

献立表

後期食 2022年 04月

| | 曜 | 午 前 | 午 後 |
|----|---|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 | 金 | お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉) | お粥 白身魚のソテー 温野菜 人参スープ (魚) |
| 2 | 土 | お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐) | 五目雑炊 さつま芋煮 (豚肉) |
| 3 | В | | 曜日 |
| 4 | 月 | お粥 カレイの煮付け みそ汁 (魚) | お粥 豆腐ソテー 温野菜 ほうれんそうスープ (豆腐) |
| 5 | 火 | お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ) | お粥 豚肉と野菜の旨煮 みそ汁 (豚肉) |
| 6 | 水 | お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉) | お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚) |
| 7 | 木 | お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉) | お粥 野菜の煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉) |
| 8 | 金 | お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐) | お粥 カレイの野菜あんかけ みそ汁 (魚) |
| 9 | 土 | チキンドリア 温野菜 野菜スープ (鶏肉、チーズ) | お粥 豚肉とキャベツの煮物 みそ汁 (豚肉) |
| 10 | В | | 曜日 |
| 11 | 月 | お粥 ほうれん草のお浸し 豚汁 (豚肉) | お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐) |
| 12 | 火 | お粥 白身魚のムニエル 温野菜 キャベツスープ (魚) | お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉) |
| 13 | 水 | 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) |
| 14 | 木 | チーズリゾット 温野菜 オニオンスープ (チーズ) | お粥 豚肉と南瓜の旨煮 みそ汁 (豚肉) |
| 15 | 金 | お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉) | お粥 白身魚のソテー 温野菜 人参スープ (魚) |
| 16 | 土 | お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐) | 五目雑炊 さつま芋煮 (豚肉) |
| 17 | В | | 曜日 |
| 18 | 月 | お粥 カレイの煮付け みそ汁 (魚) | お粥 豆腐ソテー 温野菜 ほうれんそうスープ (豆腐) |
| 19 | 火 | お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ) | お粥 豚肉と野菜の旨煮 みそ汁 (豚肉) |
| 20 | 水 | お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉) | お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚) |
| 21 | 木 | お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉) | お粥 野菜の煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉) |
| 22 | 金 | お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐) | お粥 カレイの野菜あんかけ みそ汁 (魚) |
| 23 | 土 | チキンドリア 温野菜 野菜スープ (鶏肉、チーズ) | お粥 豚肉とキャベツの煮物 みそ汁 (豚肉) |
| 24 | В | | 曜日 |
| 25 | 月 | お粥 ほうれん草のお浸し 豚汁 (豚肉) | お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐) |
| 26 | 火 | お粥 白身魚のムニエル 温野菜 キャベツスープ (魚) | お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉) |
| 27 | 水 | 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) |
| 28 | 木 | チーズリゾット 温野菜 オニオンスープ (チーズ) | お粥 豚肉と南瓜の旨煮 みそ汁 (豚肉) |
| 29 | 金 | | 100E |
| 30 | 土 | お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐) | 五目雑炊 さつま芋煮 (豚肉) |