

## 2023年 12月 献立表(中期食)

日付			献立名	材料
1	15	金	7倍粥 豆腐と豚ひきの煮物 たまねぎのスープ	七分つき米 木綿豆腐、豚ひき肉、にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、こまつな、かつお・昆布だし汁
2	16	土	くたくたうどん ほうれん草のスープ	干しうどん、たまねぎ、にんじん、かつお・昆布だし汁 ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁
4	18	月	7倍粥 豚ひきとじゃがいもの煮物 だいこんのスープ	七分つき米 豚ひき肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、もやし、かつお・昆布だし汁
5	19	火	7倍粥 たらとにんじんの煮物 さつまいものスープ	七分つき米 たら、にんじん、もやし、かつお・昆布だし汁、片栗粉 さつまいも、にんじん、かつお・昆布だし汁
6	20	水	パン粥 鶏ひきのクリーム煮 さつまいものスープ	食パン、牛乳 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、牛乳、かつお・昆布だし汁、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、かつお・昆布だし汁
7	21	木	7倍粥 鶏ひきとブロッコリーの煮物 レタスのスープ	七分つき米 鶏ひき肉、にんじん、ブロッコリー、かつお・昆布だし汁、片栗粉 レタス、にんじん、かつお・昆布だし汁
8		金	7倍粥 鶏ひきとにんじんの煮物 かぼちゃのスープ	七分つき米 鶏ひき肉、にんじん、もやし、かつお・昆布だし汁、片栗粉 かぼちゃ、たまねぎ、かつお・昆布だし汁
9	23	土	7倍粥 鶏ひきとキャベツの煮物 じゃがいものスープ	七分つき米 鶏ひき肉、にんじん、キャベツ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 たまねぎ、じゃがいも、かつお・昆布だし汁
11	25	月	7倍粥 豚ひきとキャベツの煮物 こまつなのスープ	七分つき米 豚ひき肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 こまつな、じゃがいも、かつお・昆布だし汁
12	26	火	7倍粥 かれいとほうれん草の煮物 豆腐のスープ	七分つき米 かれい、ほうれん草、にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 木綿豆腐、かぼちゃ、だいこん、かつお・昆布だし汁
13	27	水	7倍粥 豚ひきとたまねぎの煮物 じゃがいものスープ	七分つき米 豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、片栗粉 じゃがいも、キャベツ、かつお・昆布だし汁
14	28	木	7倍粥 豚ひきと白菜の煮物 豆腐のスープ	七分つき米 豚ひき肉、にんじん、はくさい、かつお・昆布だし汁、片栗粉 絹ごし豆腐、もやし、ねぎ、かつお・昆布だし汁
22		月	7倍粥 鶏ひきとブロッコリーの煮物 かぼちゃのスープ	七分つき米 鶏ひき肉、ブロッコリー、にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 かぼちゃ、たまねぎ、かつお・昆布だし汁

献立は食材の都合などにより変更する場合があります。未食の食材がありましたら、当日までに喫食お願い致します。