

期間：2025年09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 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日	土 6日
朝食		ごはん く味噌汁(キャベツ玉葱) じゃがいも煮 ひじきの和え物 ★牛乳	ごはん く味噌汁(鶏肉大根) 白菜とはんぺん煮 わかめと竹輪の和え物 ★牛乳	ごはん く味噌汁(なす玉葱) がんも煮付・がんも く法蓮草と鮭の和え物 ★牛乳	ごはん く味噌汁(豆腐玉葱) ごた煮 かたろーの明太和え ★牛乳	ごはん く味噌汁(玉葱揚げ) 大豆と豚肉の煮物 ブロッコリーのツ和え ★牛乳	ごはん く味噌汁(なす人参) じゃが芋の肉味噌煮 キャベツとかま和え ★牛乳
昼食		く赤飯 さばの照焼き 厚揚げの香味漬け く清汁(麩) 白桃のデザート	ごはん 豚肉のごま味噌煮 ポテトサラダ 清汁(法蓮草揚げ) みたらし団子風デザート	ごはん 白身フライ 厚揚げのフリース く味噌汁(白菜おつゆ麩) 栄養強化ゼリー(低脂肪)	く牛丼 具)牛丼 高野豆腐の卵とし く清汁(法蓮草人参) くデザート	ごはん 麻婆茄子 南瓜の煮物 清汁(厚揚げ玉葱) マスカットゼリー	ごはん 豚肉と大根の甘辛煮 法蓮草の煮浸し(人参) く味噌汁(豆腐玉葱) デザート(三色豆)
夕食		ごはん からあげ 麩と野菜の甘辛煮 くオクラのボン酢ジュレ	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 あじの煮付け 大根とかまの和風煮 コールスローサラダ	ごはん 鶏肉と野菜の味噌炒め きくらげきんぴら く春菊のチーズ和え	ごはん さばの生姜煮 高野豆腐とツマ揚げ煮 わかめの酢の物
	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
朝食	く食パン(1枚) くリンゴジャム くコーンスープ 茄子とベーコン炒め 白菜のゴマドレ和え	ごはん く味噌汁(高野豆腐玉葱) やわらか蓮根と鶏肉 く法蓮草のお浸し(ツマ) ★牛乳	ごはん 味噌汁(大根揚げ) 高野豆腐と野菜煮 茄子の辛子ポテト酢和 ★牛乳	ごはん く味噌汁(豆腐人参) 法蓮草と卵ソテー かたろー酢味噌和え(蟹) ★牛乳	ごはん く味噌汁(厚揚げ人参) 揚げなすの煮浸し ブロッコリーとかま和え ★牛乳	ごはん く味噌汁(高野豆腐玉葱) 南瓜のそぼろ煮 大根の明太サラダ ★牛乳	ごはん く味噌汁(なす玉葱) 煮奴 キャベツと卵の和え物 ★牛乳
昼食	ごはん ぶりの煮付け 錦糸卵の海老しんじょ く味噌汁(キャベツ麩) 栄養強化ゼリー(リンゴ)	ごはん 赤魚のごま焼き はんぺん炒め く清汁(厚揚げ白菜) くデザート	く親子丼 ビーフの炒め煮(改良) く味噌汁(法蓮草玉葱) 和梨のデザート	ごはん アジフライ 大根と厚揚げの生姜煮 味噌汁(鶏肉玉葱) ちま子団子風デザート	ごはん 鶏肉の中華あん ふんわり卵とし く清汁(キャベツ揚げ) くデザート	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)	ごはん 目玉焼きハンバーグ 白菜のクリーム煮 コンソメスープ(鶏肉玉葱) くデザート
夕食	ごはん チキンカツ いーとそら豆の甘辛 かたろーの白ドレ和え	ごはん 肉団子のキャベツ煮 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 さつま芋の煮物 キャベツのマヨ和え	ごはん ポークビーンズ 鶏と里芋の煮物 白菜のドレッシング和え	ごはん 赤魚のかー風味 かまがーナウ風 く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 味の草丈(鶏がら)	ごはん 白身魚の甘酢あん 大根と豚肉のベジタブル煮 豆サラダ
	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
朝食	ごはん く味噌汁(白菜揚げ) く卵焼き 三色ビーフの中華風マリネ ★牛乳	ごはん く味噌汁(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 く味噌汁(厚揚げ法蓮草) 玉子と豆腐のしんじょ 白菜の中華和え ★牛乳	くロールパン いちごジャム コンソメスープ(鶏肉玉葱) 野菜ハッパージュ(和風外) さつまいもサラダ	ごはん く味噌汁(玉葱揚げ) 白菜とはんぺん煮 わかめの和え物(低脂肪) ★牛乳	ごはん く味噌汁(高野豆腐人参) 茄子のそぼろあんか 大根サラダ ★牛乳	ごはん く味噌汁(豆腐玉葱) お肉(トマトミート) 白菜の和え物 ★牛乳
昼食	ごはん にしんの照り煮 法蓮草とベーコン炒め蒸 く味噌汁(豆腐玉葱) りんごのデザート	く赤飯 天ぷらエビ、かにかま さつまいも 白和え・清まし汁 上用まんじゅう	ごはん かつらの香味焼き(花椒) かぼちゃサラダ 味噌汁(大根揚げ) くデザート	くキーマカレー グリンパンのサラダジュ 野菜ポタージュ くデザート	ごはん ホイコーロー ふんわり洋風卵とし 清汁(大根人参) デザート(ツマ芋甘煮)	ごはん 醤油ラーメン 厚揚げのフリース 栄養強化ゼリー(リンゴ)	ごはん チキンカツ きくらげきんぴら く味噌汁(大根法蓮草) みたらし団子風デザート
夕食	ごはん 豚じゃが 厚揚げの香味漬け わかめとかまの酢の	ごはん 鶏肉の味噌炒め キャベツとツナ炒め 彩野菜のトマトソース和え	ごはん とんかつ 里芋の煮物 くオクラのボン酢ジュレ	ごはん 赤魚の煮付け 茄子の味噌だれかけ キャベツのゴマドレ和え	ごはん めばるの照焼き きのこのんにく炒 かたろーの明太和え	ごはん 鶏肉の甘酢炒め じゃがいも煮 く法蓮草と鮭の和え物	ごはん かれいの煮付け キャベツと豚のかー風味 青菜の和え物(ツマ)
	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
朝食	く食パン(1枚) くリンゴジャム くコーンスープ ピーマンと牛肉炒め かたろーのツマ和え	ごはん く味噌汁(鶏肉なす) ひじきの炒め煮 キャベツと鮭の和え物 ★牛乳	ごはん く味噌汁(高野豆腐玉葱) やわらか蓮根と鶏肉 く法蓮草のお浸し(ツマ) ★牛乳	ごはん く味噌汁(豆腐玉葱) 肉団子(トマトソース) かたろーのトマト和え ★牛乳	ごはん く味噌汁(キャベツ揚げ) はんぺん炒め 青菜の辛子マヨ醤油 ★牛乳	ごはん く味噌汁(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	ごはん く味噌汁(豆腐揚げ) じゃが芋の肉味噌煮 キャベツのマヨ和え ★牛乳
昼食	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) 和梨のデザート	えびピラフ 豚肉の旨だれ 南瓜の煮物 く味噌汁(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 く味噌汁(大根麩) 練り切り(山紅葉)	ごはん 鯛の塩焼き 金平ごぼう オクラと山芋和え物 清まし汁 栄養強化ゼリー(アロエ)	ごはん100g うどん ささみフライ 白桃のデザート	ごはん にしんのごま味噌煮 高野豆腐の卵とし く清汁(厚揚げ大根) くデザート	くチキンと大豆のカレー く春菊のチーズ和え 野菜ポタージュ 栄養強化ゼリー(低脂肪)
夕食	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 たらのかー風味 ミニメンチカツ 白菜とかまの酢の物	ごはん 酢鶏 大豆と豚肉の煮物 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 いーとそら豆の甘辛 ほうれん草の錦糸和え	ごはん めばるの煮付け ビーフの炒め煮(改良) わかめの酢の物
朝食	28日	29日	30日		～今月の行事食～ ★9月15日 敬老の日 赤飯、天ぷら盛り合わせ(海老、かにかま、さつまいも) 白和え、清まし汁、上用まんじゅう ～季節の練り切り～ ★9月23日 山紅葉(やまもみじ) 秋の紅葉を表現した色とりどりの練り切りでこしあんを包み、もみじの葉っぱの形に仕上げました 9月24日の昼食は愛媛県産の真鯛の塩焼きをご用意します あっさりしていますが、鯛の旨味がしっかり味わえる一品です		
	ごはん く味噌汁(高野豆腐玉葱) 鶏と里芋の煮物 茄子の辛子ポテト酢和 ★牛乳	ごはん く味噌汁(法蓮草玉葱) 煮奴 ブロッコリーのかー和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) やわらか根菜煮 白菜の中華和え ★牛乳				
	ごはん 豆腐ハンバーグ ふんわりかに玉 く味噌汁(白菜人参) くデザート	ごはん さばの生姜煮 切昆布と大豆の煮物 く味噌汁(大根麩) 栄養強化ゼリー(リンゴ)	くねぎ塩豚丼 く春菊のお浸し く味噌汁(キャベツ揚げ) くデザート				
昼食							
夕食	ごはん 赤魚のごま焼き やわらか蓮根金平 大根の明太サラダ	ごはん とり天 さつま芋の煮物 キャベツとかま和え	ごはん かれいの黒酢煮 揚げなすの煮浸し マカロニサラダ				