

期間：2025年07月 食種：★病院常食

献立表

※都合により内容が変更になる場合があります

	日	月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日	土 5日
朝食	～今月の行事食～ ★7月7日 セタ：そうめん セタゼリー ★7月31日 土用の丑の日：ひつまぶし ～季節の練り切り～ ★7月21日 海開き 練り切りで作った浮輪に、カニの形の 羊羹をのせた夏らしい一品です 暑さが本格的になる7月は、フルーツみつ つ豆、すいかゼリー、マスカットゼリー など見た目にも涼しげなデザートを用意 しています。		ごはん ＜味噌汁(キャベツ玉葱) じゃがいも煮 ひじきの和え物 ★牛乳	ごはん 味噌汁(大根揚げ) キャベツとヒト炒め わかめと竹輪の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす麩) がんも煮付・がんも ＜法蓮草と鮭の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(豆腐玉葱) ごた煮 かき揚げの明太和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱揚げ) 大豆と豚肉の煮物 ブロッコリーのツ和え ★牛乳
昼食			＜赤飯 さばの照焼き 厚揚げの香味漬け ＜清汁(麩) 白桃のデザート	ごはん 豚肉のごま味噌煮 白菜とはんぺん煮 ＜清汁(高野法蓮草) みたらし団子風デザート	ごはん 白身フライ ひじきの炒め煮 ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) 栄養強化ゼリー(カレー風味)	＜牛丼 具)牛丼 高野豆腐の卵とし ＜清汁(法蓮草人参) ＜デザート	ごはん 麻婆茄子 南瓜の煮物 清汁(麩) デザート
夕食			ごはん からあげ 麩と野菜の甘辛煮 とろろ風	ごはん さわらの黒酢煮 肉団子(トマトソース) 茄子とツナの和え物	ごはん 鶏のクリーム煮 やわらか蓮根金平 さつまいもサラダ	ごはん あじの照焼き 大根とかきの和風煮 白菜の梅和え	ごはん 鶏肉と野菜の味噌炒め きくらげきんぴら ＜春菊のチーズ和え
	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日
朝食	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ人参) じゃが芋の肉味噌煮 キャベツとかき揚げ和え ★牛乳	＜食パン りんごジャム ＜コンスープ ピーマンと牛肉炒め 白菜のドレッシング和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐玉葱) 鶏と里芋の煮物 ＜法蓮草のお浸し(シラス) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(大根麩) 高野豆腐と野菜煮 茄子の辛子ぽん酢和 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(鶏肉人参) 法蓮草と卵ソテー かき揚げ-酢味噌和え(蟹) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ人参) 揚げなすの煮浸し ブロッコリーとかき揚げ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐玉葱) 南瓜のそぼろ煮 大根の明太サラダ ★牛乳
昼食	ごはん 豚肉と大根の甘辛煮 法蓮草の煮浸し(人参) ＜味噌汁(豆腐玉葱) デザート(三色豆)	ごはん100g ＜セタそうめん ごま油炒め(厚揚げ) ＜セタゼリー	ごはん 鮭のごま焼き はんぺん炒め ＜清汁(厚揚げ白菜) フルーツみつ豆	＜親子丼 ピーマンの炒め煮(改良) ＜味噌汁(玉葱揚げ) 栄養強化ゼリー(リンゴ) お団子風デザート	ごはん アジフライ 大根と厚揚げの生姜煮 ＜味噌汁(豆腐玉葱) お団子風デザート	ごはん 鶏肉の中華あん ふんわり卵とし ＜清汁(キャベツ揚げ) ＜デザート	ごはん100g 冷やし中華 味付き肉団子(2個) 栄養強化ゼリー(オレンジ)
夕食	ごはん さばの生姜煮 高野豆腐とかき揚げ煮 わかめの酢の物	ごはん チーズインオムレツ 茄子とベーコン炒め かき揚げの白だし和え	ごはん 肉団子のかつお煮 ふんわりかに玉 切干大根の和え物	ごはん メバルの西京焼き ピーマンとそら豆の甘辛煮 キャベツのマヨ和え	ごはん ポークビーンズ さつま芋の煮物 白菜のドレッシング和え	ごはん 赤魚のカレー風味 マカロニサラダ風 ＜春菊の練りごま和え	ごはん さばの煮付け やわらかごぼうの旨煮 おひたし(鶏がら)
	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日
朝食	ごはん ＜味噌汁(なす玉葱) 煮奴 キャベツと卵の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(白菜揚げ) ＜卵焼き 三色ピーマンの中華風マリネ ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす人参) 五目豆腐の煮付 ブロッコリー-練ごま和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱揚げ) 玉子と豆腐のしんじょ 白菜の中華和え ★牛乳	＜ロールパン 苺ジャム コンフィ(鶏肉玉葱) ふんわり洋風卵とし キャベツのドレッシング和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(豆腐白菜) 野菜ハンバーグ(和風外) わかめの和え物(カレー風味) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐人参) 茄子のそぼろあんかけ 大根サラダ ★牛乳
昼食	ごはん ハンバーグ 白菜のクリーム煮 コンフィ(豆腐人参) ＜デザート	ごはん ぶりの煮付け 法蓮草とピーマン炒め蒸し ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) りんごのデザート	ごはん 鶏肉の味噌炒め マカロニサラダ ＜清汁(麩) 栄養強化ゼリー(カレー風味)	ごはん さばの黒酢煮 ポテトサラダ ＜味噌汁(高野豆腐法蓮) ＜デザート	＜キーマカレー グリーンピースのサラダ 野菜ポタージュ ＜デザート	ごはん ホイコーロー えびつみれの煮物 ＜清汁(法蓮草玉葱) デザート(かき揚げ甘煮)	ごはん かれいの煮付け 厚揚げのフリット ＜味噌汁(玉葱揚げ) みたらし団子風デザート
夕食	ごはん 白身魚の甘酢あん 牛筋煮込み 豆サラダ	ごはん 豚じゃが きのこの当座煮 わかめとかきの酢の物	ごはん めばるの白ワイン煮 キャベツとツナ炒め 彩り野菜のトマトソース和え	ごはん とんかつ 里芋の煮物 ＜春菊のお浸し	ごはん 赤魚の煮付け 茄子の味噌だれかけ さつまいもサラダ	ごはん 鮭の塩焼き きのこのにんにく炒め かき揚げの明太和え	ごはん 鶏肉の甘酢炒め じゃがいも煮 ＜法蓮草と鮭の和え物
	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
朝食	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) おひたし(トマト) 白菜の和え物 ★牛乳	＜食パン りんごジャム ＜コンスープ ピーマンと牛肉炒め かき揚げのマヨ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす麩) ひじきの炒め煮 キャベツと鮭の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐玉葱) 大豆と豚肉の煮物 ＜法蓮草のお浸し(シラス) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(豆腐玉葱) 肉団子(トマトソース) かき揚げの味噌和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(キャベツ揚げ) 高野豆腐の卵とし 青菜の辛子マヨ醤油 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱人参) がんも煮付・がんも 白菜のドレッシング和え ★牛乳
昼食	ごはん クリームコロッケ ナポリタン きくらげきんぴら ＜味噌汁(法蓮草豆腐) 栄養強化ゼリー(リンゴ)	ごはん さわら幽庵焼き やわらか蓮根の味噌煮 清汁(厚揚げ玉葱) 練り切り(海開き)	ごはん 鶏じゃが 白菜とかきの酢の物 ＜味噌汁(法蓮草揚げ) 栄養強化ゼリー(オレンジ)	ごはん さばの揚げ煮 炒り卵 ＜味噌汁(鶏肉大根) 和梨のデザート	ごはん 真鯛の塩焼き きんぴらごぼう オクラと山芋和え物 清まし汁 すいかゼリー	ごはん100g とろろそば(冷) ささみフライ 白桃のデザート	ごはん あじの味噌煮 やわらか蓮根金平 ＜清汁(厚揚げ大根) ＜デザート
夕食	ごはん さばの味噌煮 キャベツと豚のカレー風味 青菜の和え物(シラス)	ごはん 鶏の塩だれ炒め ごた煮 茄子とツナの和え物	ごはん 白身魚のマリネ風味 南瓜の煮物 大根ナムル	ごはん 麻婆豆腐 やわらか蓮根と鶏肉煮 わかめと竹輪の和え物	ごはん 豚の生姜焼き 麩と野菜の甘辛煮 キャベツの酢の物	ごはん ぶり大根 ピーマンとツナ炒め ひじきの和え物	ごはん なすと豚の甘酢あん ピーマンとそら豆の甘辛煮 ほうれん草の錦糸和え
朝食	27日	28日	29日	30日	31日		
	ごはん ＜味噌汁(豆腐人参) じゃが芋の肉味噌煮 キャベツのマヨ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐玉葱) 鶏と里芋の煮物 茄子の辛子ぽん酢和 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(法蓮草麩) 煮奴 ブロッコリー-かき揚げ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 揚げなすの煮浸し 白菜の中華和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす玉葱) 高野豆腐と野菜煮 ブロッコリー-練ごま和え ★牛乳		
	＜チキンと大豆のカレー ＜春菊のチーズ和え 野菜ポタージュ 栄養強化ゼリー(アボカド)	ごはん 豆腐ハンバーグ ふんわりかに玉 ＜味噌汁(白菜揚げ) ＜デザート	ごはん さばのたれカツ 切昆布と大豆の煮物 ＜味噌汁(厚揚げ大根) 栄養強化ゼリー(リンゴ)	ごはん とり天 ＜春菊のお浸し ＜味噌汁(キャベツ揚げ) マスカットゼリー	＜ひつまぶし 南瓜のそぼろ煮 ＜清汁(豆腐人参) 栄養強化ゼリー(オレンジ)		
夕食	ごはん 鮭の幽庵焼き ピーマンの炒め煮(改良) わかめの酢の物	ごはん 赤魚のごま焼き 白菜と豚肉の炒め煮 大根の明太サラダ	ごはん 豚肉の旨だれ さつま芋の煮物 キャベツとかき揚げ和え	ごはん かれいの黒酢煮 牛筋煮込み マカロニサラダ	ごはん たらの煮付け 法蓮草の煮浸し(人参) わかめとかきの酢の物		