



献立表

後期食
2023年3月

日	曜	午 前	午 後
1	水	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 麻婆なす すまし汁 (豚肉)
2	木	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 チキンクリームシチュー 温野菜 (鶏肉)
3	金	お粥 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 じゃがいものそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
4	土	お粥 きゃべつの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き オニオンスープ (チーズ)
5	日	日曜日	
6	月	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
7	火	お粥 豆腐と野菜のうま煮 みそ汁 (豆腐)	お粥 かれいの野菜あんかけ みそ汁 (魚)
8	水	ポークドリア 温野菜 コンソメスープ (豚肉・チーズ)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
9	木	お粥 かれいと野菜のみそ煮 すまし汁 (魚)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)
10	金	お粥 温野菜 チキンと野菜のスープ (鶏肉)	お粥 かれいと野菜の煮物 みそ汁 (魚)
11	土	五目粥 にんじんの煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
12	日	日曜日	
13	月	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉・チーズ)	お粥 かぼちゃと豚肉の煮物 みそ汁 (豚肉)
14	火	お粥 豆腐の照り焼き 温野菜 みそ汁 (豆腐)	お粥 つくねと野菜のうま煮 みそ汁 (鶏肉)
15	水	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 麻婆なす すまし汁 (豚肉)
16	木	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 チキンクリームシチュー 温野菜 (鶏肉)
17	金	お粥 鶏じゃが みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 かぶスープ (豚肉)
18	土	お粥 きゃべつの煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)	お粥 野菜のチーズ焼き オニオンスープ (チーズ)
19	日	卒園式	
20	月	お粥 かれいの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)	お粥 豆腐と野菜のみそ煮 すまし汁 (豆腐)
21	火	春分の日	
22	水	ポークドリア 温野菜 コンソメスープ (豚肉・チーズ)	お粥 鶏肉と野菜の塩煮 みそ汁 (鶏肉)
23	木	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 豆腐ソテー 温野菜 キャロットスープ (豆腐)
24	金	お粥 温野菜 チキンと野菜のスープ (鶏肉)	お粥 ポテトのチーズ焼き コンソメスープ (チーズ)
25	土	五目粥 にんじんの煮浸し みそ汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
26	日	日曜日	
27	月	チキンドリア 温野菜 キャベツスープ (鶏肉・チーズ)	お粥 かぼちゃと豚肉の煮物 みそ汁 (豚肉)
28	火	お粥 豆腐の照り焼き 温野菜 みそ汁 (豆腐)	お粥 つくねと野菜のうま煮 みそ汁 (鶏肉)
29	水	鶏雑炊 かぶの煮浸し (鶏肉)	お粥 麻婆なす すまし汁 (豚肉)
30	木	お粥 豚肉と野菜のみそ煮 すまし汁 (豚肉)	お粥 チキンクリームシチュー 温野菜 (鶏肉)
31	金	お粥 鶏じゃが みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 かぶスープ (豚肉)

※午前・午後ともに果物がつきます。