



献立表

後期食
2021年 1月

日	曜	午 前	午 後
1	金	年始休み	
2	土	年始休み	
3	日	年始休み	
4	月	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 にんじんスープ (豚肉)
5	火	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
6	水	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)
7	木	お粥 麻婆豆腐 かぶスープ (豚肉・豆腐)	お粥 カレイの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)
8	金	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)	お粥 野菜の煮浸し 鶏団子汁 (鶏肉)
9	土	鶏雑炊 さつま芋の煮物 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
10	日	日曜日	
11	月	成人の日	
12	火	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 じゃが芋のそぼろあんかけ みそ汁 (豚肉)
13	水	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
14	木	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)
15	金	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 野菜スープ (魚)
16	土	お粥 鶏肉の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉)
17	日	日曜日	
18	月	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 ハンバーグ 温野菜 にんじんスープ (豚肉)
19	火	お粥 肉じゃが みそ汁 (豚肉)	お粥 炒り豆腐 みそ汁 (豆腐)
20	水	お粥 治部煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の味噌煮 すまし汁 (豚肉)
21	木	お粥 麻婆豆腐 かぶスープ (豚肉・豆腐)	お粥 カレイの塩焼き 温野菜 みそ汁 (魚)
22	金	お粥 白身魚の煮付け みそ汁 (魚)	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)
23	土	鶏雑炊 さつま芋の煮物 (鶏肉)	お粥 豚肉と野菜の煮物 みそ汁 (豚肉)
24	日	日曜日	
25	月	お粥 親子煮 みそ汁 (鶏肉)	お粥 白身魚の野菜あんかけ みそ汁 (魚)
26	火	お粥 白身魚の照り焼き みそ汁 (魚)	お粥 じゃが芋のそぼろ煮 みそ汁 (豚肉)
27	水	お粥 豚肉とさつま芋の煮物 みそ汁 (豚肉)	お粥 白身魚の味噌煮 すまし汁 (魚)
28	木	お粥 豆腐の野菜あんかけ みそ汁 (豆腐)	お粥 鶏肉と野菜の旨煮 みそ汁 (鶏肉)
29	金	お粥 ポテトチーズ焼き 温野菜 ほうれん草スープ (チーズ)	お粥 白身魚のムニエル 温野菜 野菜スープ (魚)
30	土	お粥 鶏肉の味噌煮 すまし汁 (鶏肉)	ポークドリア 温野菜 キャベツスープ (豚肉)
31	日	日曜日	