

2回食の献立表(7・8ヶ月頃)

日	8月 22		9火 23		10水 24		11木 25		12金 26		13土 27		14金 19	
午	〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉	
	〈あんかけ豆腐〉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 砂糖 醤油 片栗粉	〈味噌汁〉 南瓜 玉ねぎ 昆布 味噌	〈含め煮〉 ツナ缶 南瓜 なす 人参 砂糖 醤油	〈野菜スープ〉 冬瓜 人参 いんげん 昆布 塩	〈煮魚〉 かじき 砂糖 醤油 片栗粉	〈味噌汁〉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 昆布 味噌	〈含め煮〉 南瓜 ツナ缶 昆布 砂糖 醤油	〈野菜スープ〉 ちんげん菜 もやし 人参 昆布 塩	〈煮魚〉 生たら 砂糖 醤油	〈味噌汁〉 きゃべつ 玉ねぎ 昆布 味噌	〈含め煮〉 鶏ひき肉 じゃが芋 人参 玉葱 砂糖 醤油	〈味噌汁〉 ほうれん草 人参 お麩 昆布 味噌	〈煮魚〉 生たら 砂糖 醤油	〈味噌汁〉 ほうれん草 じゃが芋 人参 昆布 味噌
前	〈炒め煮〉 きゃべつ もやし 菜種油 塩		〈コロコロ野菜〉 きゅうり 人参 塩		〈サラダ〉 きゃべつ 人参 きゅうり 塩		〈コロコロ野菜〉 人参 きゅうり 塩		〈含め煮〉 人参 じゃが芋 トマト 醤油 砂糖		〈コロコロ野菜〉 人参 塩		〈サラダ〉 トマト レタス きゅうり 塩	
	〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈7倍粥〉		〈煮込みうどん〉 ゆでうどん		〈7倍粥〉	
午	〈そぼろ煮〉 南瓜 鶏ひき肉 砂糖 醤油	〈野菜スープ〉 きゃべつ 玉ねぎ じゃが芋 昆布 塩	〈豆腐煮〉 木綿豆腐 青海苔 砂糖 醤油 片栗粉	〈味噌汁〉 なす 玉ねぎ ピーマン 昆布 味噌	〈含め煮〉 じゃが芋 たまねぎ 人参 鶏ひき肉 醤油 砂糖	〈野菜スープ〉 ちんげん菜 たまねぎ にんじん 昆布 塩	〈照り焼き〉 鶏もも肉 玉ねぎ 砂糖 醤油 片栗粉	〈味噌汁〉 南瓜 玉ねぎ 昆布 味噌	〈豆腐ステーキ〉 木綿豆腐 小麦粉 青のり 菜種油 醤油	〈野菜スープ〉 じゃが芋 たまねぎ 人参 昆布 塩	〈煮込みうどん〉 ゆでうどん ツナ缶 玉葱 人参 ほうれん草 塩 醤油 昆布	〈オレンジ〉	〈照り焼き〉 鶏もも肉 玉ねぎ 砂糖 醤油 片栗粉	〈野菜スープ〉 レタス 人参 お麩 昆布 塩
	〈ひじき煮〉 ひじき 人参 玉ねぎ 醤油 ごま油	〈もも〉	〈芋煮〉 さつま芋 りんご 砂糖	〈コロコロ野菜〉 きゅうり 塩	〈すいか〉	〈お浸し〉 小松菜 人参 もやし 醤油	〈おひたし〉 きゃべつ 玉ねぎ 人参 塩	〈おひたし〉 きゃべつ 玉ねぎ 人参 塩	〈おひたし〉 きゃべつ 玉ねぎ 人参 塩	〈すいか〉	〈粉ふき芋〉 じゃが芋 青海苔 塩	〈粉ふき芋〉 じゃが芋 青海苔 塩	〈粉ふき芋〉 じゃが芋 青海苔 塩	〈粉ふき芋〉 じゃが芋 青海苔 塩

<p>【今月のメニューより】</p> <p>おたより 《あんかけ豆腐》 人参・たまねぎは短い千切りにする。 野菜をひたひたのだし汁で煮て火が通ったら、少量の砂糖と醤油で調味する。 水溶き片栗粉でとろみをつけて、湯どうした豆腐に野菜あんをかける 野菜が食べにくければ、包丁できざんでからあんかけをかける</p>	<p>《お腹をこわしている時の対応》</p> <p>下痢などお腹がゆるい時は職員に声かけしていただければ、メニューを変更しています。形態を一つ前にもどす・油はぬく、ひじきなど消化に悪い物は除去するなどの対応です。 どのようなメニューに変えたのか知りたい方は職員にお声かけ下さい。 下さい。</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------