期間:2025年06月 食種:★病院常食 日 月

	間:2025年06月			7k		金	+
	1 🖯	月 2日	 3日	水 4日	<u>木</u> 5日	6日	
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	こはん	ごはん	ごはん
古日	〈味噌汁(法蓮草揚げ)	味噌汁(鶏肉玉葱)	〈味噌汁(豆腐揚げ)	〈味噌汁(白菜おつゆ麩)	〈味噌汁(なす玉葱)	〈味噌汁(白菜揚げ)	〈味噌汁(高野豆腐麩)
朝食	〈卵焼き	厚揚げの煮物	キャベツとツナ炒め	ふんわり洋風卵とじ	大根と厚揚の生姜煮	オムレツ(トマトミート)	炒り卵
	カリフラワーの白ドレ和え	白菜の梅和え	〈春菊の練り〕₹和え	切干大根の和え物	青菜の和え物(シラス)	キャベツと鮭の和え物	かりフラワーの明太和え
	★牛乳 /未命	★牛乳	★牛乳 ごけん 100~	★牛乳 ごける	★牛乳 ごける	★牛乳 ~~+ /s	★牛乳 /中競技
	く赤飯 さわらの味噌煮	ごはん 豚肉のスタミナ炒め	ごはん100g そば	ごはん ホワイトシチュー	ごはん ぶりの煮付け	ごはん 鶏肉のカレー煮	〈中華丼 大根の梅和え
昼食	大根と豚肉のベッコウ煮	豆サラダ	茄子の味噌だれかけ	ハフ・・ファユ 法蓮草とベーコン炒メ蒸シ	白菜の和え物	しゃがいも煮	清汁(厚揚玉葱)
艮	〈清汁(麩)	〈味噌汁(大根人参)	栄養強化ゼリー(ピーチティー	彩リ野菜のトマトチーズ和え	味噌汁(鶏肉玉葱)	コンソメス-7°(豆腐人参)	〈デザート
	〈デザート	デザート(みたらし団子)		〈デザート	デザート	デザート(三色豆)	
	ごはん	わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
9	鶏肉の甘酢炒め	メバルの西京焼き	ハンバーグ	あじの南蛮漬け	ホイコーロー	さばの味噌煮	鮭のごま焼き
食	キャベツとエビ炒め とろろ風	やわらかごぼうの旨煮 く法蓮草と鮭の和え物	高野豆腐とサッマ揚煮 大根なます	きくらげきんぴら さつまいもサラダ	えびつみれの煮物 ワカメの和え物(ピーナッツ)	きのこの当座煮	マカロニケチャッフ゜炒 <i>め</i> ホウレン草ナムル(鶏カ゛ラ)
			入気なみり	C 2 & (1 0 9 2 9	プルグログログログ(ヒープップ)	/ ロッコソ Cル_ガヤロ人	ハクレク ニー ノムル(大河カーノ)
	88	9日	10日	11日	12日	13⊟	14⊟
	ごはん	ごはん	〈食パン(1枚)	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
車	(味噌汁(玉葱揚げ)	〈味噌汁(なす玉葱)	くいちごジャム	〈味噌汁(厚揚玉葱)	〈味噌汁(鶏肉揚げ)	〈味噌汁(玉葱おつゆ麩)	く味噌汁(キャベツ揚げ)
朝食	大豆の煮物	やわらか蓮根と鶏肉煮	くコーンスープ	数と野菜の甘辛煮	ふんわり卵とじ	はんぺん炒め	高野豆腐の卵とじ
	青菜の辛子マヨ醤油 ★牛乳	キャベツと卵の和え物 ★牛乳	野菜ハンバーグ(和風タレ) 大根の明太サラダ	三色ピーマンの中華風マリネ ★牛乳	白菜のゴマドレ和え ★牛乳	大根サラダ ★牛乳	〈春菊のお浸し ★牛乳
	ごはん	ごはん	ごはん	<u> </u>	<u>、 </u>	ごはん	ごはん
	麻波枯之	メバルの幽庵焼き	白身魚フライ(油調済)	ちゃんぽん(100g)	ポークビーンズ	白身魚の甘酢あん	とんかつ
昼食	南瓜の煮物	きのこのにんにく炒め	法蓮草と卵ソテー	茄子のそぼろあんかけ	ブロッコリーのカレー和え	茄子とベーコン炒め	白菜のクリーム煮
	清汁(鶏肉人参)	〈味噌汁(法蓮草豆腐)	〈味噌汁(玉葱おつゆ麩)	〈デザート	コンソメスーフ゜(キャヘ゛ツ人参)	〈味噌汁(豆腐人参)	〈味噌汁(なす玉葱)
_	〈デザート ごけん	<u>栄養強化ゼリー(リンゴ)</u> ごけん	デザート(チョコ団子) <i>ご</i> けん	デート ム	<u>栄養強化ゼリー(オレンジ)</u> ごけん	〈デザート ごけん	<u>りんごのデザート</u> ごけん
	ごはん あじの煮付け	ごはん 豚肉と大根の甘辛煮	ごはん 鶏のトマトソース煮(食)	ごはん さばの生姜煮	ごはん あじの照焼き	ごはん 鶏じゃが	ごはん めばるの加-風味
夕	あしい点	お同じ人似の日本点し五目豆腐の煮付	短い 日菜と豚肉の炒め煮	い -とそら豆の甘辛煮	やわらか蓮根金平	切昆布と大豆の煮物	ブロッコリーソテー
艮 	白菜と加水の酢の物	ブロッコリーのツナ和え	わかめの酢の物	カリフラワ-酢味噌和え(蟹)	く法蓮草のお浸し(シラス)	カリフラワーのマヨ和え	マカロニサラダ
<u></u>		4.0.					
	15日	16日 一十/	17 <u>日</u>	18日	19⊟ 	<u>20∃</u>	21日
	ごはん <味噌汁(豆腐玉葱)	ごはん (味噌汁(なす人参)	ごはん <味噌汁(キャベツ麩)	ごはん (味噌汁(厚揚玉葱)	ごはん (味噌汁(高野豆腐玉葱)	ごはん <味噌汁(白菜揚げ)	〈ロールパン 〈リンゴジャム
朝命	味付き肉団子(2個)	キャベツとエビ炒め	高野豆腐と野菜煮	大豆と豚肉の煮物	ひじきの炒め煮	鶏と里芋の煮物	〈コーンスープ
艮	ひじきの和え物	カリフラワーのレモン和え	〈春菊の練り〕マ和え	〈法蓮草と鮭の和え物	カリフラワーの白ドレ和え	ブロッコリーのツナ和え	オムレツ(トマトミート)
	★牛乳	★牛乳	★牛乳	★牛乳	★牛乳	★牛乳	白菜の中華和え
	くやきとり丼	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	〈キーマカレー	ごはん
昼	わさびなす	さばの黒酢煮	メンチカツ	豆腐ハンバーグ	赤魚のごま焼き	ピーマンと牛肉炒め	鶏大根と厚揚の照煮
昼食	<清汁(麩) 利休まんじゅう	ビーフンの炒め煮(改良) 清汁(白菜揚げ)	マカロニカルボ・ナーラ風 コンソメスーフ゜(法蓮草玉葱	ふんわり洋風卵とじ (味噌汁(玉葱人参)	豆サラダ <味噌汁(鶏肉大根)	トマトポタージュ 栄養強化ゼリー(リンゴ)	きくらげきんぴら 〈味噌汁(なす法蓮草)
		イデザート	くデザート	デザート(サツマ芋甘煮)	デザー(みたらし団子)	不良出しとり「ツノ」)	〈デザート
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	サワラの香味焼き(花椒)	鶏肉の中華あん	ほっけの塩焼き	鶏と白菜の中華炒め	豚肉の旨だれ	ぶりの照焼き	あじの味噌煮
食	厚揚げの煮物	大根のそぼろ煮	じゃが芋の肉味噌煮	がんも煮付・がんも	茄子の味噌だれかけ	厚揚げのチリソース	きのこの当座煮
	ほうれん草の錦糸和え	りがと竹輪の和え物	茄子とツナの和え物	大根のじゃこ和え	キャベツとカニカマ和え	〈春菊のチーズ和え	キャベツのマヨ和え
	22日 ごはん	23日 ごはん	24日 ごはん	25日 ごはん	26日 ごはん	27日 ごはん	28日 ごはん
	Cはん 味噌汁(鶏肉玉葱)	く味噌汁(厚揚玉葱)	く味噌汁(高野豆腐人参)	く味噌汁(キャベツ玉葱)	く味噌汁(鶏肉人参)	Cはん (味噌汁(玉葱揚げ)	く味噌汁(なす玉葱)
朝食	煮奴	やわらか蓮根と鶏肉煮	揚げなすの煮浸し	大豆の煮物	五目豆腐の煮付	やわらか根菜煮	切昆布と大豆の煮物
 	切干大根の和え物	白菜のドレッシング和え	青菜の辛子73醤油	ブロッコリーとカニカマ和え	三色ピーマンの中華風マリネ		カリフラワーのマヨ和え
<u> </u>	★牛乳 (**)	★牛乳 ごはん	★牛乳 ***	★牛乳	★牛乳 ごはん	★牛乳	★牛乳
	こはん	ごはん	ごはん	くねぎ塩豚丼	ごはん	ごはん	ごはん100g スげ
	さばのたれカツ 南瓜の煮物	麻婆豆腐 さつまいもサラダ	赤魚の煮付け ふんわりかに玉	麩と野菜のコンソメ煮 清汁(豆腐玉葱)	鮭の塩焼き 大根と豚肉のベッコウ煮	酢鶏 法蓮草とベーコン炒メ蒸シ	そば 炒り卵
良 	清汁(麩)	清汁(キャベツ人参)	(味噌汁(白菜揚げ)	デザート	〈味噌汁(厚揚玉葱)	清汁(高野豆腐キャベツ)	くデザート
	栄養強化ゼリー(オレンジ)	〈デザート	栄養強化ゼリー(ピーチティー		〈デザート	栄養強化ゼリー(アセロラ)	
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
夕食	五目煮めたぼうの与者	めばるの白ワイン煮	肉団子の和風煮	さばの味噌煮	牛とじ 白芸の者温」.	ぶり大根モスと同僚のしんじょ	五目中華あん 南瓜の名ぼる者
食	やわらかごぼうの旨煮 青菜の和え物(シラス)	きのこのにんにく炒め 彩リ野菜のトマトチーズ和え		さつま芋の煮物 <法蓮草のお浸し(シラス)	白菜の煮浸し 茄子の辛子ポン酢和	玉子と豆腐のしんじょ ワカメの和え物(ピーナッツ)	南瓜のそぼろ煮 大根の明太サラダ
		-,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,				, ,,, - , u / u / / / / / / / / / / / / / / /	, , v \ v \ - / J / \ \ / /
	29日	30日					
	〈食パン(1枚)	ごはんのはない。					
朝食	くいちごジャム コッパフェフ゜(大相 人会)	〈味噌汁(高野豆腐揚げ)					
食	│ コンソメスープ(大根人参) │ 野菜ハンバーグ(和風タレ) │	えびつみれの煮物 ほうれん草の錦糸和え					
	ブロッコリー練ゴマ和え	★牛乳					
	ごはん	ごはん					
	豚じゃが	赤魚のトマトソース煮					
昼食	ピーマンとツナ炒め	白菜のクリーム煮					
	〈味噌汁(厚揚法蓮草) 栄養強化が川-(川ンブ)	コンソメスープ(豆腐人参) <デザート					
<u> </u>	栄養強化ゼリー(リンゴ) ごはん	ベ ナリート ごはん					
	さわらの味噌者	鶏の塩だれ炒め					
夕食	味付き肉団子(2個)	茄子のそぼろあんかけ					
	キャベツの酢の物	カリフラワーのレモン和え					