



献立表

後期食
2024年04月

日	曜	午 前	午 後
1	月	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
2	火	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)
3	水	チーズ粥 さつまいもと野菜の煮物 みそ汁 (チーズ)	お粥 ハンバーグ 温野菜 キャベツスープ (豚肉)
4	木	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	お粥 南瓜のチーズ焼き オニオンスープ (チーズ)
5	金	お粥 野菜の煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉)	お粥 カレイの煮付け みそ汁 (魚)
6	土	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	鶏雑炊 さつまいもの煮物 (鶏肉)
7	日		
8	月	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 カブのそぼろあんかけ みそ汁 (鶏肉)
9	火	チキンドリア 温野菜 野菜スープ (鶏肉)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
10	水	お粥 カレイの味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)
11	木	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)
12	金	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)	お粥 野菜の煮物 豚汁 (豚肉)
13	土	お粥 さつまいものそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)	チーズドリア 温野菜 野菜スープ (チーズ)
14	日		
15	月	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)
16	火	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)
17	水	チーズ粥 さつまいもと野菜の煮物 みそ汁 (チーズ)	お粥 ハンバーグ 温野菜 キャベツスープ (豚肉)
18	木	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	お粥 南瓜のチーズ焼き オニオンスープ (チーズ)
19	金	お粥 野菜の煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉)	お粥 カレイの煮付け みそ汁 (魚)
20	土	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	鶏雑炊 さつまいもの煮物 (鶏肉)
21	日		
22	月	お粥 豚肉と南瓜の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 カブのそぼろあんかけ みそ汁 (鶏肉)
23	火	チキンドリア 温野菜 野菜スープ (鶏肉)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
24	水	お粥 カレイの味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)
25	木	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 カレイの照り焼き みそ汁 (魚)
26	金	お粥 ポテトのチーズ焼き 温野菜 かぶスープ (チーズ)	お粥 野菜の煮物 豚汁 (豚肉)
27	土	お粥 さつまいものそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)	チーズドリア 温野菜 野菜スープ (チーズ)
28	日		
29	月		
30	火	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)