離　乳　食　献　立　表（後期）

2024年09月　　後期　　パドマ・ナーサリースクール

日付	献立名	材料名	おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質 食物繊維
02月	軟飯　煮魚　にんじんの炒め煮　みそ汁　みかんのシロップ漬け	米///かれい/しょうゆ/砂糖///にんじん/しょうゆ/砂糖/油/かつおだし汁///かぼちゃ/たまねぎ/ねぎ/カットわかめ/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁///みかん缶/	赤ちゃんせんべい	231Kc 10.9g 1.7g 1.9g
03火	軟飯　鮭と野菜のやわらか煮　もやしとキュウリの酢の物　みそ汁	米///さけ/たまねぎ/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁/片栗粉///きゅうり/もやし/ツナ油漬缶/酢/砂糖/しょうゆ///じゃがいも/にんじん/カットわかめ/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	248Kc 12.7g 3.0g 3.5g
04水	軟飯　豆腐と野菜のみそ炒め煮　野菜の和え物　バナナ	米///絹ごし豆腐/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/ねぎ/油/しょうゆ/砂糖/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁/片栗粉///だいこん/きゅうり/しょうゆ/かつおだし汁///バナナ/	赤ちゃんせんべい	274Kc 9.8g 6.0g 2.0g
05木	御飯　鶏のそぼろ煮　野菜サラダ　たっぷり野菜のスープ	米///鶏ひき肉/砂糖/しょうゆ/かつおだし汁///キャベツ/きゅうり/にんじん/油/酢/砂糖/しょうゆ///じゃがいも/にんじん/たまねぎ/アレルギー用ブイヨン/	赤ちゃんせんべい	257Kc 10.1g 6.4g 3.1g
06金	パン粥　豆腐と野菜のうま煮　グリーンサラダ　みかんのシロップ漬け	ロールパン///牛ひき肉/絹ごし豆腐/たまねぎ/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁///キャベツ/きゅうり/ツナ油漬缶/油/酢/砂糖///みかん缶/	赤ちゃんせんべい	219Kc 9.1g 9.4g 4.2g
07土	わかめうどんのやわらか煮　じゃが芋のそぼろ煮	うどん/にんじん/ねぎ/カットわかめ/しょうゆ(うすくち)/しょうゆ/かつおだし汁///じゃがいも/鶏ひき肉/しょうゆ(うすくち)/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁/片栗粉/		173Kc 8.3g 2.0g 2.9g
09月	おかゆ　鮭のやわらか煮　ひじき炒め煮　みそ汁　みかんのシロップ漬け	米///さけ/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁/片栗粉///ひじき/にんじん/砂糖/しょうゆ/油/かつおだし汁///かぼちゃ/だいこん/ねぎ/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁///みかん缶/	赤ちゃんせんべい	239Kc 11.7g 2.6g 2.3g
10火	軟飯　肉じゃが風煮　三色和え	米///牛ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/にんじん/砂糖/しょうゆ/油/かつおだし汁///こまつな/にんじん/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	244Kc 7.9g 5.2g 4.7g
11水	軟飯　野菜のそぼろ煮　ゆで野菜(ブロッコリー)　だいこんスープ　バナナ	米///鶏ひき肉/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁/片栗粉///ブロッコリー/かつおだし汁///だいこん/絹ごし豆腐/にんじん/アレルギー用ブイヨン///バナナ/	赤ちゃんせんべい	249Kc 10.3g 4.5g 2.7g
12木	おじや　小松菜の炒め煮　さつま汁	米/カットわかめ/しらす干し/しょうゆ/かつおだし汁///こまつな/砂糖/しょうゆ/かつおだし汁///鶏もも肉/さつまいも/たまねぎ/だいこん/ねぎ/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	224Kc 7.6g 4.1g 1.4g
13金	パン粥　鶏と野菜のうま煮　大根サラダ　みかんのシロップ漬け	ロールパン///鶏ひき肉/たまねぎ/じゃがいも/にんじん/砂糖/しょうゆ/片栗粉/かつおだし汁///だいこん/キャベツ/きゅうり/油/酢/砂糖/しょうゆ///みかん缶/	赤ちゃんせんべい	266Kc 9.9g 7.5g 5.3g
14土	おじや　レタスのスープ	米/しらす干し/たまねぎ/にんじん/ピーマン/しょうゆ(うすくち)/かつおだし汁///レタス/絹ごし豆腐/カットわかめ/アレルギー用ブイヨン/		181Kc 8.2g 1.3g 1.3g
17火	軟飯　煮魚　にんじんの炒め煮　すまし汁	米///かれい/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁///にんじん/しょうゆ/砂糖/油/かつおだし汁///たまねぎ/はくさい/ほうれんそう/カットわかめ/しょうゆ(うすくち)/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	203Kc 11.9g 1.4g 1.2g
18水	軟飯　牛肉と野菜のうま煮　野菜サラダ　みかんのシロップ漬け	米///牛ひき肉/しらす干し/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁///きゅうり/ツナ油漬缶/カットわかめ/油/酢/砂糖/しょうゆ(うすくち)///みかん/	赤ちゃんせんべい	290Kc 10.8g 9.6g 1.6g

離　乳　食　献　立　表（後期）

2024年09月　　後期　　パドマ・ナーサリースクール

日付	献立名	材料名	今日のポイント	エネルギー たんぱく質 脂質 食物繊維
19木	軟飯　鶏そぼろと豆腐のうま煮　キャベツとじゃこのサラダ	米///鶏ひき肉/絹ごし豆腐/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/しょうゆ/砂糖/片栗粉///キャベツ/きゅうり/しらす干し/油/酢/砂糖/しょうゆ/	赤ちゃんせんべい	185Kc 7.8g 1.5g 2.0g
20金	パン粥　牛肉と野菜のトマト煮　野菜サラダ　みかんのシロップ漬け	ロールパン///牛ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/にんじん/ホールトマト缶詰/アレルギー用ブイヨン///キャベツ/きゅうり/ツナ油漬缶/油/酢/砂糖///みかん缶/	赤ちゃんせんべい	244Kc 9.4g 9.9g 4.8g
21土	かやくうどんのやわらか煮　じゃが芋の含め煮	うどん/鶏ひき肉/にんじん/ねぎ/しょうゆ/しょうゆ(うすくち)/かつおだし汁///じゃがいも/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁/		192Kc 10.4g 3.5g 3.2g
24火	軟飯　煮魚　ほうれん草の割り醤油和え　みそ汁	米///かれい/しょうゆ/砂糖///ほうれんそう/しょうゆ/かつおだし汁///絹ごし豆腐/たまねぎ/にんじん/カットわかめ/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	206Kc 12.0g 2.0g 1.9g
25水	軟飯　鶏のそぼろ煮　キャベツの甘酢和え　わかめスープ　バナナ	米///鶏ひき肉/しょうゆ/砂糖/片栗粉/かつおだし汁///キャベツ/にんじん/酢/砂糖/しょうゆ///カットわかめ/たまねぎ/チンゲンサイ/ねぎ/アレルギー用ブイヨン/片栗粉///バナナ/	赤ちゃんせんべい	296Kc 12.2g 6.4g 1.7g
26木	軟飯　牛肉と野菜のうま煮　キャベツの割り醤油和え　すまし汁	米///牛ひき肉/たまねぎ/しょうゆ/砂糖/かつおだし汁///キャベツ/しょうゆ/かつおだし汁///焼ふ/カットわかめ/にんじん/しょうゆ(うすくち)/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	238Kc 9.3g 6.8g 1.3g
27金	パン粥　鶏と野菜のうま煮　ツナサラダ　みかんのシロップ漬け	ロールパン///鶏ひき肉/たまねぎ/じゃがいも/にんじん/砂糖/しょうゆ/片栗粉/かつおだし汁///キャベツ/きゅうり/ツナ水煮缶/酢/砂糖/しょうゆ(うすくち)///みかん缶/	赤ちゃんせんべい	270Kc 11.0g 6.7g 5.2g
28土	おじや　野菜スープ	米/牛ひき肉/しらす干し/たまねぎ/にんじん/しょうゆ(うすくち)/かつおだし汁///じゃがいも/キャベツ/アレルギー用ブイヨン/		174Kc 7.2g 4.7g 2.7g
30月	軟飯　鮭のやわらか煮　ひじきのサラダ　みそ汁	米///さけ/しょうゆ/かつおだし汁///ひじき/にんじん/ツナ油漬缶/油/酢/砂糖/しょうゆ(うすくち)///じゃがいも/たまねぎ/カットわかめ/米みそ(淡色辛みそ)/かつおだし汁/	赤ちゃんせんべい	227Kc 12.3g 3.1g 3.6g