

献立表

後期食 2022年10月

			1
В	曜	午前	午 後
1	土	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉)
2			(対局/公)
3	月	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁	お粥 治部煮 みそ汁
4	火	(豚肉) お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁	お粥炒り豆腐みそ汁
5	水	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁	(豆腐) お粥 かれいのムニエル 温野菜 かぶスープ
6	木	(鶏肉) お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁	お粥 豚肉とかぼちゃのみそ煮 すまし汁
7	金	お粥 温野菜 鶏団子スープ	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁
8	<u>±</u>	(鶏肉) お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁	(魚) お粥 野菜のチーズ焼き コンソメスープ
9			(チーズ)
10	月		
11	火	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (色)	お粥 きゃべつの煮浸し 豆腐のみそ汁
12	水	(魚) 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 かれいと野菜の煮物 みそ汁
13	木	鶏雑炊 野菜の煮浸し	(魚) お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁
14	金	(鶏肉) お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁	お粥 肉じゃが みそ汁
15	土	(豆腐) お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	(豚肉) (豚肉) (豚肉) (豚肉)
16		日曜日	(鶏肉)
17	月	ポークドリア 温野菜 キャロットスープ (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
18	火	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥炒り豆腐みそ汁(豆腐)
19	水	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 かれいのムニエル 温野菜 かぶスープ (魚)
20	木	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豚肉とかぼちゃのみそ煮 すまし汁 (豚肉)
21	金	お粥 温野菜 鶏団子スープ (鶏肉)	お粥がれいの野菜あんかけみそ汁(魚)
22	土	お粥 豆腐と野菜のくず煮 みそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き コンソメスープ (チーズ)
23			
24	月	お粥 豚肉と野菜の含め煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
25	火	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 きゃべつの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
26	水	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 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)
27	木	鶏雑炊 野菜の煮浸し (鶏肉)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
28	金	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
29	土	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉)
30			(知り)
31	月	ポークドリア 温野菜 キャロットスープ (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
У/T	\	干後ともに果物がつきます。	(馬冈)