



献立表

後期食
2021年 9月

日	曜	午 前	午 後
1	水	お粥 魚のソテー 温野菜 野菜スープ (魚)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
2	木	お粥 鶏肉と南瓜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
3	金	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
4	土	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
5	日		
6	月	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (鶏肉)
7	火	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	お粥 魚のムニエル 温野菜 ほうれん草スープ (魚)
8	水	お粥 豆腐と野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉とかぶの煮物 みそ汁 (豚肉)
9	木	チーズドリア 温野菜 オニオンスープ (チーズ)	お粥 魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
10	金	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
11	土	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)	五目雑炊 さつまいも煮 (豚肉)
12	日		
13	月	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)
14	火	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)
15	水	お粥 魚のソテー 温野菜 野菜スープ (魚)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
16	木	お粥 鶏肉と南瓜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
17	金	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
18	土	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
19	日		
20	月	敬老の日	
21	火	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (鶏肉)
22	水	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	お粥 魚のムニエル 温野菜 ほうれん草スープ (魚)
23	木	秋分の日	
24	金	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
25	土	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)	五目雑炊 さつまいも煮 (豚肉)
26	日		
27	月	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)
28	火	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)
29	水	お粥 魚のソテー 温野菜 野菜スープ (魚)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
30	木	お粥 鶏肉と南瓜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)