



献立表

後期食
2024年11月

日	曜	午 前	午 後
1	金	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
2	土	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)
3	日		
4	月		
5	火	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 つくね焼き みそ汁 (鶏肉)
6	水	お粥 豚肉とかぶの旨煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 さつまいものチーズ焼き みそ汁 (チーズ)
7	木	お粥 鶏肉と豆腐の煮物 みそ汁 (鶏肉・豆腐)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)
8	金	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
9	土	チーズ粥 さつまいもの煮物 みそ汁 (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の味噌煮 すまし汁 (豆腐)
10	日		
11	月	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 南瓜の煮物 鶏団子汁 (鶏肉)
12	火	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	お粥 ポテトのチーズ焼き 野菜スープ (チーズ)
13	水	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
14	木	お粥 白身魚の味噌焼き すまし汁 (魚)	お粥 ハンバーグ 人参スープ (豚肉)
15	金	お粥 野菜の煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
16	土	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)
17	日		
18	月	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
19	火	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 つくね焼き みそ汁 (鶏肉)
20	水	お粥 豚肉とかぶの旨煮 みそ汁 (豚肉)	お粥 さつまいものチーズ焼き みそ汁 (チーズ)
21	木	お粥 鶏肉と豆腐の煮物 みそ汁 (鶏肉・豆腐)	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)
22	金	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)
23	土		
24	日		
25	月	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 南瓜の煮物 鶏団子汁 (鶏肉)
26	火	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	お粥 ポテトのチーズ焼き 野菜スープ (チーズ)
27	水	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
28	木	お粥 白身魚の味噌焼き すまし汁 (魚)	お粥 ハンバーグ 人参スープ (豚肉)
29	金	お粥 野菜の煮浸し 豆腐のみそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁 (鶏肉)
30	土	チーズドリア 温野菜 キャベツスープ (チーズ)	お粥 豆腐と野菜の旨煮 みそ汁 (豆腐)