



献立表

後期食
2021年 12月

日	曜	午 前	午 後
1	水	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 鶏肉とサツマイモの煮物 みそ汁 (鶏肉)
2	木	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイの味噌煮 すまし汁 (魚)
3	金	お粥 白身魚のソテー 温野菜 かぶスープ (魚)	お粥 豚肉とキャベツの煮物 みそ汁 (豚肉)
4	土	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
5	日		
6	月	お粥 鶏肉と野菜のうま煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)
7	火	お粥 ほうれん草の和え物 豚汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
8	水	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイのムニエル 温野菜 人参スープ (魚)
9	木	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)	お粥 かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
10	金	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 人参の白和え 味噌汁 (豆腐)
11	土	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	鶏雑炊 さつまいも煮 (鶏肉)
12	日		
13	月	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)
14	火	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
15	水	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 鶏肉とサツマイモの煮物 みそ汁 (鶏肉)
16	木	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイの味噌煮 すまし汁 (魚)
17	金	お粥 白身魚のソテー 温野菜 かぶスープ (魚)	お粥 豚肉とキャベツの煮物 みそ汁 (豚肉)
18	土	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
19	日		
20	月	お粥 鶏肉と野菜のうま煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)
21	火	お粥 ほうれん草の和え物 豚汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
22	水	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイのムニエル 温野菜 人参スープ (魚)
23	木	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)	お粥 かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
24	金	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 人参の白和え 味噌汁 (豆腐)
25	土	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	鶏雑炊 さつまいも煮 (鶏肉)
26	日		
27	月	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)
28	火	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
29	水		
30	木		