



# 献立表

後期食  
2021年 2月

日	曜	午 前	午 後
1	月	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 白身魚のみそ煮 すまし汁 (魚)
2	火	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 にんじんスープ (魚)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
3	水	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 ハンバーグ 温野菜 ほうれん草スープ (豚肉)
4	木	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)
5	金	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
6	土	鶏雑炊 さつま芋の煮物 (鶏肉)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
7	日	日曜日	
8	月	お粥 つくね 温野菜 みそ汁 (鶏肉)	お粥 魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
9	火	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)	お粥 麻婆豆腐 かぶスープ (豚肉)
10	水	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
11	木	建国記念日	
12	金	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	お粥 白身魚のソテー 温野菜 オニオンスープ (魚)
13	土	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	ポークドリア 温野菜 野菜スープ (豚肉)
14	日	日曜日	
15	月	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 白身魚のみそ煮 すまし汁 (魚)
16	火	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 にんじんスープ (魚)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
17	水	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 ハンバーグ 温野菜 ほうれん草スープ (豚肉)
18	木	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)
19	金	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
20	土	鶏雑炊 さつま芋の煮物 (鶏肉)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
21	日	日曜日	
22	月	お粥 つくね 温野菜 みそ汁 (鶏肉)	お粥 魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
23	火	天皇誕生日	
24	水	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
25	木	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)	お粥 麻婆豆腐 かぶスープ (豚肉)
26	金	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	お粥 白身魚のソテー 温野菜 オニオンスープ (魚)
27	土	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	ポークドリア 温野菜 野菜スープ (豚肉)
28	木	日曜日	