fujimuraナーサリー

2023年　10月　献立表（初期食）

日付		曜日	献立名	材料
2	23	月	10倍粥 豆腐の煮つぶし 人参の煮つぶし たまねぎのスープ	七分つき米 絹ごし豆腐、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、かつお・昆布だし汁
3	17	火	10倍粥 かれいの煮つぶし 人参の煮つぶし 大根のスープ	七分つき米 かれい、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、かつお・昆布だし汁
4	18	水	10倍粥 トマトの煮つぶし たまねぎの煮つぶし 人参のスープ	七分つき米 カットトマト、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁
5	19	木	10倍粥 キャベツの煮つぶし 人参の煮つぶし かぶのスープ	七分つき米 キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 かぶ、かつお・昆布だし汁
6	20	金	10倍粥 ほうれん草の煮つぶし たまねぎの煮つぶし トマトのスープ	七分つき米 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 トマト、かつお・昆布だし汁
7	21	土	10倍粥 キャベツの煮つぶし たまねぎの煮つぶし 人参のスープ	七分つき米 キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁
10	24	火	10倍粥 タラの煮つぶし ほうれん草の煮つぶし 大根のスープ	七分つき米 たら、かつお・昆布だし汁、片栗粉 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、かつお・昆布だし汁
11	25	水	10倍粥 大豆の煮つぶし キャベツの煮つぶし じゃがいものスープ	七分つき米 大豆水煮缶、かつお・昆布だし汁、片栗粉 キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 じゃがいも、かつお・昆布だし汁
12	26	木	10倍粥 人参の煮つぶし キャベツの煮つぶし かぼちゃのスープ	七分つき米 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁
13	27	金	10倍粥 じゃがいもの煮つぶし ほうれん草の煮つぶし 大根のスープ	七分つき米 じゃがいも、かつお・昆布だし汁、片栗粉 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、かつお・昆布だし汁
14	28	土	10倍粥 人参の煮つぶし こまつなの煮つぶし たまねぎのスープ	七分つき米 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 こまつな、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、かつお・昆布だし汁
16	30	月	10倍粥 キャベツの煮つぶし にんじんの煮つぶし かぼちゃのスープ	七分つき米 キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 かぼちゃ、かつお・昆布だし汁
31		火	10倍粥 トマトの煮つぶし ほうれん草の煮つぶし キャベツのスープ	七分つき米 トマト、かつお・昆布だし汁、片栗粉 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、かつお・昆布だし汁