

8月献立表

		初期食	
日	曜日	献立	材料
1	木	おかゆ 根菜のペースト 白菜スープ	米 人参・じゃがいも・だし 白菜・だし
2	金	おかゆ しらすと小松菜のペースト 大根のスープ	米 しらす・小松菜・だし 大根・だし・みそ
3	土	うどんのくたくた煮 かぼちゃのマッシュ	うどん・だし かぼちゃ・だし
5	月	おかゆ ほうれん草のペースト 豆腐のスープ	米 ほうれん草・だし 豆腐・だし
6	火	おかゆ 人参のペースト 麩のスープ	米 人参・だし 麩・だし
7	水	パンがゆ 人参のおろし煮 玉ねぎのスープ	食パン・ミルク 人参・だし 玉ねぎ・だし
8	木	おかゆ 豆腐のくたくた煮 小松菜のスープ	米 豆腐・だし 小松菜・だし
9	金	おかゆ カレイのくたくた煮 キャベツのスープ	米 カレイ・玉ねぎ・だし キャベツ・だし
10	土	うどんのくたくた煮 じゃがいものマッシュ	うどん・人参・だし じゃがいも・だし
12	月	振替休日	
13	火	おかゆ 人参のペースト 豆腐のスープ	おかゆ 人参・だし 豆腐・だし
14	水	パンがゆ カレイのくたくた煮 大根のスープ	食パン・ミルク カレイ・人参・だし 大根・だし
15	木	おかゆ 豆腐のやわらか煮 麩のスープ	米 豆腐・玉ねぎ・だし 麩・だし
16	金	おかゆ じゃがいものペースト 人参のスープ	米 じゃがいも・だし 人参・だし
17	土	うどんのくたくた煮 じゃがいものマッシュ	うどん・人参・だし じゃがいも・だし
19	月	おかゆ 野菜のペースト チンゲン菜のスープ	米 人参・玉ねぎ・だし チンゲン菜・だし
20	火	おかゆ かぼちゃのペースト 大根のスープ	米 かぼちゃ・だし 大根・だし
21	水	パンがゆ キャベツのペースト じゃがいものスープ	食パン・ミルク キャベツ・だし じゃがいも・だし
22	木	おかゆ じゃがいものくたくた煮 人参のスープ	米 じゃがいも・だし 人参・だし
23	金	おかゆ 人参とほうれん草のくたくた煮 玉ねぎのスープ	米 人参・ほうれん草・だし 玉ねぎ・だし
24	土	うどんのくたくた煮 きゅうりのおろし煮	うどん・人参・だし きゅうり・だし
26	月	おかゆ 人参と大根のやわらか煮 豆腐のスープ	米 人参・大根・だし 豆腐・だし
27	火	おかゆ ほうれん草のペースト じゃがいものスープ	米 ほうれん草・だし じゃがいも・だし
28	水	パンがゆ 人参のやわらか煮 玉ねぎのスープ	食パン・ミルク 人参・だし 玉ねぎ・だし
29	木	おかゆ 小松菜のペースト 人参のスープ	米 小松菜・だし 人参・だし
30	金	おかゆ なすとかぼちゃのペースト 玉ねぎのスープ	米 なす・かぼちゃ・だし 玉ねぎ・だし
31	土	うどんのくたくた煮 さつまいものペースト	うどん・人参・だし さつまいも・だし