 80g 麻婆豆腐 味噌汁(若鶏) ☆煮浸し(なす) 	軟飯 80g ☆煮付盛合(若鶏・ナス・ニ) チゲン菜スープ ☆サラダ(カワラワ)	軟飯 80g ☆和風ハンバーグ◇付 すまし汁(ウズマキ麩) ☆煮つけ(スープ・エンドウ)	軟飯 60g ☆炒り豆腐(豆腐) ☆洋風うどん 野菜スープ
	5/27	5/28	5/29	5/30	5/31	
昼	軟飯 80g ☆煮付盛合(鶏・馬齢) トマト 味噌汁(冷里芋) 	軟飯 80g ☆炒り豆腐(豆腐) すまし汁(小花麩) ☆煮浸し(カワラワ)	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 味噌汁(松茸麩) ☆蒸かぼちゃ	軟飯 80g ☆煮魚(白身魚・大根) 味噌汁(玉葱・なす) ☆バター煮(人参)	

* 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