



献立表

後期食
2022年 09月

日	曜	午 前	午 後
1	木	チーズドリア 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
2	金	お粥 肉豆腐 みそ汁 (豚肉・豆腐)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)
3	土	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 野菜のお浸し 豚汁 (豚肉)
4	日		
5	月	お粥 豚肉と玉ねぎの旨煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 豆腐のソテー 温野菜 野菜スープ (豆腐)
6	火	お粥 カレイの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)
7	水	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
8	木	お粥 南瓜のチーズ焼き 温野菜 人参スープ (チーズ)	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)
9	金	お粥 鶏肉とキャベツの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
10	土	お粥 豆腐と野菜の味噌煮 すまし汁 (豆腐)	鶏雑炊 さつま芋煮 (鶏肉)
11	日		
12	月	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 オニオンスープ (魚)
13	火	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 鶏団子 みそ汁 (鶏肉)
14	水	お粥 豚肉とじゃが芋の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
15	木	チーズドリア 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
16	金	お粥 肉豆腐 みそ汁 (豚肉・豆腐)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)
17	土	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 野菜のお浸し 豚汁 (豚肉)
18	日		
19	月		
20	火	お粥 カレイの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)
21	水	お粥 豆腐の卵とじ みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)
22	木	お粥 南瓜のチーズ焼き 温野菜 人参スープ (チーズ)	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)
23	金		
24	土	お粥 豆腐と野菜の味噌煮 すまし汁 (豆腐)	鶏雑炊 さつま芋煮 (鶏肉)
25	日		
26	月	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 オニオンスープ (魚)
27	火	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 鶏団子 みそ汁 (鶏肉)
28	水	お粥 豚肉とじゃが芋の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
29	木	チーズドリア 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 南瓜のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
30	金	お粥 肉豆腐 みそ汁 (豚肉・豆腐)	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)