離 乳 食 献 立 表 (初期) 2022年04月

ZUZZ ¹	于U4月 		ノリースクール
日付	献立名	材料名	エネルギー たんぱく質 脂質
0.1.0	さかみ 豆腐し豚苺のして	 米/絹ごし豆腐/かぼちゃ/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/こまつな/かつおだし	食物繊維
01金	おかゆ 豆腐と野菜のとろとろきん 小松菜のつぶし煮		76Kc
	りんご	11/9/02/	1.9g
	,,,,		0.5g
			1.2g
02土		米/しらす干し/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/さつまいも(皮付)/かつおだし汁	69Kc
	さつまいものつぶし煮		2.4g
			0.3g
			0.4g
04月	おかゆ かれいのつぶ! 者	************************************	72Kc
04月		じん/かつおだし汁/みかん缶/	
	腐と野菜のとろとろ煮 み		3.9g
	かんのシロップ漬け		0.6g
			0.5g
05火	おかゆ 豆腐と野菜のとろ	米/絹ごし豆腐/たまねぎ/かつおだし汁/キャベツ/かつおだし汁/だいこん/はくさ	59Kc
	とろ煮春キャヘッのつぶし	い/かつおだし汁/	1.6g
	煮 大根のつぶし煮		0.4g
			0.5g
067k	おかゆ にんじんのすりつ	米/にんじん/しらす干し/かつおだし汁/じゃがいも/鶏ひき肉/かつおだし汁/たま	70Kc
00/10		ねぎ/レタス/かつおだし汁/いちご/	2.5g
	煮 野菜のおろし煮 いち		_
	ご果汁		0.9g
	1	N/ (G) /)	1.2g
07木	おかゆ 鮭のつふし煮 小松菜のつぶし煮 豆腐と野	米/さけ/かつおだし汁/こまつな/かつおだし汁/絹ごし豆腐/だいこん/にんじん/	70Kc
	松来のうふし魚 豆腐と野 菜のとろとろ煮	ねる/ルプンやにし汁/	4.1g
	木りとうとう点		0.9g
			0.5g
08金	おかゆ 豆腐と野菜のとろ	米/絹ごし豆腐/たまねぎ/じゃがいも/にんじん/かつおだし汁/キャベツ/きゅうり/か	84Kc
00 1111	とろ煮 キャベツときゅうりの	つおだし汁/バナナ/	2.5g
	おろし煮 バナナ		0.9g
			_
1.00	しらすうどんのとろとろ煮	 うどん/しらす干し/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/かぼちゃ/かつおだし汁/	1.6g
09土	かぼちゃのつぶし煮) C N / U 9 9 T U / C \$ 44 & / (C N U N / N *) AD (C U 1 / N * 14 9 A / N *) AD (C U 1 /)	54Kc
	12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 1		2.4g
			0.1g
			0.5g
11月	おかゆ 白身魚と野菜のつ	米/かれい/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/ブロッコリー/かつおだし汁/絹ごし	76Kc
		豆腐/ほうれんそう/だいこん/かつおだし汁/みかん缶/	4.2g
	し煮 豆腐と野菜のとろとろ 煮 みかんのシロップ漬け		0.6g
	次 かがんのく ロソノ 頂り		0.9g
1916	おかゆ 野菜のつぶし煮	米/たまねぎ/じゃがいも/にんじん/かつおだし汁/キャベツ/きゅうり/しらす干し/か	64Kc
12/	野菜のおろし煮	つおだし汁/	1.7g
			_
			0.2g
	いた 三佐 野世の17	リ (を見) 三陸 (とよしが () - 1) () - 1) とり リ () オント・サン () - 1) () - 1)	1.6g
13水		米/絹ごし豆腐/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/ほうれんそう/にんじん/かつお だし汁/いちご/	67Kc
	とろ魚 はりれん早のつぶし煮 し煮 いちご果汁	12U11/119C/	2.1g
	OW 1.70 WI		0.7g
			1.0g
14木		米/さけ/かつおだし汁/にんじん/かつおだし汁/かぼちゃ/だいこん/かつおだし汁	69Kc
,	んじんのつぶし煮 野菜の	/	3.7g
	つぶし煮		0.6g
			0.0g $0.4g$
1 ^	おかゆ 豆腐と野菜のとろ	┃ 米/絹ごし豆腐/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/きゅうり/かつおだし汁/りんご/ ┃	
15金	とろ煮 春雨サラダ りんご	/ト/ /in~ Ullima / ica440 / icivUlv/ M* 2401cUt / さがりり/ M* 2401cUt / りがこ/	67Kc
			1.7g
			0.5g
			0.7g
16土		米/キャベツ/しらす干し/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/じゃがいも/かつおだし	57Kc
	が芋のつぶし煮	汁/	1.2g
			0.2g
			1.1g
	L		1.18

離 乳 食 献 立 表 (初期) 2022年04月

ZUZZ ³	于04月	クトマ・ケーリ	<u> </u>
日付	献立名	材料名	エネルギー たんぱく質 脂質
	2. 2. 41 502. 44	Ne (C) 1 / 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2	食物繊維
18月	おかゆ 鮭のつぶし煮	米/さけ/かつおだし汁/ほうれんそう/かつおだし汁/たまねぎ/はくさい/かつおだし	69Kc
	ほうれん草のつぶし煮 野菜のだし汁 いちご果汁	汁/いちご/	3.9g
	*O/COH VIOCAH		0.6g
			0.6g
19火	おかゆ 豆腐のとろとろ煮	米/絹ごし豆腐/かつおだし汁/キャベツ/かつおだし汁/じゃがいも/にんじん/たま	68Kc
10)(キャベツのつぶし煮 じゃ	ねぎ/かつおだし汁/	2.2g
	がいもと野菜のつぶし煮		0.9g
1	ようしょ よしいのっとし 孝	火は、おし、小が焼は、つかだし、ナリテナドナーは、つかだし、ナリナノキし、ノモナかどは、つ	1.2g
20水	にんじんのつぶし煮 野菜	米/かれい/砂糖/かつおだし汁/にんじん/かつおだし汁/はくさい/たまねぎ/かつ	70Kc
	のつぶし煮みかんのシ	\$0/CC{ / Ф/J-10 Щ/	3.3g
	ロップ漬け		0.3g
			0.4g
21木	おかゆ 野菜のつぶし煮	米/じゃがいも/たまねぎ/にんじん/かつお節/こまつな/かつおだし汁/	64Kc
-2/	小松菜のつぶし煮		1.8g
			0.2g
^	対のよりのといれ、「松本	火(とは/日本だし)/とすっかは、ついだし、火(たまかだ/)としい /だいとしなっ	1.6g
22金	だいりりつぶし病 小仏来のつぶし者 野菜のだし汁	米/さけ/昆布だし汁/こまつな/かつおだし汁/たまねぎ/にんじん/だいこん/かつ おだし汁/バナナ/	74Kc
	バナナ	*0/CU(//\)) /	2.7g
			0.4g
			0.7g
23士	しらすうどんのとろとろ煮	うどん/しらす干し/にんじん/かつおだし汁/だいこん/かつおだし汁/	43Kc
201.	大根のつぶし煮		1.7g
			_
			0.0g
_	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	N/ (5) L/) - Lydy Y/ (175 L) Y5/) - Lydy Y/ (40) (5) /(17) 10) // - Lydy	0.2g
25月	おかゆ 鮭のつふし煮 はうれん草のつぶし煮 野菜	米/さけ/かつおだし汁/ほうれんそう/かつおだし汁/だいこん/にんじん/かつおだ	73Kc
	のだし汁 みかんのシロッ	U(1 / <i>ずね*</i> ル山/	3.8g
	プ漬け		0.6g
) D(1)		0.6g
26水	おかゆ 豆腐のとろとろ煮	米/絹ごし豆腐/かつおだし汁/キャベツ/かつおだし汁/たまねぎ/にんじん/かつお	69Kc
_	キャベツのつぶし煮 のつ	だし汁/みかん缶/	2.0g
	ぶし煮 みかんのシロップ		0.8g
	漬け		0.6g
07.4	むかみ したオレ緊芸のへ	 米/しらす干し/じゃがいも/たまねぎ/にんじん/かつおだし汁/キャベツ/かつおだし	
277K	ぶし煮 キャベツのつぶし		77Kc
	煮バナナ	11/7 17 77	2.3g
	W		0.3g
			1.5g
28木		米/かれい/かつおだし汁/にんじん/きゅうり/かつおだし汁/だいこん/たまねぎ/か	62Kc
	野菜のおろし煮 野菜のだ	つおだし汁/	3.3g
	し汁 いちごジャムサンド		0.3g
			0.3g
.1.00	野菜入りすりつぶし粥 豆	■	
30土	腐と野菜のとろとろ煮	/ト/ トートン U/V / にみ4&C / M: ノ4U/にU1 / 附に U 立/図 / *ド *ド * / / //* ノ4U/にU1 /	57Kc
	Maca a series of series		1.4g
			0.4g
			0.4g
	l .		