現 場:市立池田病院

献立種類:小児B米飯(個別献立 / A / B )

期 間:2017/4/1~2017/4/7

<u>期</u>	間:2017/4/1~2017/4/7									
	土	日	月	火	水	木	金			
	1	2	3	4	5	6	7			
	[ A ] ■食パン60	[ A ] ■バターR 40×2	[ A ] ■食パン60	[ A ] ■丸ロール 40×2	[ A ] ■食パン6 0	[ A ] ■7ンロ−7 40×2	[ A ] ■食パン60			
	食パン60g×1 60g <b>■ジャム&amp;マーガリン</b>	ミネラルロール 40g 80 g <b>■ブルーベリージャム2個</b>	食パン60g×1 60g <b>■メープ ル&amp;マーカ・リン</b>	丸ロール80g 80g <b>■りんごジャム 2個</b>	食パン60g×1 60g <b>■ジャム&amp;マーガリン</b>	ワンローフ80g 80g <b>■ブルーベリージャム2個</b>	食パン60g×1 60g ■メープル&マーガリン			
	いちごジャム&マーガリン 13 g <b>■牛乳1本</b>	ブルーベリージャム (タカ食品) 30 g ■牛乳1本	メープル&マーガリン 13 g <b>■牛乳1本</b>	りんごジャム 30 g <b>■牛乳1本</b>	いちごジャム&マーガリン 13 g <b>■牛乳1本</b>	ブルーベリージャム (対)食品) 30 g ■牛乳1本	メープル&マーガリン 13 g <b>■牛乳1本</b>			
	牛乳 200 g <b>■くだもの 子供用①</b>	牛乳 200 g <b>■くだもの 子供用③</b>	牛乳 200 g <b>■くだもの 子供用④</b>	牛乳 200 g <b>■くだもの 子供用①</b>	牛乳 200 g ■くだもの 子供用③	牛乳 200 g ■くだもの 子供用②	牛乳 200 g ■くだもの 子供用②			
	バナナ 50 g [ <b>B</b> ]	りんご 70g [ <b>B</b> ]	バレンシアオレンジ(250g皮付) 90 g 【 <b>B</b> 】	バナナ 50 g 【 <b>B</b> 】	りんご 70g   <b>[ B</b> ]	n゚レンシアオレンジ(250g皮付) 90 g 【 <b>B</b> 】	パイナップル(生) 皮付 75 g 【 <b>B</b> 】			
自由	■みそ汁① 朝食用	■みそ汁② 朝食用	■みそ汁③ 朝食用	■みそ汁④ 朝食用	■みそ汁⑤ 朝食用	■みそ汁⑥ 朝食用 ホウレ	■みそ汁⑦ 朝食用			
報	大根 40 g	じゃがいも 40 g	ゆば 3 g	گه 1 g	さつまいも 40 g	ほうれん草 (冷) 30g	白才 40 g			
	人参 20 g	玉葱 20 g	南瓜皮とり 40 g	玉葱 40 g	人参 20 g	ふ 1 g	人参 20 g			
	減塩みそ(マルサン)750g 12 g	減塩みそ(マルサン) 750g 12 g	減塩みそ(マルサン)750g 12 g	減塩みそ(マルサン)750g 12 g	減塩みそ(マルサン) 750g 12 g	減塩みそ(マルサン)750g 12 g	減塩みそ(マルサン)750g 12 g			
	出しかつお 0.1 g	出しかつお 0.1 g	出しかつお 0.1 g	出しかつお 0.1 g	出しかつお 0.1 g	出しかつお 0.1 g	出しかつお 0.1 g			
	■鯛みそ	■のり佃煮	<b>■ゆずみそ</b> ゆずみそ (ジャネフ) 7 g	<b>■ねりうめ</b> ねりうめ (ジャネワ) 5 g	<b>■かつお節みそ</b> かつお節みそ 7 g	■ふりかけ(甲殻注	■焼のり1袋			
	鯛みそ(三島) 8g小袋 8 g ■ミートボール <b>3個</b>	のり 佃煮 (ジャネフ) 5 g <b>■スープ煮</b>	ゆずみそ(ジャネフ) 7g <b>■サラダ 2</b>	ねりうめ (ジャネフ) 5 g <b>■スープ煮(キャベツ)</b>	かつお節みそ 7 g   ■ミートボール 3個	野菜ふりかけ (小袋40入) 2 g ■サラダ	焼のり(袋入り) 1g ■でんぷ (魚粉)			
	■ミートホール 3 個 大豆ボール(味の素) テリヤキタレ入 48 g	<b>■</b> ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス	■ <b>リ</b> ファ <b>2</b> 胡瓜 40 g	<b>キャベツ</b> 70 g	<b>★</b> 大豆ボール (味の素) テリヤキタレ入 48 g	■ ラ フ ブ Gアスパラ (冷) 30 g	<b>■ さんぶ</b> (無板) でんぶ 10 g			
	大豆ホール(味の来)すりパイラレス 40 g	コンソメ顆粒(五大アレルギー対応) 2g	レタス 20 g	コーン (冷) 5g	人立小一ル(味の糸) が行か人 40g	カリフラワー (冷) 30 g	10 8			
		こしょう 0.1 g	みかん缶(4号缶) 20 g	コンソメ顆粒(五大アレルギー対応) 2g		人参 10 g				
		_ 5 5 5	サウザン小袋(ノンオイル) 10 g	こしよう 0.1 g		グレートノーザン 10 g				
						クリーミィ小袋(ノンオイル) 10g				
	■米飯	■米飯	■米飯	■魚のホイル焼	■米飯	■米飯	■おにぎり(Dカレー)			
	ごはん 130 g	ごはん 130 g	ごはん 130 g	からすかれい50g(可食部50g) 50 g	ごはん 130 g	ごはん 130 g	ごはん 130 g			
	■スープ	■ビーフシチュー(肉小	■ポテトオムレツ	ミックスベジタブル 20 g	■茹でえび盛合せ	■焼きとり(つくね・もも)	シーチキン 13 g			
	むきえび 20 g	牛肉角切(カレー用) 20 g	<b>卯</b> 50 g	若布 2 g	えび(ブラックタイガー等) 36g	かしわミンチ(もも肉) 12g	人参 13 g			
	じゃがいも 40 g	じゃがいも 50 g	塩 0.1 g	バター 1 g	アボカド 20 g	ささみミンチ 12 g	玉葱 13 g			
	生しいたけ 10 g	玉葱 40 g	なたね油 5 g	しょうゆ 3 g	<b>茹卵</b> 25 g	玉葱 10 g	しめじ 13 g			
	ミックスベジタブル 10 g	人参 40 g	じゃがいも 60 g	■ごま和え(きのこ)	サニーレタス(サラダ菜) 8g	卵 3 g	グリンピース (冷) 5 g			
	かしわミンチ(もも肉) 20 g 玉葱 20 g	しめじ 20 g	人参 20 g 玉葱 20 g	えのき茸 30 g	マョネーズハーフ小袋8g 8g ■ <b>なす皮とり煮付け</b>	赤みそ(鰹出し入) 2 g しよ <b>う</b> ゆ 1 g	塩 0.5 g			
	玉葱 20 g   卵 3 g	<sup>ブロッコリー (冷)</sup> 20g なたね油 2g	玉葱 20 g / / / / / / / / / / / / / / / / / /	人参 5 g 大根 10 g	■なり及とり無わり   なす皮とり 50g	しょうゆ 1 g     三温糖 1 g	カレーの王子様(五大アレルギー用 2 g ■おにぎり用のり			
	」 3 g   コンソメ顆粒(五大アレルギー対応) 2 g	で /こ137四 2g   ビーフシチュールーの素 12g	1 Kマヨネーズハーフ 10 g	まいたけ 10 g	しょ <b>う</b> ゆ 3 g	一価帽 「g     みりん 1.5 g				
	■ほうれん草先ごま和え	■くだもの	■おかか和え	しめじ 10 g	三温糖 2g	白ごま 0.5 g	■豆腐くず煮			
	ほうれん草先 (冷) 90 g	いちご(可食18g) 54 g	白才先 50 g	しょうゆ 3 g	出しかつお 0.1 g	かしわもも皮なし 30 g				
昼食	白ごま 0.5 g	■サラダ	花かつお 1 g	白ごま 1 g	■赤出し	しょうゆ 1 g	白才 40 g			
	しょ <b>う</b> ゆ 1g	胡瓜 30 g	しょ <b>う</b> ゆ 3 g	<b>三温糖</b> 2 g	うずまきふ 3 g	三温糖 1g	人参 15 g			
	三温糖 2 g	レタス 15 g	三温糖 2 g	■うどん	赤出し 7g	みりん 1.5 g	片くり粉 1 g			
	■麻婆春雨風	トマト 20 g	■皮とりなすの炒め物	冷凍うどん(230g×5玉) 100 g	出しかつお 0.1 g	■佃煮	塩 0.3 g			
	春雨(緑豆) 8 g	マヨネーズハーフ小袋8g 8g	なす (小) 50 g	卯 17 g		ーこうなご 佃煮 7g	しょうゆ 1g			
	豚ミンチ 7g	■10gチーズ	合挽ミンチ 15 g	かまぼこ 8 g		│ ■煮付 (南瓜)	出しかつお 0.1 g			
	なす 20 g   ごさは (数元) 2.5	10gチーズ (1箱405入) 10g	人参 10 g	しょ <b>う</b> ゆ 5 g 一海峡		南瓜皮とり 60 g	■さつまいもバター焼			
	ごま油(純正) 0.5 g		コーン (冷) 10 g	三温糖 1 g		焼豆腐 40g	さつまいも 40 g			
	赤みそ(鰹出し入) 4 g しょうゆ 3 g		トマトケチャップ 5 g しょうゆ 1 g	ト みりん 1 g L 塩 1 g		しょ <b>う</b> ゆ 8 g   三温糖 5 g	上白糖 1 g   バター 2 g			
			A du				バター 2 g     <b>■清汁</b>			
ı	三温糖 1 g		三温糖 1g	出しかつお 0.1 g	I	みりん 1 g	, <b>-/</b> /7/1			

	みりん 0.5	5 g		みりん	1 g	1			出しかつお	0.1 g	花あられ	1 g
		1 g		なたね油	2 g				■ごま和え	0	うずまきふ	2 g
		5 g			J				えのき茸	30 g	しょうゆ	4 g
		3 g							· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	30 g	塩	0. 2 g
									しょうゆ	2 g	出しかつお	0.1 g
									三温糖	2 g	■くだもの	
									白ごま	2 g	デコポン(皮付き230g)	80 g
	■うな玉丼		■米飯	■変わり太巻3切	(小児	■米飯	■米飯		■スパゲティミートソース	60	■米飯	
		0 g	ごはん 130 g	ごはん	70 g	ごはん 130 g	ごはん	130 g	スパゲッティ (1.6mm)	60 g	ごはん	130 g
	うなぎ かば焼き 20	0 g	■いわしハンバーグ	上白糖	3 g	■ミニ春巻 5本	■みそ煮魚		合挽ミンチ	20 g	■卵コロッケ	
		5 g	いわしすり身 35 g	塩	0.5 g	春巻の皮 7 g	白身煮魚50g(みそ煮用)	50 g	玉葱	30 g	卵	40 g
		5 g	ごはん 20 g	すし酢(米酢)	10 g	豚肉 (上) 15 g	赤みそ(鰹出し入)	15 g	人参	15 g	マカロニ	6 g
		4 g	人参 15 g	すしのり	1.2 g	むきえび 10 g	三温糖	5 g	グリンピース (冷)	7 g	玉葱	30 g
		3 g	ほうれん草先 (冷) 15 g	1 Kマヨネーズハーフ	3 g	人参 10 g	出しかつお	0.1 g	トマトケチャップ	16 g	牛乳	30 g
	塩 0.1	1 g	赤みそ(鰹出し入) 2 g	ほうれん草 (冷)	5 g	干しいたけ 1 g	■肉じゃが	00	オリーフ゛0 IL (Eバージン) 916g	2 g	マーガリン(450g) (牛乳アレ禁	2 g
	■五目煮豆	_	三温糖 1.5 g	鮭フィーレ	7 g	たけのこ (生) 15 g	じゃがいも	60 g	コンソメ顆粒(五大アレルギー対応)	0.5 g	小麦粉	14 g
		5 g	しょうゆ 1g	卵	10 g	春雨(緑豆) 3 g	玉葱	30 g	パセリ(乾)	0. 2 g	パン粉	10 g
		0 g 0 g	なたね油 2 g トマトケチャップ 5 g	みりん なたね油	1 g	塩 0.05 g しょうゆ 2 g	人参 グリンピース (冷)	20 g 10 g	粉チーズ(1本80g) <b>■ポテトサラダ</b>	1 g	なたね油 塩	8 g 0.3 g
		5 g	<b>■そら豆</b>	<sup>あたれる</sup> 畑 ■えび·いなり	ıg	しょうゆ 2 g   ごま油(純正) 0.05 g	グリンピース (冷) <b>牛ミンチ</b>	10 g 15 g	<b>■</b> ハイドラフス   じゃがいも	80 g	塩 茹キャベツ	0. s g 30 g
		2 g	そら豆(冷凍) 40 g	ごはん	25 g	小麦粉 2 g	しらたき	20 g	コーン (冷)	20 g	スパゲッティ (1.6mm)	12 g
	- 11 /	1 g	塩 0.2 g	上白糖	20 g	なたね油 5g	なたね油	1 g	胡瓜	30 g	トマトケチャップ	10 g
	出しかつお 0.1	~	■スープ(豆腐)	塩	0. 2 g	■牛乳プリン風	しょうゆ	10 g	1 Kマヨネーズハーフ	5 g	なたね油	3 g
	■みそ汁(そうめん)		かにかま(1パック10本入150g) <b>10</b> g	すし酢(米酢)	1 g	いちご(可食18g) 30 g	三温糖	5 g	塩	0.1 g	■パックソース	- 0
		0 g	もめん豆腐 330g <b>30</b> g	えび(ブラックタイガー等)	18 g	牛乳 100 g	みりん	3 g	レタス	15 g	5ml入ソース	5 g
	若布 1	1 g	豆苗 10 g	減塩しょうゆ (ジャネフ5mlパック×40)	5 g	<b>上白糖</b> 5 g	出しかつお	0.1 g	■チーズスープ		■オニオンスープ	?
		0 g	ウェイユー(鶏骨エキス入) 0.2 g	すし揚(10g×4枚)	5 g	豚ゼラチン(クリスタルコラージュ) 1 g	■ゼリー		卵	16 g	玉葱	20 g
	出しかつお 0.1	1 g	しょうゆ 1 g	白ごま	1 g	■白才とツナの煮物	洋なし(缶)	12 g	粉チーズ(1本80g)	5 g	なたね油	0.1 g
Я	■牛乳1本		_ 片くり粉 _ 1 g	ごはん	30 g	白才 80 g	黄桃(2号缶)	12 g	パン粉	3 g	コンソメ顆粒(五大アレルギー対応)	2 g
食	牛乳 200	0 g	■乳酸菌飲料	すし酢(米酢)	1.5 g	ライトツナチャンク 15 g	粉寒天	0.3 g	コンソメ顆粒(五大アレルギー対応)	2 g	塩	0.5 g
			ジョア (ライト) 1本5 Okcal 125 g	上白糖	1 g	しょうゆ 7 g	上白糖	5 g	■牛乳1本		こしょう <b>ニ</b> ルニ <i>は</i>	0.01 g
				しょうゆ	2 g	三温糖 5g	■牛乳1本	000	牛乳	200 g	■サラダ	0
				三温糖 みりん	1 g	みりん 1 g 出しかつお 0.1 g	牛乳	200 g			ひじき 胡瓜	2 g
				oテッハ ■くだもの	1 g	出しかつお 0.1 g   <b>■乳酸菌飲料</b>					の瓜 レタス	30 g 15 g
				■ <b>1</b> 7.2 000 甘夏(皮付き360g)	50 g	ジョア (ライト) 1本5 Okcal 125 g					ブロッコリー (冷)	30 g
				■清汁(結び三つ第	_	73) (74 F) 143 OKCAI 120 g					トマト	20 g
				手まりふ(冷)	12 g						・ ・ ・ マヨネーズハーフ小袋 8 g	8 g
				みつば	3 g						■乳酸菌飲料	J
				しょうゆ	8 g						ジョア(ライト)1本50kcal	125 g
				塩	0.5 g						■昆布佃煮	
				出しかつお	0.1 g						細切り昆布佃煮	6 g
				■煮付								
				桜丸(小)(1パック3個入)	15 g							
				きぬさや (冷)	7 g							
				人参	20 g							
				しょうゆ 一海蛛	8 g							
				三温糖 みりん	5 g							
				みりん 出しかつお	1 g							
				田しかりね ■ <b>牛乳1本</b>	0.1 g							
				<b>■一孔(本</b> 牛乳	200 g							
<u> </u>				I TU	200 g	<u> </u>	l		<u>I</u>			