



献立表

後期食
2024年12月

日	曜	午 前	午 後
1	日		
2	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)
3	火	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 つくね焼き みそ汁 (鶏肉)
4	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)
5	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)
6	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)
7	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)
8	日		
9	月	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 南瓜のそぼろ煮 みそ汁 (鶏肉)
10	火	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	チーズ粥 じゃがいもの煮物 みそ汁 (チーズ)
11	水	お粥 鶏肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
12	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)
13	金	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)
14	土	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉・チーズ)	お粥 野菜の煮浸し 豆腐の味噌汁 (豆腐)
15	日		
16	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)
17	火	お粥 白身魚の塩焼き みそ汁 (魚)	お粥 つくね焼き みそ汁 (鶏肉)
18	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)
19	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)
20	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)
21	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)
22	日		
23	月	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)	お粥 南瓜のそぼろ煮 みそ汁 (鶏肉)
24	火	お粥 麻婆豆腐 ほうれん草スープ (豚肉・豆腐)	チーズ粥 じゃがいもの煮物 みそ汁 (チーズ)
25	水	お粥 鶏肉とさつまいもの煮物 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
26	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)
27	金	お粥 豆腐と野菜の煮物 みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)
28	土	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉・チーズ)	お粥 野菜の煮浸し 豆腐の味噌汁 (豆腐)
29	日		
30	月		
31	火		