



献立表

後期食
2022年11月

日	曜	午 前	午 後
1	火	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐のソテー 温野菜 キャベツスープ (豆腐)
2	水	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (魚)
3	木	文化の日	
4	金	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
5	土	チーズドリア 野菜スープ (チーズ)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
6	日	日曜日	
7	月	お粥 豚肉と野菜の塩煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の含め煮 みそ汁 (鶏肉)
8	火	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
9	水	お粥 キャベツのお浸し 肉団子汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
10	木	お粥 かぼちゃのチーズ焼き にんじんスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜のくす煮 みそ汁 (豆腐)
11	金	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	ポークドリア 温野菜 オニオンスープ (豚肉・チーズ)
12	土	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)
13	日	日曜日	
14	月	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)
15	火	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐のソテー 温野菜 キャベツスープ (豆腐)
16	水	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (魚)
17	木	お粥 豚肉と野菜のくす煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
18	金	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
19	土	チーズドリア 野菜スープ (チーズ)	お粥 なすの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)
20	日	日曜日	
21	月	お粥 豚肉と野菜の塩煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の含め煮 みそ汁 (鶏肉)
22	火	お粥 かれいの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
23	水	勤労感謝の日	
24	木	お粥 かぼちゃのチーズ焼き にんじんスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜のくす煮 みそ汁 (豆腐)
25	金	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	ポークドリア 温野菜 オニオンスープ (豚肉・チーズ)
26	土	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)
27	日	日曜日	
28	月	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)
29	火	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐のソテー 温野菜 キャベツスープ (豆腐)
30	水	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 かれいと野菜のうま煮 みそ汁 (魚)

※午前・午後ともに果物がつきます。

にりんそう保育園