



# 献立表

後期食  
2022年03月

日	曜	午 前	午 後
1	火	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉)
2	水	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
3	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き キャロットスープ (チーズ)
4	金	お粥 かれいの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
5	土	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 野菜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
6	日	日曜日	
7	月	ポーランドリア 温野菜 コンソメスープ (豚肉)	お粥 つくねと野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
8	火	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
9	水	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
10	木	お粥 かぼちゃと豚肉の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)
11	金	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 かぶスープ (豆腐)
12	土	五目粥 野菜の煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
13	日	日曜日	
14	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)
15	火	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉)
16	水	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
17	木	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き キャロットスープ (チーズ)
18	金	お粥 かれいの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
19	土	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 野菜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
20	日	卒園式	
21	月	春分の日	
22	火	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
23	水	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
24	木	チーズドリア 温野菜 なすスープ (チーズ)	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)
25	金	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 かぶスープ (豆腐)
26	土	五目粥 野菜の煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
27	日	日曜日	
28	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)
29	火	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉)
30	水	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
31	月	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き にんじんスープ (チーズ)

※午前・午後ともに果物がつきます。