



献立表

後期食
2022年 07月

日	曜	午 前	午 後
1	金	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 野菜スープ (豚肉)
2	土	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)	鶏そうすい さつまいも煮 (鶏肉)
3	日		
4	月	お粥 麻婆豆腐 かぶスープ (豚肉、豆腐)	お粥 鶏肉と南瓜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
5	火	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
6	水	チーズ粥 野菜の煮浸し みそ汁 (チーズ)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
7	木	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 南瓜の煮物 豚汁 (豚肉)
8	金	お粥 豆腐のソテー 温野菜 にんじんスープ (豆腐)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
9	土	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
10	日		
11	月	お粥 カレイの煮付け みそ汁 (魚)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
12	火	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)
13	水	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイのムニエル 温野菜 キャベツスープ (魚)
14	木	お粥 豚肉とキャベツの味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
15	金	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 野菜スープ (豚肉)
16	土	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)	鶏そうすい さつまいも煮 (鶏肉)
17	日		
18	月		
19	火	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
20	水	チーズ粥 野菜の煮浸し みそ汁 (チーズ)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
21	木	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 南瓜の煮物 豚汁 (豚肉)
22	金	お粥 豆腐のソテー 温野菜 にんじんスープ (豆腐)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
23	土	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
24	日		
25	月	お粥 カレイの煮付け みそ汁 (魚)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
26	火	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)
27	水	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイのムニエル 温野菜 キャベツスープ (魚)
28	木	お粥 豚肉とキャベツの味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
29	金	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 野菜スープ (豚肉)
30	土	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)	鶏そうすい さつまいも煮 (鶏肉)