



2024年9月（初期食）

fujimuraナーサリー 栄養士

日付	曜日	献立名	材料
2	月	10倍粥つぶし しらすの煮つぶし 小松菜の煮つぶし 南瓜のスープ	七分つき米 しらす・カツオ・昆布だし 小松菜・カツオ・昆布だし 南瓜・カツオ・昆布だし
3	火	10倍粥つぶし カレイの煮つぶし 人参の煮つぶし 豆腐のスープ	七分つき米 カレイ・カツオ・昆布だし 人参・カツオ・昆布だし 豆腐・カツオ・昆布だし
4	水	10倍粥つぶし 人参煮つぶし ほうれん草の煮つぶし しらすのスープ	七分つき米 人参・カツオ・昆布だし ほうれん草・カツオ・昆布だし しらす・カツオ・昆布だし
5	木	10倍粥つぶし キャベツの煮つぶし 人参ポタージュ バナナ	七分つき米 キャベツ・カツオ・昆布だし 人参・カツオ・昆布だし バナナ
6	金	10倍粥つぶし ほうれん草の煮つぶし 人参の煮つぶし 豆腐のスープ	七分つき米 ほうれん草・カツオ・昆布だし 人参・カツオ・昆布だし 豆腐・カツオ・昆布だし
9	月	10倍粥つぶし 豆腐の煮つぶし 人参の煮つぶし お麩のスープ	七分つき米 豆腐・カツオ・昆布だし 人参・カツオ・昆布だし お麩・カツオ・昆布だし
10	火	10倍粥つぶし カレイの煮つぶし じゃが芋の煮つぶし 人参のスープ	七分つき米 カレイ・カツオ・昆布だし じゃがいも・カツオ・昆布だし 人参・カツオ・昆布だし
11	水	10倍粥 しらすの煮つぶし 胡瓜の煮つぶし 玉ねぎスープ	七分つき米 しらす・カツオ・昆布だし 胡瓜・カツオ・昆布だし 玉ねぎ・カツオ・昆布だし
12	木	10倍粥つぶし お麩煮つぶし 人参煮つぶし しらすのスープ	七分つき米 お麩・カツオ・昆布だし 人参・カツオ・昆布だし しらす・カツオ・昆布だし
13	金	10倍粥つぶし しらす煮つぶし 玉ねぎの煮つぶし キャベツスープ	七分つき米 しらす・カツオ・昆布だし 玉ねぎ・カツオ・昆布だし キャベツ・カツオ・昆布だし
17	火	10倍粥 豆腐の煮つぶし ほうれん草の煮つぶし さつまいもスープ	七分つき米 豆腐・カツオ・昆布だし ほうれん草・カツオ・昆布だし さつまいも・カツオ・昆布だし