献　立　表

後期食
2024年10月

日	曜	午　前	午　後
1	火	お粥　鶏肉と根菜の煮物　みそ汁 （鶏肉）	お粥　ポテトのチーズ焼き　野菜スープ （チーズ）
2	水	お粥　白身魚の照り焼き　みそ汁 （魚）	お粥　炒り豆腐　みそ汁 （豆腐）
3	木	ポークドリア　温野菜　キャベツスープ （豚肉・チーズ）	お粥　つくね焼き　みそ汁 （鶏肉）
4	金	お粥　豆腐ソテー　ほうれん草スープ （豆腐）	お粥　白身魚の野菜あんかけ　みそ汁 （魚）
5	土	お粥　豚肉と野菜の煮物　みそ汁 （豚肉）	チーズ粥　さつまいもの煮物　みそ汁 （チーズ）
6	日		
7	月	お粥　治部煮　みそ汁 （鶏肉）	お粥　カレイの塩焼き　みそ汁 （魚）
8	火	お粥　白身魚の味噌煮　すまし汁 （魚）	お粥　肉じゃが　みそ汁 （豚肉）
9	水	お粥　さつま芋のそぼろ煮　みそ汁 （豚肉）	お粥　豆腐の野菜あんかけ　みそ汁 （豆腐）
10	木	お粥　南瓜のチーズ焼き　かぶスープ （チーズ）	お粥　野菜の煮浸し　鶏団子汁 （鶏肉）
11	金	お粥　豆腐の旨煮　みそ汁 （豆腐）	お粥　カレイの煮つけ　みそ汁 （魚）
12	土	鶏雑炊　さつま芋の煮物 （鶏肉）	チーズ粥　野菜の煮物　みそ汁 （チーズ）
13	日		
14	月		
15	火	お粥　鶏肉と根菜の煮物　みそ汁 （鶏肉）	お粥　ポテトのチーズ焼き　野菜スープ （チーズ）
16	水	お粥　白身魚の照り焼き　みそ汁 （魚）	お粥　炒り豆腐　みそ汁 （豆腐）
17	木	ポークドリア　温野菜　キャベツスープ （豚肉・チーズ）	お粥　つくね焼き　みそ汁 （鶏肉）
18	金	お粥　豆腐ソテー　ほうれん草スープ （豆腐）	お粥　白身魚の野菜あんかけ　みそ汁 （魚）
19	土	お粥　豚肉と野菜の煮物　みそ汁 （豚肉）	チーズ粥　さつまいもの煮物　みそ汁 （チーズ）
20	日		
21	月	お粥　治部煮　みそ汁 （鶏肉）	お粥　カレイの塩焼き　みそ汁 （魚）
22	火	お粥　白身魚の味噌煮　すまし汁 （魚）	お粥　肉じゃが　みそ汁 （豚肉）
23	水	お粥　さつま芋のそぼろ煮　みそ汁 （豚肉）	お粥　豆腐の野菜あんかけ　みそ汁 （豆腐）
24	木	お粥　南瓜のチーズ焼き　かぶスープ （チーズ）	お粥　野菜の煮浸し　鶏団子汁 （鶏肉）
25	金	お粥　豆腐の旨煮　みそ汁 （豆腐）	お粥　カレイの煮つけ　みそ汁 （魚）
26	土	鶏雑炊　さつま芋の煮物 （鶏肉）	チーズ粥　野菜の煮物　みそ汁 （チーズ）
27	日		
28	月	お粥　豚肉と野菜の煮物　みそ汁 （豚肉）	お粥　野菜のそぼろ煮　みそ汁 （鶏肉）
29	火	お粥　鶏肉と根菜の煮物　みそ汁 （鶏肉）	お粥　ポテトのチーズ焼き　野菜スープ （チーズ）
30	水	お粥　白身魚の照り焼き　みそ汁 （魚）	お粥　炒り豆腐　みそ汁 （豆腐）
31	木	ポークドリア　温野菜　キャベツスープ （豚肉・チーズ）	お粥　つくね焼き　みそ汁 （鶏肉）