

11月献立表

		初期食	
日	曜日	献立	材料
1	月	おかゆ 白菜と人参のやわらか煮 キャベツのスープ	米 白菜・人参・だし キャベツ・だし・片栗粉
2	火	さつまいもがゆ カレーとほうれん草のペースト 白菜のスープ	米・さつまいも・だし 鮭・ほうれん草・だし 白菜・だし・片栗粉
3	水	文化の日	
4	木	おかゆ 人参のペースト 玉ねぎのスープ	米 人参・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
5	金	ほうれん草がゆ しらすと大根のペースト 人参のスープ	米・ほうれん草・だし しらす・大根・だし 人参・だし
6	土	作品展	
8	月	おかゆ しらすと根菜のだし煮 チンゲン菜のスープ	米 しらす・人参・じゃがいも・だし チンゲン菜・だし・片栗粉
9	火	おかゆ 人参と大根のペースト キャベツのスープ	米 人参・大根・だし キャベツ・だし・片栗粉
10	水	パンがゆ 人参のトロ煮 かぼちゃのスープ	食パン・ミルク 人参・だし・片栗粉 かぼちゃ・だし・片栗粉
11	木	おかゆ さつまいものマッシュ ほうれん草のスープ	米 さつまいも・だし ほうれん草・だし・片栗粉
12	金	おかゆ カレーとキャベツのうま煮 人参のスープ	米 カレー・キャベツ・だし 人参・だし・片栗粉
13	土	野菜うどんのくたくた煮 じゃがいものマッシュ	うどん・ほうれん草・人参・だし じゃがいも・だし
15	月	おかゆ カレーとかぼちゃのくたくた煮 玉ねぎのスープ	米 カレー・かぼちゃ・だし 玉ねぎ・だし・片栗粉
16	火	お魚うどんのくたくた煮 人参のペースト じゃがいものマッシュ	うどん・しらす・だし 人参・だし じゃがいも・だし
17	水	パンがゆ しらすとキャベツのトロ煮 オニオンスープ	食パン・ミルク しらす・キャベツ・だし・片栗粉 玉ねぎ・人参・だし・片栗粉
18	木	おかゆ カレーと人参のうま煮 小松菜のスープ	米 カレー・人参・だし 小松菜・だし・片栗粉
19	金	人参がゆ しらすとキャベツのペースト 玉ねぎのスープ	米・人参・だし しらす・キャベツ・だし 人参・だし・片栗粉
20	土	うどんのくたくた煮 人参とほうれん草のくたくた煮	うどん・かぼちゃ・だし 人参・ほうれん草・だし
22	月	おかゆ 人参のペースト キャベツのスープ	米 人参・だし キャベツ・だし・片栗粉
23	火	勤労感謝の日	
24	水	パンがゆ しらすと野菜のスープ煮 さつまいものマッシュ	食パン・ミルク しらす・キャベツ・人参・だし さつまいも・だし・片栗粉
25	木	おかゆ カレーとほうれん草のペースト じゃがいものスープ	米 カレー・ほうれん草・だし じゃがいも・だし・だし・片栗粉
26	金	おかゆ チンゲン菜のペースト 大根スープ	米 チンゲン菜・だし 大根・人参・だし・片栗粉
27	土	野菜うどんのくたくた煮 きゅうりと人参のペースト	うどん・キャベツ・玉ねぎ・だし きゅうり・人参・だし・かつお節
29	月	おかゆ カレーと人参のくたくた煮 かぼちゃのスープ	米 たら・人参・だし・砂糖・しょうゆ かぼちゃ・だし・みそ
30	火	おかゆ 人参とじゃがいものやわらか煮 キャベツのスープ	米 鶏ミンチ・人参・じゃがいも・だし・砂糖・しょうゆ キャベツ・だし・みそ