



献立表

後期食
2022年4月

日	曜	午 前	午 後
1	金	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
2	土	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
3	日	日曜日	
4	月	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)	お粥 豚肉と野菜のうま煮 みそ汁 (豚肉)
5	火	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (白身魚)	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)
6	水	お粥 なすの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (白身魚)
7	木	お粥 鶏肉と野菜のくず煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 肉団子とかぼちゃの煮物 みそ汁 (豚肉)
8	金	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)
9	土	お粥 さつまいものチーズ焼き ほうれんそうスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の炒り煮 みそ汁 (豆腐)
10	日	日曜日	
11	月	ポークドリア 温野菜 オニオンスープ (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
12	火	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (白身魚)	お粥 豆腐と野菜のソテー かぶスープ (豆腐)
13	水	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (白身魚)
14	木	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 キャベツのお浸し 豚汁 (豚肉)
15	金	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
16	土	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
17	日	日曜日	
18	月	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)	お粥 豚肉と野菜のうま煮 みそ汁 (豚肉)
19	火	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (白身魚)	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)
20	水	お粥 なすの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (白身魚)
21	木	お粥 鶏肉と野菜のくず煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 肉団子とかぼちゃの煮物 みそ汁 (豚肉)
22	金	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)
23	土	お粥 さつまいものチーズ焼き ほうれんそうスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の炒り煮 みそ汁 (豆腐)
24	日	日曜日	
25	月	ポークドリア 温野菜 オニオンスープ (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
26	火	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (白身魚)	お粥 豆腐と野菜のソテー かぶスープ (豆腐)
27	水	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (白身魚)
28	木	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 キャベツのお浸し 豚汁 (豚肉)
29	金	昭和の日	
30	土	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
31	日	日曜日	

※午前・午後ともに果物がつきます。

にりんそう保育園