

【調理指示表】

2023年 4月 1日(土)

| 区分 | 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 |
|--------------|--------------|-----|--------|-------|--------|----|
| 昼食 | [初期](昼食) 0食 | 0 | | | | |
| | 10倍がゆ | | | | | |
| | 米, 精白米 ■ | | 10 | 0 | | |
| | 水, ■ | | 100 | 0 | | |
| | 豆腐のペースト | | | | | |
| | 絹ごし豆腐(冷蔵) | | 10 | 0 | | |
| だし, 昆布 ■ | | 15 | 0 | | | |
| にんじんのペースト | | | | | | |
| | にんじん, 生 | | 10 | 0 | | |
| だし, 昆布 ■ | | 10 | 0 | | | |
| ほうれん草のペースト | | | | | | |
| | ほうれん草, 生 | | 10 | 0 | | |
| だし, 昆布 ■ | | 10 | 0 | | | |
| 昼食 | [中期](昼食) 0食 | 0 | | | | |
| | 7倍がゆ | | | | | |
| | 米, 精白米 ■ | | 15 | 0 | | |
| | 水, ■ | | 100 | 0 | | |
| | 高野豆腐と野菜煮 | | | | | |
| | 高野豆腐, ■ | | 3.4 | 0 | | |
| にんじん, 生 | | 10 | 0 | | | |
| たまねぎ, 生 | | 5 | 0 | | | |
| だし, かつお・昆布 ■ | | 20 | 0 | | | |
| かたくり粉, ■ | | | 0 | | | |
| ほうれん草の軟らか煮 | | | | | | |
| | ほうれん草, 生 | | 15 | 0 | | |
| だし, かつお・昆布 ■ | | 15 | 0 | | | |
| 昼食 | [後期](昼食) 0食 | 0 | | | | |
| | 軟飯 | | | | | |
| | 米, 精白米 ■ | | 20 | 0 | | |
| | 水, ■ | | 100 | 0 | | |
| | 高野豆腐と野菜煮 | | | | | |
| | 高野豆腐, ■ | | 3.4 | 0 | | |
| にんじん, 生 | | 10 | 0 | | | |
| たまねぎ, 生 | | 10 | 0 | | | |
| だし, かつお・昆布 ■ | | 30 | 0 | | | |
| しょうゆ, ■ | | 0.2 | 0 | | | |
| かたくり粉, ■ | | | 0 | | | |
| ほうれん草の軟らか煮 | | | | | | |
| | ほうれん草, 生 | | 20 | 0 | | |
| だし, かつお・昆布 ■ | | 20 | 0 | | | |
| しょうゆ, ■ | | 0.1 | 0 | | | |
| おやつ | [後期](おやつ) 0食 | | | | | |
| | ふかし芋 | | | | | |
| | じゃがいも, 生 | | 30 | 0 | | |
| 食塩, ■ | | 0 | 0 | | | |