【調理指示表】

2025年 1月 4日(土)

	5年 1月 4日(土) 料 理 名/食 品 名	食数	一人分(g)	総使用量g	食品コメント	備考
E 71	[初期除](昼食) 0食	2)(g)	心区乃里的	及加コグンド	UHB -73
昼 食	10倍がゆ					
	*		10	20		
	水		100	200		
	しらすのペースト		10	20		
	しらす干し		10			
	だし汁、昆布		15	30		
	にんじんのペースト					
	にんじん		10			
	だし汁、昆布		10	20		
	じゃがいものペースト					
	じゃがいも		10	20		
	だし汁,昆布		10	20		
昼 食	[中期除](昼 食) 0食	2				
	7倍がゆ					
	米		15	30		
	水		100	200		
	高野豆腐と野菜煮					
	高野豆腐		3. 4	6. 8		
	にんじん		10	20		
	たまねぎ		5	10		
	だし汁,かつお・昆布		20	40		
	かたくり粉			0		
	じゃがいもの軟らか煮つぶし					
	じゃがいも		15	30		
	だし汁,かつお・昆布		15	30		
	[後期除](昼 食) 0食	3				
昼食	軟飯					
	*		20	60		
	水		100	300		
	高野豆腐と野菜煮					
	高野豆腐		3. 4	10. 2		
	にんじん		10			
	たまねぎ		10			
	だし汁、かつお・昆布		30			
	しょうゆ		0. 2			
	かたくり粉		0. 2	0. 0		
	スティックじゃがいも			- U		
			20	60		
	じゃがいも					
	だし汁, かつお・昆布 [後期除](おやつ) 0食	3	20	60		
おやつ		3				
	きな粉軟飯		20	60		
	*					
	水		100			
	きな粉		0. 01	0. 03		