



献立表

後期食
2021年11月

日	曜	午 前	午 後
1	月	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かぶの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)
2	火	お粥 かれのいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)
3	水	文化の日	
4	木	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
5	金	お粥 かれのいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
6	土	お粥 きゃべつのお浸し 豚汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 なすスープ (鶏肉・チーズ)
7	日	日曜日	
8	月	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)	お粥 つくねの煮物 みそ汁 (鶏肉)
9	火	お粥 かれのいのと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
10	水	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれのいのムニエル 温野菜 かぶスープ (魚)
11	木	お粥 かれのいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
12	金	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉・チーズ)	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)
13	土	鶏雑炊 野菜のお浸し (鶏肉)	お粥 野菜のチーズ焼き コンソメスープ (チーズ)
14	日	日曜日	
15	月	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かぶの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)
16	火	お粥 かれのいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)
17	水	お粥 チキンシチュー 温野菜 (鶏肉)	お粥 野菜の煮浸し さつま汁 (豚肉)
18	木	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
19	金	お粥 かれのいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
20	土	お粥 きゃべつのお浸し 豚汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 なすスープ (鶏肉・チーズ)
21	日	日曜日	
22	月	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)	お粥 つくねの煮物 みそ汁 (鶏肉)
23	火	勤労感謝の日	
24	水	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれのいのムニエル 温野菜 かぶスープ (魚)
25	木	お粥 かれのいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
26	金	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉)	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)
27	土	鶏雑炊 野菜のお浸し (鶏肉)	お粥 野菜のチーズ焼き コンソメスープ (チーズ)
28	日	日曜日	
29	月	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かぶの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)
30	火	お粥 かれのいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)

※午前・午後ともに果物がつきます。