



献立表

後期食
2022年 03月

日	曜	午 前	午 後
1	火	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 キャベツスープ (チーズ)
2	水	お粥 鶏肉の味噌煮込み すまし汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 ほうれん草スープ (豚肉)
3	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と根菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
4	金	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 人参の白和え みそ汁 (豆腐)
5	土	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	鶏雑炊 さつま芋の煮物 (鶏肉)
6	日	日曜日	
7	月	お粥 豆腐の卵とし みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉と南瓜のうま煮 みそ汁 (豚肉)
8	火	ポークドリア 温野菜 かぶスープ (豚肉・チーズ)	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 野菜スープ (魚)
9	水	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 ほうれん草のお浸し 鶏団子汁 (鶏肉)
10	木	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かぼちゃの煮物 豆腐のみそ汁 (豆腐)
11	金	お粥 野菜の煮びたし 豚汁 (豚肉)	お粥 鶏つくね みそ汁 (鶏肉)
12	土	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
13	日	日曜日	
14	月	チーズリゾット 温野菜 オニオンスープ (チーズ)	お粥 麻婆豆腐 人参スープ (豚肉・豆腐)
15	火	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 キャベツスープ (チーズ)
16	水	お粥 鶏肉の味噌煮込み すまし汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 ほうれん草スープ (豚肉)
17	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と根菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
18	金	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 人参の白和え みそ汁 (豆腐)
19	土	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	鶏雑炊 さつま芋の煮物 (鶏肉)
20	日	日曜日	
21	月	春分の日	
22	火	ポークドリア 温野菜 かぶスープ (豚肉・チーズ)	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 野菜スープ (魚)
23	水	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 ほうれん草のお浸し 鶏団子汁 (鶏肉)
24	木	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かぼちゃの煮物 豆腐のみそ汁 (豆腐)
25	金	お粥 野菜の煮びたし 豚汁 (豚肉)	お粥 鶏つくね みそ汁 (鶏肉)
26	土	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
27	日	日曜日	
28	月	チーズリゾット 温野菜 オニオンスープ (チーズ)	お粥 麻婆豆腐 人参スープ (豚肉・豆腐)
29	火	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 キャベツスープ (チーズ)
30	水	お粥 鶏肉の味噌煮込み すまし汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 ほうれん草スープ (豚肉)
31	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と根菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)