



献立表

後期食
2022年8月

日	曜	午 前	午 後
1	月	五目粥 なすの煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
2	火	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 野菜の煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
3	水	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)
4	木	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥 野菜のチーズ焼き コンソメスープ (チーズ)
5	金	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)
6	土	ポークドリア 温野菜 キャロットスープ (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
7	日	日曜日	
8	月	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
9	火	お粥 豚肉と野菜のうま煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 なすスープ (魚)
10	水	お粥 鶏肉と野菜のスープ煮 (鶏肉)	お粥 野菜の煮浸し さつま汁 (豚肉)
11	木	山の日	
12	金	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 かぶスープ (豆腐)
13	土	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
14	日	日曜日	
15	月	五目粥 なすの煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
16	火	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 野菜の煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
17	水	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)
18	木	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥 野菜のチーズ焼き コンソメスープ (チーズ)
19	金	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)
20	土	ポークドリア 温野菜 キャロットスープ (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
21	日	日曜日	
22	月	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
23	火	お粥 豚肉と野菜のうま煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 なすスープ (魚)
24	水	お粥 鶏肉と野菜のスープ煮 (鶏肉)	お粥 野菜の煮浸し さつま汁 (豚肉)
25	木	お粥 かぼちゃと豚肉の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
26	金	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 かぶスープ (豆腐)
27	土	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
28	日	日曜日	
29	月	五目粥 なすの煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
30	火	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 野菜の煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
31	水	お粥 鶏肉の野菜あんかけ みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)

※午前・午後ともに果物がつきます。