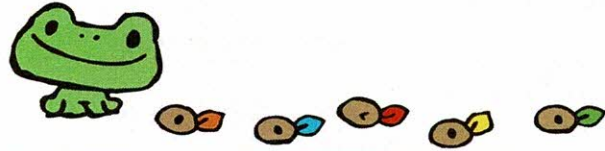


こんだて表(離乳後期食)



1食あたりの栄養量	
エネルギー	225 kcal
蛋白質	9.0 g
脂質	3.9 g

6月

	月	火	水	木	金	土
昼	 6/3	 6/4	 6/5	 6/6	 6/7	6/1 全粥 110g ☆煮魚(白身魚・玉葱) きしめん ☆煮浸し(白菜)
昼	全粥 165g ☆すき焼き風煮 すまし汁(板麩) トマト 	全粥 165g ☆煮魚(白身魚・なす) かきたま汁 ☆煮浸し(カワラワ)	全粥 165g ☆味噌煮(白身魚・玉葱) すまし汁(白菜・大根) ☆炒り煮(南瓜・挽肉)	全粥 165g ☆炒り豆腐 すまし汁(板麩) ☆煮浸し(キャベツ)	全粥 165g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) トマト	全粥 110g ☆煮魚(白身魚・大根) にゅうめん ☆煮浸し(キャベツ)
昼	全粥 165g ☆肉豆腐 ドレッシングかけ(胡瓜) 味噌汁(大根・なす) *朝から取る	全粥 165g ☆豆腐炒め すまし汁(小花麩) ☆ドレッシングかけ(トマト) 	全粥 165g ☆佃煮風(若鶏)◇付 吉野汁(若鶏) *夕から取る ☆ドレッシングかけ(カリ25)	全粥 165g ☆炒り煮(挽肉) 吸物(お花とうふ) ☆煮浸し(ほうれん草)	全粥 165g ☆ミンチ-ルのあんかけ ☆煮付け(冷里芋・人) すまし汁(板麩)	全粥 110g ☆煮魚(白身魚・なす) かやくうどん ☆サラダ(パプリカ)
昼	全粥 165g 甘酢あんかけ(白身) 野菜スープ ☆煮浸し(キャベツ)	全粥 165g ☆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)	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) チンゲン菜スープ ☆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)	全粥 110g ☆炒り豆腐(豆腐) ☆洋風うどん 野菜スープ
昼	全粥 165g ☆煮付盛合(鶏・馬齢) トマト 味噌汁(冷里芋)	全粥 165g ☆炒り豆腐(豆腐) すまし汁(小花麩) ☆煮浸し(カワラワ) 	全粥 165g ☆煮魚(白身魚・玉葱) けんちん汁 ☆煮浸し(キャベツ)	全粥 165g ☆佃煮風(若鶏)◇付 味噌汁(松茸麩) ☆蒸かぼちゃ	全粥 165g ☆煮魚(白身魚・大根) 味噌汁(玉葱・なす) *朝から取る ☆バター煮(人参)	全粥 110g ☆煮魚(白身魚・玉葱) きしめん ☆煮浸し(白菜)

* 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