

献立表

期間：2025年12月 食種：★病院常食

※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	5日	6日	
朝食	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(白菜人参) 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(なす玉葱) 高野豆腐とサツ揚煮 <春菊の練りごま和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(玉葱揚げ) ふんわり洋風卵とじ 白菜の和え物 ★牛乳	ごはん <味噌汁(なす白菜) 大根と厚揚の生姜煮 青菜の和え物(ソース) ★牛乳	<チーズパン <コーンスープ 目玉焼き コールスローサラダ ★牛乳	
昼食	<赤飯 さわらの味噌煮 南瓜のそぼろ煮 <清汁(麺) 白桃のデザート	ごはん 目玉焼きハンバーグ 豆サラダ コリメス-ブ(キャベツ玉葱) デザート(水ようかん)	ごはん100g <担々麺風 白身魚の一口磯辯揚げ <デザート(黄桃缶)	ごはん ホワイトシチュー 法蓮草とベーコン炒め蒸 彩り野菜のトマト煮 栄養強化ゼリー(ヒーティー)	ごはん 白身魚の煮付け ひじきの炒め煮 <味噌汁(高野豆腐玉葱) デザート(洋梨缶)	ごはん 鶏肉のカレー煮 じゃがいも煮 <味噌汁(豆腐人参) デザート(三色豆)	
夕食	ごはん メンチカツ 大根と豚肉のベーコン煮 カリフラワー生姜ドレ和え	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 麸と野菜のコリメ煮 さつまいもサラダ	ごはん ホイコーロー えびつみれの煮物 カリフラワーの明太和え	ごはん さばの味噌煮 きのこの当座煮 ブロッコリーとかか和え	
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	
朝食	ごはん <味噌汁(玉葱揚げ) 炒り卵 ひじきの和え物(ヒーナツ) ★牛乳	ごはん <味噌汁(キャベツ麺) がんも煮付・がんも 青菜の辛子ヨコ油 ★牛乳	ごはん <味噌汁(玉葱揚げ) オムレツ(トマトミート) キャベツと鮭の和え物 ★牛乳	ごはん <味噌汁(なす人参) 野菜ハンバーグ(和風外) ひじきの和え物 ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 玉子と豆腐のしんじ ひじきと竹輪の和え物 ★牛乳	ごはん <味噌汁(高野豆腐玉葱) ふんわり卵とじ 白菜のコマドレ和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(厚揚人参) ウィンナー キャベツの生姜ドレ和え ★牛乳
昼食	<中華丼 厚揚げのチリソース 清汁(鶏肉法蓮草) デザート(サツマ芋甘煮)	ごはん 麻婆茄子 南瓜の煮物 <清汁(高野豆腐人参) <デザート(フルーツ缶)	ごはん からあげ 麸と野菜の甘辛煮 <味噌汁(厚揚法蓮草) 栄養強化ゼリー(アセロ)	ごはん 白身魚の甘酢あん 白菜と豚肉の炒め煮 <味噌汁(豆腐玉葱) デザート(水ようかん)	ごはん100g ちゃんぽん(100g) 茄子のそぼろあんか <デザート(ヨーグルト)	ごはん ポークピーンズ グリルキンのサラダ(ヒュレ コリメス-ブ(大根人参) 栄養強化ゼリー(レツタ)	ごはん サツマの香味焼き(花椒) 切昆布と大豆の煮物 清汁(豆腐玉葱) デザート(サツマ芋甘煮)
夕食	ごはん 白身フライ 里芋の煮物 ホウレン草ナムル(鶏がら)	ごはん さわらの照焼き 大豆の煮物 白菜とかかの酢の物	ごはん ほっけの塩焼き 五目豆腐の煮付 ブロッコリーのけ和え	ごはん 鶏のトマトリース煮(食) 法蓮草と卵ソテー 大根の明太サタ	ごはん さばの生姜煮 いんじとそら豆の甘辛 三色ビーマンの中華風	ごはん ぶりの煮付け やわらか蓮根と鶏肉 <法蓮草のお浸し(ソース)	ごはん 鶏じゃが 茄子とベーコン炒め カリフラワーのレモン和え
14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	
朝食	ごはん <味噌汁(大根麺) 高野豆腐の卵とじ <春菊のお浸し ★牛乳	ごはん <味噌汁(なす玉葱) 厚揚げの香味漬け ほうれん草の錦糸和 ★牛乳	ごはん <味噌汁(高野豆腐人参) キャベツヒーリング炒め カリフラワー酢味噌和え(蟹) ★牛乳	ごはん <味噌汁(キャベツ揚げ) <卵焼き <春菊の練りごま和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(なす玉葱) がんも煮付・がんも とろろ風 ★牛乳	ごはん <味噌汁(豆腐玉葱) ひじきの炒め煮 <春菊のチーズ和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(法蓮草揚げ) 目玉焼き ブロッコリーのけ和え ★牛乳
昼食	かつ丼 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 焼きうどん ピーマンとツナ炒め <味噌汁(キャベツ揚げ) デザート(三色豆)	ごはん さばの黒酢煮 ビーフの炒め煮(改良) 清汁(厚揚玉葱) 栄養強化ゼリー(リゾ)	ごはん 肉団子のケチャップ煮 マカロニカボーラ風 コリメス-ブ(法蓮草玉葱) <デザート(ヨーグルト)	ごはん 豆腐ハンバーグ ふんわり洋風卵とじ <味噌汁(白菜人参) デザート(サツマ芋甘煮)	ごはん 赤魚のごま焼き 厚揚げのチリソース 味噌汁(鶏肉玉葱) 栄養強化ゼリー(アセロ)	<キーマカレー コールスローサラダ 野菜ポタージュ 和梨のデザート
夕食	ごはん かれいの加州風味 きのこのにんにく炒 マカロニサラダ	ごはん にしんのごま味噌煮 味付き肉団子(2個) わかめの酢の物	ごはん 鶏肉の中華あん 大根のそぼろ煮 白菜のドレッシング和え	ごはん メバルの幽庵焼き 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 大豆と豚肉の煮物 法蓮草と鮭の和え物	ごはん 豚肉の旨だれ ミニコロッケ 大根サラダ	ごはん ぶりの甘酢あんかけ 茄子の味噌だれかけ 白菜の中華和え
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	
朝食	<クロワッサン <コーンスープ オムレツ(トマトミート) カリフラワーの明太和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 高野豆腐とサツ揚煮 大根の梅和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(厚揚玉葱) ウィンナー ひじきの和え物 ★牛乳	ごはん <味噌汁(高野豆腐人参) 揚げなすの煮浸し 青菜の辛子ヨコ油 ★牛乳	ごはん <味噌汁(なす玉葱) やわらか蓮根と鶏肉 白菜の和え物 ★牛乳	ごはん <味噌汁(鶏肉人参) キャベツとツナ炒め 茄子の辛子ホリ酢和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(玉葱揚げ) 野菜ハンバーグ(和風外) 白菜の梅和え ★牛乳
昼食	ごはん 鶏大根と厚揚の照煮 ピーマンと牛肉炒め <味噌汁(なす法蓮草) デザート(水ようかん)	ごはん えびかつ 南瓜の煮物 <味噌汁(豆腐揚げ) 練切	ごはん 鶏肉の味噌炒め さつまいもサラダ 清汁(キャベツ人参) せんざい	ごはん 白身魚の煮付け ふんわりかに玉 <味噌汁(白菜揚げ) デザート(三色豆)	<ケチャップライス <クリスマスプレート <コーンスープ <オペラ風チョコケーキ	ごはん さばの塩焼き 大根と厚揚の生姜煮 <味噌汁(法蓮草玉葱) <デザート(ヨーグルト)	ごはん 鶏肉の甘酢炒め 切昆布と大豆の煮物 清汁(高野豆腐キャベツ) デザート(サツマ芋甘煮)
夕食	ごはん あじの味噌煮 ごた煮 豆サラダ	ごはん なすと豚の甘酢あん 煮奴 青菜の和え物(ソース)	ごはん めばるの白ワイン煮 きのこのにんにく炒 彩り野菜のトマトチーズ和え	ごはん 酢鶏 キャベツと豚の加州風味 ひじきの和え物(ヒーナツ)	ごはん かれいの煮付け さつまいの煮物 五目豆腐の煮付 三色ビーマンの中華風	ごはん 豚肉のごま味噌煮 五目豆腐の煮付 三色ビーマンの中華風	ごはん ぶり大根 玉子と豆腐のしんじ <春菊のお浸し
28日	29日	30日	31日				
朝食	ごはん <味噌汁(なす玉葱) 目玉焼き ブロッコリー練りごま和え ★牛乳	ごはん <味噌汁(厚揚大根) ピーマンとツナ炒め マカロニサラダ ★牛乳	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 ★牛乳	ごはん <味噌汁(法蓮草玉葱) オムレツ(トマトミート) 大根ナムル ★牛乳	～今月の行事食～ ★12月25日 クリスマス ケチャップライス、クリスマスプレート(星形ハンバーグ、 エビフライ、スペイン風オムレツ)、コーンスープ、オペラ風 チョコケーキ	★12月31日 大晦日 年越しそば、野菜かき揚げ、わかめとカニカマの酢の物 ～季節の練り切り～ ★12月22日 冬柚香(ふゆか) ゆずの風味豊かな練り切りで白あんを包み、柚子の形にしました。 冬至にぴったりの一品です。	
昼食	ごはん にしんの照り煮 ミニメンチカツ <味噌汁(白菜玉葱) 栄養強化ゼリー(リゾ)	ごはん 豚じゃが 炒り卵 <味噌汁(法蓮草麺) デザート(黄桃缶)	ごはん 赤魚のトマトリース煮 白菜のクリーム煮 コリメス-ブ(キャベツ人参) <デザート(黄桃缶)	ごはん めばるの加州風味 キャベツのコマドレ和え <味噌汁(なす人参) デザート(三色豆)	早いもので今年も残すところあとわずかとなりました。 今月はシチューやちゃんぽんといったあったかメニューの他に 水ようかんが新メニューとして登場します。		
夕食	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 南瓜のそぼろ煮 大根の明太サラダ	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 チキンカツ ふんわり卵とじ カリフラワーのレモン和え	ごはん100g 年越しそば 野菜かき揚げ わかめとかかの酢の物			