



献立表

後期食
2021年10月

日	曜	午 前	午 後
1	金	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
2	土	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	チーズドリア 温野菜 コンソメスープ (チーズ)
3	日	日曜日	
4	月	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
5	火	お粥 じゃが芋のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)
6	水	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)
7	木	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥 豆腐のソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)
8	金	ポークドリア 温野菜 野菜スープ (豚肉)	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)
9	土	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き ほうれん草スープ (チーズ)
10	日	日曜日	
11	月	お粥 鶏肉と野菜のうま煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 麻婆なす すまし汁 (豚肉)
12	火	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
13	水	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 キャベツスープ (魚)
14	木	お粥 かぼちゃと豚肉の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
15	金	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
16	土	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	チーズドリア 温野菜 コンソメスープ (チーズ)
17	日	日曜日	
18	月	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
19	火	お粥 じゃが芋のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)
20	水	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)
21	木	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥 豆腐のソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)
22	金	ポークドリア 温野菜 野菜スープ (豚肉)	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)
23	土	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き ほうれん草スープ (チーズ)
24	日	日曜日	
25	月	お粥 鶏肉と野菜のうま煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 麻婆なす すまし汁 (豚肉)
26	火	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
27	水	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 キャベツスープ (魚)
28	木	お粥 かぼちゃと豚肉の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
29	金	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
30	土	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	チーズドリア 温野菜 コンソメスープ (チーズ)
31	日	日曜日	

※午前・午後ともに果物がつきます。