



# 献立表

後期食  
2022年6月

日	曜	午 前	午 後
1	水	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (白身魚)	お粥 かぶのお浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
2	木	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)
3	金	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
4	土	お粥 さつまいものチーズ焼き オニオンスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
5	日	日曜日	
6	月	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 つくね煮 みそ汁 (鶏肉)
7	火	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (白身魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
8	水	お粥 豚肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 コンソメスープ (白身魚)
9	木	お粥 かぼちゃと鶏肉の含め煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 なすの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)
10	金	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 野菜のチーズ焼き かぶスープ (チーズ)
11	土	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 野菜のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
12	日	日曜日	
13	月	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
14	火	お粥 じゃがいものそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (白身魚)
15	水	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (白身魚)	お粥 かぶのお浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
16	木	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)
17	金	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
18	土	お粥 さつまいものチーズ焼き オニオンスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
19	日	日曜日	
20	月	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 つくね煮 みそ汁 (鶏肉)
21	火	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (白身魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
22	水	お粥 豚肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 コンソメスープ (白身魚)
23	木	お粥 かぼちゃと鶏肉の含め煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 なすの煮浸し 肉団子汁 (豚肉)
24	金	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 野菜のチーズ焼き かぶスープ (チーズ)
25	土	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 野菜のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
26	日	日曜日	
27	月	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (白身魚)	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)
28	火	お粥 じゃがいものそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (白身魚)
29	水	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)	お粥 かぶのお浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
30	木	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)

※午前・午後ともに果物がつきます。