2023年　11月　献立表（初期食）

fujimuraナーサリー

日付		曜日	献立名	材料
1	15 29	水	10倍粥 キャベツの煮つぶし にんじんの煮つぶし こまつなのスープ	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 こまつな、かつお・昆布だし汁
2	16	木	10倍粥 豆腐の煮つぶし ほうれん草の煮つぶし かぶのスープ	七分つき米 焼き豆腐、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 かぶ、かつお・昆布だし汁
4	18	土	10倍粥 ほうれん草の煮つぶし にんじんの煮つぶし たまねぎのスープ	七分つき米 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁、片栗粉 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
6	20	月	10倍粥 かぶの煮つぶし にんじんの煮つぶし ほうれん草のスープ	七分つき米 かぶ、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 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁
7	21	火	10倍粥 かれいの煮つぶし にんじんの煮つぶし ほうれん草のスープ	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 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁
8	22	水	10倍粥 じゃがいもの煮つぶし にんじんの煮つぶし たまねぎのスープ	七分つき米 じゃがいも、かつお・昆布だし汁、片栗粉 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
9	30	木	10倍粥 たまねぎの煮つぶし にんじんの煮つぶし さつまいものスープ	七分つき米 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、片栗粉 さつまいも、かつお・昆布だし汁
10	24	金	10倍粥 たらの煮つぶし にんじんの煮つぶし こまつなのスープ	七分つき米 たら、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 こまつな、かつお・昆布だし汁
11	25	土	10倍粥 たまねぎの煮つぶし 豆腐の煮つぶし にんじんのスープ	七分つき米 たまねぎ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 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
13	27	月	10倍粥 かぶの煮つぶし ほうれん草の煮つぶし にんじんのスープ	七分つき米 かぶ、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 にんじん、かつお・昆布だし汁
14	28	火	10倍粥 かれいの煮つぶし にんじんの煮つぶし だいこんのスープ	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
17		金	10倍粥 キャベツの煮つぶし 豆腐の煮つぶし たまねぎのスープ	七分つき米 キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 絹ごし豆腐、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、かつお・昆布だし汁