

献立日 ,2017年3月1日

人数 人		人数 人		人数 人		人数 人	
後期後 1人分		後期前 1人分		中期 1人分		初期 1人分	
給食		給食		給食		給食	
● 煮込みうどん(かつお昆布だし)		● 煮込みうどん(かつお昆布だし)		● (中期)くたくた煮込みうどん		● (初期)10倍粥	
干うどん(乾)	20 0 g	干うどん(乾)	16 0 g	干うどん(乾)	10 0 g	米・精白米	7 0 g
だし(かつお・昆布)	90 0 g	だし(かつお・昆布)	72 0 g	だし(かつお・昆布)	56.7 0 g	水	70 0 g
大根	10 0 g	大根	8 0 g	大根	5.2 0 g	● (初期)すり豆腐	
にんじん	5 0 g	にんじん	4 0 g	にんじん	2.6 0 g	豆腐(充てん)	10 0 g
ねぎ(白)	2.5 0 g	ねぎ(白)	2 0 g	ねぎ(白)	1.3 0 g	だし(昆布)	0 0 g
豚もも・脂付	10 0 g	豚もも・脂付	8 0 g	豚もも・脂付	5.2 0 g	● (初期)野菜のペースト	
ほうれんそう	5 0 g	ほうれんそう	4 0 g	ほうれんそう	2.6 0 g	さつまいも	10 0 g
しょうゆ(こいくち)	1.5 0 g	しょうゆ(こいくち)	1.2 0 g	しょうゆ(こいくち)	0.78 0 g	大根	5 0 g
たまねぎ	5 0 g	たまねぎ	4 0 g	たまねぎ	2.6 0 g	にんじん	5 0 g
塩(食塩)	0.05 0 g	塩(食塩)	0.04 0 g	塩(食塩)	0.03 0 g	ほうれんそう	5 0 g
● (離乳期)ブロッコリーとコーンのサラダ		● (離乳期)ブロッコリーとコーンのサラダ		● (中期)ブロッコリーとコーンの茹でサラダ		だし(昆布)	
ブロッコリー	20 0 g	ブロッコリー	16 0 g	ブロッコリー	20 0 g		50 0 g
にんじん	10 0 g	にんじん	8 0 g	にんじん	10 0 g		
とうもろこし(ホールカーネル)	4 0 g	とうもろこし(ホールカーネル)	3.2 0 g	とうもろこし(ホールカーネル)	4 0 g		
ヨーグルト(プレーン)	5 0 g	ヨーグルト(プレーン)	4 0 g	塩(食塩)	0.1 0 g		
塩(食塩)	0.1 0 g	塩(食塩)	0.08 0 g	● (離乳期)さつまいも			
● (離乳期)さつまいも		● (離乳期)さつまいも		さつまいも	16 0 g		
さつまいも	30 0 g	さつまいも	24 0 g	しょうゆ(こいくち)	0.13 0 g		
砂糖・上白糖	2.5 0 g	砂糖・上白糖	2 0 g	水	0 少々		
しょうゆ(こいくち)	0.25 0 g	しょうゆ(こいくち)	0.2 0 g	● みかん			
水	0 少々	水	少々	みかん・薄皮付	0.26 0 こ		
● みかん		● みかん			0		
みかん・薄皮付	0.5 0 こ	みかん・薄皮付	0.4 0 こ		0		