

# 2024年 1月 献立表(初期食)

日付		曜日	献立名	材料
4	18	木	10倍粥 にんじんの煮つぶし じゃがいもの煮つぶし こまつなのスープ	七分つき米 にんじん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 じゃがいも、かつお・昆布だし汁、片栗粉 こまつな、かつお・昆布だし汁
5	19	金	10倍粥 豆腐の煮つぶし じゃがいもの煮つぶし かぼちゃのスープ	七分つき米 絹ごし豆腐、かつお・昆布だし汁、片栗粉 じゃがいも、かつお・昆布だし汁、片栗粉 日本かぼちゃ、かつお・昆布だし汁
6	20	土	10倍粥 豆腐の煮つぶし にんじんの煮つぶし たまねぎのスープ	七分つき米 木綿豆腐、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
9	23	火	10倍粥 タラの煮つぶし にんじんの煮つぶし 豆腐のスープ	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 絹ごし豆腐、かつお・昆布だし汁
10	24	水	10倍粥 豆腐の煮つぶし にんじんの煮つぶし キャベツのスープ	七分つき米 木綿豆腐、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 キャベツ、かつお・昆布だし汁
11	25	木	10倍粥 にんじんの煮つぶし たまねぎの煮つぶし じゃがいものスープ	七分つき米 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、片栗粉 じゃがいも、かつお・昆布だし汁
12	26	金	10倍粥 にんじんの煮つぶし たまねぎの煮つぶし キャベツのスープ	七分つき米 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、片栗粉 キャベツ、かつお・昆布だし汁
13	27	土	10倍粥 にんじんの煮つぶし キャベツの煮つぶし ほうれん草のスープ	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 ほうれんそう、かつお・昆布だし汁
15	29	月	10倍粥 麩の煮つぶし にんじんの煮つぶし ほうれん草のスープ	七分つき米 焼ふ、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
16	30	火	10倍粥 かれいの煮つぶし 大根の煮つぶし にんじんのスープ	七分つき米 かれい、かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、かつお・昆布だし汁、片栗粉 にんじん、かつお・昆布だし汁
17	31	水	10倍粥 にんじんの煮つぶし キャベツの煮つぶし 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 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
22		月	10倍粥 豆腐の煮つぶし にんじんの煮つぶし こまつなのスープ	七分つき米 木綿豆腐、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 こまつな、かつお・昆布だし汁