



献立表

後期食
2025年03月

日	曜	午 前	午 後
1	土	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	チーズ粥 野菜の味噌煮 すまし汁 (チーズ)
2	日		
3	月	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
4	火	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	お粥 鶏肉と根菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
5	水	チーズ粥 さつま芋の煮物 みそ汁 (チーズ)	お粥 ハンバーグ 野菜スープ (豚肉)
6	木	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 かぼちゃのチーズ焼き みそ汁 (チーズ)
7	金	お粥 鶏肉とかぶの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 カレイのソテー ほうれん草スープ (魚)
8	土	お粥 豚肉と野菜の旨煮 みそ汁 (豚肉)	鶏雑炊 温野菜 さつま汁 (鶏肉)
9	日		
10	月	お粥 豆腐とキャベツの煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
11	火	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
12	水	お粥 鶏肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 さつま芋のチーズ焼き かぶスープ (チーズ)
13	木	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 つくね焼き みそ汁 (鶏肉)
14	金	ポークドリア 温野菜 人参スープ (チーズ・豚肉)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
15	土	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜の煮物 豚汁 (豚肉)
16	日		
17	月	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
18	火	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	お粥 鶏肉と根菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
19	水	チーズ粥 さつま芋の煮物 みそ汁 (チーズ)	お粥 ハンバーグ 野菜スープ (豚肉)
20	木		
21	金	お粥 鶏肉とかぶの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 カレイのソテー ほうれん草スープ (魚)
22	土	お粥 豚肉と野菜の旨煮 みそ汁 (豚肉)	鶏雑炊 温野菜 さつま汁 (鶏肉)
23	日		
24	月	お粥 豆腐とキャベツの煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
25	火	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
26	水	お粥 鶏肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 さつま芋のチーズ焼き かぶスープ (チーズ)
27	木	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 つくね焼き みそ汁 (鶏肉)
28	金	ポークドリア 温野菜 人参スープ (チーズ・豚肉)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
29	土	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜の煮物 豚汁 (豚肉)
30	日		
31	月	お粥 カレイの塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)