



献立表

後期食
2021年 8月

日	曜	午 前	午 後
1	日		
2	月	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
3	火	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 肉じゃが みそ汁 (魚)
4	水	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)
5	木	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉)
6	金	お粥 魚のソテー 温野菜 かぶスープ (魚)	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)
7	土	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (豚肉)
8	日		
9	月	振替休日	
10	火	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 オニオンスープ (豚)
11	水	チーズドリア 温野菜 野菜スープ (チーズ)	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)
12	木	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 南瓜のそぼろ煮 みそ汁 (鶏肉)
13	金	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 じゃが芋と野菜の煮物 豚汁 (豚肉)
14	土	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	鶏雑炊 さつまいも煮 (鶏肉)
15	日		
16	月	お粥 つくね焼き 温野菜 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
17	火	ポークドリア 温野菜 にんじんスープ (豚肉)	お粥 鶏肉とキャベツの煮物 みそ汁 (鶏肉)
18	水	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)
19	木	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉)
20	金	お粥 魚のソテー 温野菜 かぶスープ (魚)	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)
21	土	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (豚肉)
22	日		
23	月	お粥 豆腐ソテー 温野菜 野菜スープ (豆腐)	お粥 豚肉と野菜の旨煮 みそ汁 (豚肉)
24	火	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 オニオンスープ (豚)
25	水	チーズドリア 温野菜 野菜スープ (チーズ)	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)
26	木	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 南瓜のそぼろ煮 みそ汁 (鶏肉)
27	金	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 じゃが芋と野菜の煮物 豚汁 (豚肉)
28	土	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	鶏雑炊 さつまいも煮 (鶏肉)
29	日		
30	月	お粥 つくね焼き 温野菜 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
31	火	ポークドリア 温野菜 ほうれん草スープ (豚肉)	お粥 鶏肉とキャベツの煮物 みそ汁 (鶏肉)