



献立表

後期食
2021年 10月

日	曜	午 前	午 後
1	金	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 野菜のお浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
2	土	お粥 鶏肉とサツマイモの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁 (豚肉)
3	日		
4	月	お粥 かぼちゃと豆腐のうま煮 みそ汁 (豆腐)	お粥 白身魚の煮つけ みそ汁 (魚)
5	火	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉・チーズ)	お粥 野菜の卵とじ 鶏団子汁 (鶏肉・卵)
6	水	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 オニオンスープ (豆腐)
7	木	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 かぼちゃのそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
8	金	お粥 豚肉とキャベツの味噌煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 野菜スープ (チーズ)
9	土	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	鶏雑炊 さつまいも煮 (鶏肉)
10	日		
11	月	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉とじゃがいもの味噌煮 すまし汁 (鶏肉)
12	火	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 麻婆豆腐 人参スープ (豚肉・豆腐)
13	水	お粥 ハンバーグ 温野菜 かぶスープ (豚肉)	お粥 カレイの野菜あんかけ みそ汁 (魚)
14	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	チキンドリア 温野菜 ほうれん草スープ (鶏肉・チーズ)
15	金	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 野菜のお浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
16	土	お粥 鶏肉とサツマイモの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁 (豚肉)
17	日		
18	月	お粥 かぼちゃと豆腐のうま煮 みそ汁 (豆腐)	お粥 白身魚の煮つけ みそ汁 (魚)
19	火	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉・チーズ)	お粥 野菜の卵とじ 鶏団子汁 (鶏肉・卵)
20	水	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 オニオンスープ (豆腐)
21	木	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 かぼちゃのそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
22	金	お粥 豚肉とキャベツの味噌煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 野菜スープ (チーズ)
23	土	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	鶏雑炊 さつまいも煮 (鶏肉)
24	日		
25	月	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉とじゃがいもの味噌煮 すまし汁 (鶏肉)
26	火	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 麻婆豆腐 人参スープ (豚肉・豆腐)
27	水	お粥 ハンバーグ 温野菜 かぶスープ (豚肉)	お粥 カレイの野菜あんかけ みそ汁 (魚)
28	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	チキンドリア 温野菜 ほうれん草スープ (鶏肉・チーズ)
29	金	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 野菜のお浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
30	土	お粥 鶏肉とサツマイモの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁 (豚肉)