



# 献立表

後期食  
2022年12月

日	曜	午 前	午 後
1	木	お粥 かれの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐のチーズ焼き 野菜スープ (豆腐・チーズ)
2	金	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
3	土	チキンドリア 温野菜 コンソメスープ (鶏肉・チーズ)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
4	日	日曜日	
5	月	お粥 かれの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	チーズリゾット キャロットスープ (チーズ)
6	火	お粥 なすの煮浸し 肉団子汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
7	水	お粥 かれの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
8	木	お粥 肉豆腐 みそ汁 (豚肉・豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
9	金	お粥 温野菜 チキンクリームシチュー (鶏肉)	お粥 かぶの煮浸し 豚汁 (豚肉)
10	土	五目粥 野菜の煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 野菜のチーズ焼き なすスープ (チーズ)
11	日	日曜日	
12	月	お粥 かれの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
13	火	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 じゃがいものそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
14	水	お粥 きゃべつの煮浸し さつま汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
15	木	お粥 かれの煮付け 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐のチーズ焼き 野菜スープ (豆腐・チーズ)
16	金	お粥 豚肉の野菜あんかけ みそ汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (鶏肉)
17	土	チキンドリア 温野菜 コンソメスープ (鶏肉・チーズ)	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)
18	日	日曜日	
19	月	お粥 かれの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	チーズリゾット キャロットスープ (チーズ)
20	火	お粥 なすの煮浸し 肉団子汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)
21	水	お粥 かれの野菜あんかけ みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)
22	木	お粥 肉豆腐 みそ汁 (豚肉・豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
23	金	お粥 温野菜 チキンクリームシチュー (鶏肉)	お粥 かぶの煮浸し 豚汁 (豚肉)
24	土	五目粥 野菜の煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 野菜のチーズ焼き なすスープ (チーズ)
25	日	日曜日	
26	月	お粥 かれの照り焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
27	火	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 じゃがいものそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
28	水	お粥 きゃべつの煮浸し さつま汁 (豚肉)	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)
29	木	年末休み	
30	金	年末休み	
31	土	年末休み	

※午前・午後ともに果物がつきます。