

## 初期食の献立表

日	1 月 15	2 火 16	3 水 17	4 木 18	5 金 19	6 土 20	名 前
午 前	つぶし粥 鶏ひき肉 じゃが芋 玉ねぎ 野菜スープ	つぶし粥 鶏もも肉 白菜 玉ねぎ 野菜スープ	つぶし粥 かれい 人参 キャベツ 野菜スープ	つぶし粥 鶏もも肉 じゃが芋 人参 野菜スープ	つぶし粥 生鮭 キャベツ 玉ねぎ 野菜スープ	つぶし粥 大豆 大根 人参 野菜スープ	
日	8 月 22	9・23 火 30	10 水 24	11 木 25	12 金 26	13 土 27	
午 前	つぶし粥 かじき じゃが芋 大根 野菜スープ	つぶし粥 鶏もも肉 人参 玉ねぎ 野菜スープ	つぶし粥 生鮭 人参 じゃが芋 野菜スープ	つぶし粥 鶏ひき肉 人参 玉ねぎ 野菜スープ	つぶし粥 鶏もも肉 キャベツ きゅうり 野菜スープ	つぶし粥 ツナ缶 玉ねぎ 人参 野菜スープ	
お た よ り	<p>*白身魚・・・水に少量の砂糖を入れたなべを沸騰させ、そこに白身魚を加え、弱火で煮る。火が通ったら、すりばちですりつぶす</p> <p>*豆腐・・・野菜スープを作るところにサイの目に切った豆腐をくわえ、沸騰したらとりだし、そのまま、又はすりばちですりつぶす</p> <p>*野菜・・・昆布だしで軟らかく煮て、すりばちですりつぶす</p> <p>*野菜スープ・・・昆布だしで野菜を煮たスープ</p>						