

期間：2025年10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	水	木	金	土
				1日	2日	3日	4日
朝食	～今月の行事食～ ★10月31日 ハロウィン えびピラフ、厚切りサーモンフライ、マカロニサラダ パンプキンスープ、パンプキンババロア			ごはん 味噌汁(法蓮草揚げ) 卵焼き とろろ風 ★牛乳	ごはん 味噌汁(玉葱人参) 厚揚げの香味漬け 法蓮草と鮭の和え物 ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 高野豆腐とツナ揚煮 青菜の和え物(ｸﾞﾗｽ) ★牛乳	ごはん 味噌汁(玉葱揚げ) ふんわり洋風卵とし 白菜の和え物 ★牛乳
昼食	～季節の練り切り～ ★10月13日 秋の実 栗風味の練り切りを栗の形に見立てた、秋を感じる和菓子です ようやく秋の訪れを感じられる気候になりました。 今月は栗のムースや練り切りなど、秋の味覚を取り入れた 献立をご用意しています。			赤飯 さわらの味噌煮 南瓜のそぼろ煮 清汁(麩) 栗のムース	ごはん 目玉焼きハンバーグ 豆サラダ ｺﾛﾝｽｰﾌﾟ(ｷｬﾊﾞﾂ玉葱) みたらし団子風デザート	ごはん100g 担々麺風 ミニコロッケ デザート	ごはん ホワイトシチュー 法蓮草とﾊﾞｰﾐﾝｸﾞ炒め蒸 彩野菜のﾄﾏﾁｬｽﾞ 和え 栄養強化ﾍﾞｰｸﾞﾘｰﾝﾅｯﾂ
夕食				ごはん ﾁｰｽﾞ ﾘﾝﾓﾅｶﾂ 大根と豚肉のﾊﾞｰﾐﾝｸﾞ煮 ｶﾌｫｰの白ﾄﾞﾚｲﾝ	ごはん さばの塩焼き 茄子の味噌だれかけ 白菜の梅和え	ごはん メバルの西京焼き やわらかごぼうの旨 大根サラダ	ごはん あじの南蛮漬け 鮎と野菜のｺﾛﾝｽｰﾌﾟ煮 さつまいもサラダ
	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
朝食	ごはん 味噌汁(なす白菜) 大根と厚揚げの生姜煮 春菊の練りﾾﾐ和え ★牛乳	ロールパン いちごジャム コンスープ ﾎﾑﾂ(ﾄﾏﾁﾏｰﾄ) ｷｬﾊﾞﾂと鮭の和え物	ごはん 味噌汁(玉葱揚げ) 炒り卵 ｶﾌｫｰの明太和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(ｷｬﾊﾞﾂ麩) 大豆の煮物 青菜の辛子ﾓﾂ醤油 ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ法蓮草) やわらか蓮根と鶏肉 ｷｬﾊﾞﾂと卵の和え物 ★牛乳	ごはん 味噌汁(なす人参) 法蓮草と卵ソテー 大根の明太ﾅｶﾞ ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 麩と野菜の甘辛煮 ｶﾌｫｰ-酢味噌和え(蟹) ★牛乳
昼食	ごはん にしの照り煮 ひじきの炒め煮 味噌汁(高野豆腐玉葱) デザート	ごはん ぎょうざ・ポン酢 じゃがいも煮 味噌汁(豆腐人参) デザート(三色豆)	中華丼 厚揚げのﾌﾘｰｽ 清汁(鶏肉玉葱) ﾃﾞｻｰﾄ(ｸﾞﾗﾅﾅ甘煮)	ごはん 麻婆茄子 南瓜の煮物 清汁(高野豆腐人参) 薄皮まんじゅう	ごはん からあげ ごた煮 味噌汁(豆腐玉葱) 和梨のデザート	ごはん 白身魚の甘酢あん 五目厚焼き卵 味噌汁(玉葱揚げ) ﾎﾑﾂ団子風ﾃﾞｻｰﾄ	ごはん100g ちゃんぽん(100g) 茄子のそぼろあんか デザート
夕食	ごはん ホイコーロー えびつみれの煮物 わかめの酢の物	ごはん さばの味噌煮 きのこの当座煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰとｶﾏ和え	ごはん 白身フライ 里芋の煮物 ﾎﾑﾂ草ﾅｶﾂ(鶏ｶﾞﾗ)	ごはん さわらの黒酢煮 玉子と豆腐のしんじ 白菜とｶﾏの酢の物	ごはん メバルの幽庵焼き 五目豆腐の煮付 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰのﾅｶ和え	ごはん 鶏のﾄﾏﾁﾬｰｽ煮(食) 白菜と豚肉の炒め煮 ｸﾏの和え物(ﾋﾞｰﾅｯﾂ)	ごはん さばの生姜煮 ﾄﾏｰﾄとそら豆の甘辛 三色ﾍﾞｰｸﾞの中華風ﾏﾘﾅﾃﾞ
	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
朝食	ごはん 味噌汁(高野豆腐玉葱) ふんわり卵とし 白菜のﾾﾐﾄﾞﾚｲ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ人参) 茄子とﾊﾞｰﾐﾝｸﾞ炒め ｶﾌｫｰ-のﾓﾂ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(大根麩) 高野豆腐の卵とし 春菊のお浸し ★牛乳	ごはん 味噌汁(なす白菜) 厚揚げの香味漬け ほうれん草の錦糸和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(高野豆腐人参) ｷｬﾊﾞﾂとﾄﾞﾚｲﾝ 炒め ひじきの和え物 ★牛乳	ごはん 味噌汁(ｷｬﾊﾞﾂ揚げ) 卵焼き 春菊の練りﾾﾐ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ玉葱) 大豆と豚肉の煮物 法蓮草と鮭の和え物 ★牛乳
昼食	ごはん ミートソーススパゲティ ｸﾞﾚｯﾄﾞのﾅｶﾞﾃﾞｻﾞｰﾄ ｺﾛﾝｽｰﾌﾟ(大根人参) 栄養強化ﾍﾞｰｸﾞﾘｰﾝ(ﾎﾑﾂ)	ごはん ｸﾗﾌﾞの香味焼き(花椒) お好み焼き 清汁(豆腐玉葱) 練切	ごはん とんかつ 白菜のクリーム煮 味噌汁(玉葱人参) りんごのデザート	ごはん 焼きそば ピーマンとツナ炒め 味噌汁(ｷｬﾊﾞﾂ揚げ) デザート(三色豆)	ごはん さばの黒酢煮 ﾋﾞｰﾌﾞの炒め煮(改良) 清汁(厚揚げ玉葱) デザート	ごはん メンチカツ ﾏﾛﾐｶﾙﾌ ﾅｰｳ風 ｺﾛﾝｽｰﾌﾟ(法蓮草玉葱) デザート	ごはん 豆腐ハンバーグ ふんわり洋風卵とし 味噌汁(白菜人参) ﾃﾞｻｰﾄ(ｸﾞﾗﾅﾅ甘煮)
夕食	ごはん アジフライ やわらか蓮根金平 法蓮草のお浸し(ｸﾞﾗｽ)	ごはん 鶏じゃが 切昆布と大豆の煮物 コールスローサラダ	ごはん かわいいｶﾏ-風味 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰソテー マカロニサラダ	ごはん にしのごま味噌煮 味付き肉団子(2個) 大根なます	ごはん 鶏肉の中華あん 大根のそぼろ煮 ｸﾏと竹輪の和え物	ごはん ほっけの塩焼き じゃが芋の肉味噌煮 茄子とツナの和え物	ごはん 鶏肉と野菜の味噌炒め がんも煮付・がんも とろろ風
	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
朝食	ごはん 味噌汁(豆腐玉葱) ひじきの炒め煮 ｷｬﾊﾞﾂとｶﾏ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(法蓮草揚げ) 鶏と里芋の煮物 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰのﾅｶ和え ★牛乳	ロールパン りんごジャム コンスープ ﾎﾑﾂ(ﾄﾏﾁﾏｰﾄ) ｶﾌｫｰの明太和え	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 煮奴 大根の梅和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ玉葱) ごた煮 白菜のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(高野豆腐人参) 揚げなすの煮浸し 青菜の辛子ﾓﾂ醤油 ★牛乳	ごはん 味噌汁(ｷｬﾊﾞﾂ玉葱) やわらか蓮根と鶏肉 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰとｶﾏ和え ★牛乳
昼食	ごはん 赤魚のごま焼き 豆サラダ 味噌汁(鶏肉玉葱) 栄養強化ﾍﾞｰｸﾞﾘｰﾝ(ﾘﾝｼﾞ)	キーマカレー 春菊のチーズ和え 野菜ポタージュ みたらし団子風デザート	ごはん 鶏大根と厚揚げの照り煮 ピーマンと牛肉炒め 味噌汁(なす法蓮草) 和梨のデザート	ごはん えびかつ 南瓜の煮物 味噌汁(豆腐揚げ) 栄養強化ﾍﾞｰｸﾞﾘｰﾝ(ﾎﾑﾂ)	ごはん 鶏肉の味噌炒め さつまいもサラダ 清汁(ｷｬﾊﾞﾂ人参) デザート	ごはん たらの煮付け ふんわりかに玉 味噌汁(白菜揚げ) デザート(三色豆)	ねぎ塩豚丼 麩と野菜のｺﾛﾝｽｰﾌﾟ煮 味噌汁(豆腐玉葱) 白桃のデザート
夕食	ごはん 豚肉の旨だれ 茄子の味噌だれかけ 大根のじゃこ和え	ごはん ぶりの甘酢あんかけ 厚揚げのﾌﾘｰｽ 白菜の中華和え	ごはん あじの味噌煮 きのこの当座煮 キャベツのマヨ和え	ごはん なすと豚の甘酢あん やわらかごぼうの旨 青菜の和え物(ｸﾞﾗｽ)	ごはん めばるの白ワイン煮 きのこのんにく炒 彩野菜のﾄﾏﾁﾬｰｽ 和え	ごはん チキンフリッター ﾘｰｽ大根おろし ｷｬﾊﾞﾂと豚のｶﾏ-風味 ｸﾏの和え物(ﾋﾞｰﾅｯﾂ)	ごはん さばの味噌煮 さつま芋の煮物 法蓮草のお浸し(ｸﾞﾗｽ)
	26日	27日	28日	29日	30日	31日	
朝食	ごはん 味噌汁(鶏肉人参) 五目豆腐の煮付 三色ﾍﾞｰｸﾞの中華風ﾏﾘﾅﾃﾞ ★牛乳	ごはん 味噌汁(高野豆腐玉葱) 切昆布と大豆の煮物 白菜の梅和え ★牛乳	ごはん ふんわり卵とし ｶﾌｫｰ-のﾓﾂ和え ★牛乳	食パン(1枚) いちごジャム ｺﾛﾝｽｰﾌﾟ(大根人参) 野菜ﾊﾊﾞｰｸﾞ(和風外 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰ練ﾾﾐ和え	ごはん 味噌汁(玉葱揚げ) 茄子のそぼろあんか ほうれん草の錦糸和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(法蓮草玉葱) ﾎﾑﾂ(ﾄﾏﾁﾏｰﾄ) 大根ナムル ★牛乳	
昼食	ごはん さわらの照焼き 大根と豚肉のﾊﾞｰﾐﾝｸﾞ煮 味噌汁(厚揚げ玉葱) デザート	ごはん 酢鶏 法蓮草とﾊﾞｰﾐﾝｸﾞ炒め蒸 清汁(ｷｬﾊﾞﾂ揚げ) ﾃﾞｻｰﾄ(ｸﾞﾗﾅﾅ甘煮)	ごはん100g そば ミニメンチカツ デザート	ごはん 豚じゃが 大根サラダ 味噌汁(法蓮草麩) 栄養強化ﾍﾞｰｸﾞﾘｰﾝ(ﾘﾝｼﾞ)	ごはん 赤魚のﾄﾏﾁﾬｰｽ煮 白菜のクリーム煮 ｺﾛﾝｽｰﾌﾟ(豆腐人参) デザート(三色豆)	えびピラフ 厚切サーモンフライ マカロニサラダ パンプキンスープ ﾊﾞｰﾐﾝｸﾞ ｷｬﾊﾞﾂ ﾎﾑ	
夕食	ごはん 牛とし キャベツとツナ炒め 茄子の辛子ﾎﾞｰﾝ酢和	ごはん ぶり大根 玉子と豆腐のしんじ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｰ-のｶﾏ-和え	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 南瓜のそぼろ煮 大根の明太ﾅｶﾞ	ごはん さわらの味噌煮 味付き肉団子(2個) キャベツの酢の物	ごはん 鶏の塩だれ炒め 炒り卵 ｶﾌｫｰ-のﾓﾂ和え	ごはん 八宝菜 やわらか根菜煮 わかめとｶﾏの酢の	