独自献立

初期食

							·····································	ば立 初期食
	日	曜	献立名 昼食	あか 体をつくる 血や肉になる	黄 力や体温のもとに なる	みどり 体の調子を整える	調味料	栄養価
1	15	±	お粥 玉ねぎのペースト かぼちゃのペースト 汁(だいこん)		*	たまねぎ かぼ ちゃ だいこん	昆布だし汁	Ene.: 63kcal P:1.3g F:0.2g C:14.9g Ca:13mg 食塩相当量:0.2g
3	17	月	お粥 玉ねぎのペースト チンゲン菜のペースト 汁(じゃがいも)		米 じゃがいも	たまねぎ チンゲ ンサイ	昆布だし汁	Ene.: 53kcal P: 1.2g F: 0.1g C: 12.5g Ca: 28mg 食塩相当量: 0.2g
4	18	火	お粥 にんじんのペースト かぼちゃのペースト 汁(キャベツ)		*	にんじん かぼ ちゃ キャベツ	昆布だし汁	Ene.: 62kcal P:1.4g F:0.2g C:15g Ca:17mg 食塩相当量:0.2g
5	19	水	お粥 玉ねぎのペースト チンゲン菜のペースト 汁(じゃがいも)		米 じゃがいも	たまねぎ チンゲ ンサイ	昆布だし汁	Ene.: 53kcal P:1.2g F:0.1g C:12.5g Ca:28mg 食塩相当量:0.2g
6	20	木	パン粥 トマトのペースト きゅうりのペースト 汁(こまつな)		食パン	トマト缶 きゅうり こまつな	昆布だし汁	Ene.: 40kcal P:1.6g F:0.4g C:7.9g Ca:32mg 食塩相当量:0.4g
7	21	金	お粥 かれいのペースト かぶのペースト 汁(キャベツ)	かれい	米	かぶ キャベツ	昆布だし汁	Ene.: 61kcal P: 4.5g F: 0.5g C: 10.2g Ca: 23mg 食塩相当量: 0.3g
8	22	±	お粥 かぼちゃのペースト にんじんのペースト 汁(玉ねぎ)		米	かぼちゃ にんじ ん たまねぎ	昆布だし汁	Ene. : 63kcal P : 1.4g F : 0.2g C : 15.3g Ca : 15mg 食塩相当量 : 0.2g
10	24	月	お粥 ブロッコリーのペースト にんじんのペースト すまし汁(だいこん)		米	ブロッコリー にん じん だいこん	昆布だし汁	Ene.:53kcal P:2g F:0.2g C:12.1g Ca:22mg 食塩相当量:0.2g
11	25	火	お粥 こまつなのペースト 玉ねぎのペースト すまし汁(にんじん)		米	こまつな たまね ぎ にんじん	昆布だし汁	Ene. : 51kcal P : 1.3g F : 0.1g C : 11.8g Ca : 45mg 食塩相当量 : 0.2g
12	26	水	お粥 だいこんのペースト きゅうりのペースト すまし汁(かぼちゃ)		米	だいこん きゅうり かぼちゃ	昆布だし汁	Ene.: 52kcal P:1.2g F:0.1g C:12.2g Ca:17mg 食塩相当量:0.2g
13	27	木	お粥 じゃがいものペースト にんじんのペースト すまし汁(チンゲン菜)		米 じゃがいも	にんじん チンゲン サイ	昆布だし汁	Ene.: 57kcal P: 1.4g F: 0.1g C: 14.1g Ca: 21mg 食塩相当量: 0.2g
14		金	うどん(にんじん) 豆腐のペースト ほうれん草のペースト	絹ごし豆腐	干しうどん	にんじん ほうれ んそう	昆布だし汁	Ene.: 46kcal P: 2.2g F: 0.9g C: 7.7g Ca: 32mg 食塩相当量: 0.5g
28		金	お粥 チンゲン菜のペースト にんじんのペースト 汁(玉ねぎ)		米	チンゲンサイ に んじん たまねぎ	昆布だし汁	Ene. : 49kcal P : 1.1g F : 0.1g C : 11.6g Ca : 32mg 食塩相当量: 0.2g