

2021年度 9月 献立表(病児食)



曜	日	献立名		材料名				
		昼食	午後おやつ	血や肉になるもの	熱や力になるもの	体の調子をととのえるもの	その他	
水	1	おかゆ 小松菜のスープ なすのそぼろあんかけ	黒糖くずもち	鶏ささ身,きな粉(大豆)	米,かたくり粉,黒砂糖	ごまつな,なす,玉葱,にんじん	水,だし汁	
木	2	おかゆ みそ汁(かぼちゃ) 豆腐の五目煮	お昼スナック(青のり)	絹ごし豆腐,ひじき(乾),鶏ささ身,あおのり	米,かたくり粉,麩,バター	かぼちゃ,玉葱,キャベツ,にんじん	水,だし汁,みそ	
金	3	17	おかゆ 和風スープ(オクラ) さつまいものツナ煮	おかが粥	ツナ缶(水煮),かつお節	米,さつまいも,かたくり粉	オクラ,にんじん	水,だし汁
月	6	おかゆ みそ汁(じゃがいも) チキンの彩り煮	きな粉マカロニ	鶏ささ身,きな粉(大豆)	米,じゃがいも,かたくり粉,マカロニ	玉葱,ブロッコリー,にんじん	水,だし汁,みそ,お湯	
火	7	21	煮込みうどん かぼちゃの含め煮	しらす粥(のり)	ツナ缶(水煮),わかめ,しらす干し,あおのり	うどん(ゆで),かたくり粉,米	にんじん,玉葱,かぼちゃ	だし汁,水
水	8	22	おかゆ みそ汁(なす) はるさめ煮	チーズおかが粥	鶏ささ身,かつお節,ハルメザンチーズ	米,はるさめ,かたくり粉	なす,玉葱,にんじん,チンゲンサイ	水,だし汁,みそ
木	9	おかゆ 和風スープ(麩とオクラ) しらす野菜煮	ツナスープパスタ	しらす干し,ツナ缶(水煮)	米,麩,かたくり粉,マカロニ	オクラ,ブロッコリー,にんじん,玉葱	水,だし汁,パプリカ	
金	10	24	かぼちゃ粥 みそ汁(キャベツ) 高野豆腐のうま煮	りんごのコンポート	凍り豆腐,鶏ささ身	米,かたくり粉	かぼちゃ,キャベツ,玉葱,チンゲンサイ,にんじん,りんご,りんご濃縮還元ジュース	水,だし汁,みそ
月	13	27	おかゆ みそ汁(麩) 鶏じゃが煮	果物(バナナ)クラッカー	鶏ささ身	米,麩,じゃがいも,かたくり粉,クラッカー	にんじん,玉葱,きゅうり,バナナ	水,だし汁,みそ
火	14	28	おかゆ 和風スープ(豆腐) 鮭と青菜の煮びたし	フルーツヨーグルト(黄桃)	絹ごし豆腐,鮭,ヨーグルト	米,かたくり粉	ほうれんそう,にんじん,もやし,黄桃	水,だし汁
水	15	29	おかゆ みそ汁(さつまいも) チキンのキャベツ煮	おかが粥	鶏ささ身,かつお節	米,さつまいも,かたくり粉	にんじん,キャベツ,ブロッコリー,玉葱	水,だし汁,みそ
木	16	30	じゃがいも粥 ほうれん草のスープ ツナの二色野菜煮	りんご入りゼリー(30日) きなこサンド	ツナ缶(水煮),粉寒天(30日) きな粉	米,じゃがいも,かたくり粉(30日) 食パン,バター	ほうれんそう,玉葱,にんじん,きゅうり,りんご濃縮還元ジュース,りんご	水,だし汁

(★印は卵アレルギー除去対象食品です)

※味付けに、塩・砂糖・醤油・味噌の調味料を使用します。

※都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください



ビノキョウ児舎