

期間：2025年12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 ＜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) 高野豆腐とサツマ揚げ煮 ＜春菊の練りｺｰﾅ和え ★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	ごはん ＜味噌汁(なす白菜) 大根と厚揚げの生姜煮 青菜の和え物(ｼﾗｽ) ★牛乳	＜チーズパン ＜コンスｰﾌﾞ 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(麩) 白桃のデザート	ごはん 目玉焼きハンバーグ 豆サラダ ｺﾝﾐｽｰﾌﾟ (ｷｬﾍﾞﾂ玉葱) デザート(水ようかん)	ごはん100g ＜担々麺風 白身魚の一口磯辺揚げ ＜デザート(黄桃缶)	ごはん ホワイトシチュー 法蓮草とﾊﾞｰﾅﾝ炒ﾒ蒸 彩り野菜のﾄﾏﾁｰｽﾞ 和え 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ﾋﾟｰﾅｰﾁｬｰ)	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 大根と豚肉のﾊﾞｰﾅﾝ煮 ｶﾌｫｰ-生姜ﾄﾞﾚ和え	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 麩と野菜のｺﾝﾐ煮 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 ｶﾌｫｰ-明太和え	ごはん さばの味噌煮 きのこの当座煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ-ｶﾅｶ和え
	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 ｶﾏの和え物(ﾋﾟｰﾅｯﾂ) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ麩) がんも煮付・がんも 青菜の辛子ﾓﾆ醤油 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱揚げ) ﾂﾐﾂ(ﾄﾏﾓｰﾄ) ｷｬﾍﾞﾂと鮭の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす人参) 野菜ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ (和風ﾒﾙ 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 ｶﾏと竹輪の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐玉葱) ふんわり卵とし 白菜のｺﾞﾓﾄﾞﾚ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ人参) ウィンナー ｷｬﾍﾞﾂの生姜ﾄﾞﾚ和え ★牛乳
昼食	＜中華丼 厚揚げのﾌﾘｰｽ 清汁(鶏肉法蓮草) ﾃﾞｻﾞｰﾄ(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 麩と野菜の甘辛煮 ＜味噌汁(厚揚げ法蓮草) 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ｱﾎﾓ)	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) 茄子のそぼろあなか ＜デザート(ﾕｰｸﾞﾙﾄ)	ごはん ボークビーンズ ｸﾞﾘﾙｷﾞﾝのｻﾗﾀﾞ ｼﾞｭﾙ ｺﾝﾐｽｰﾌﾟ (大根人参) 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ｶﾛﾅ)	ごはん ｶﾌｫの香味焼き(花椒) 切昆布と大豆の煮物 清汁(豆腐玉葱) ﾃﾞｻﾞｰﾄ(ｻﾂﾏ芋甘煮)
夕食	ごはん 白身フライ 里芋の煮物 ﾎｲﾂ草ﾅﾑﾙ(鶏ｶﾌｫ)	ごはん さわらの照焼き 大豆の煮物 白菜とｶﾅｶの酢の物	ごはん ほっけの塩焼き 五目豆腐の煮付 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ-ｻﾅ和え	ごはん 鶏のﾄﾏﾁｰｽﾞ煮(食) 法蓮草と卵ソテー 大根の明太ｻﾗﾀﾞ	ごはん さばの生姜煮 ﾊﾞｰ-とそら豆の甘辛 三色ﾋﾟｰﾅﾝの中華風ﾏ	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(ｼﾗｽ)	ごはん 鶏じゃが 茄子とベーコン炒め ｶﾌｫ-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) ｷｬﾍﾞﾂとIﾋﾞ 炒め ｶﾌｫｰ-酢味噌和え(蟹) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ揚げ) ＜卵焼き ＜春菊の練りｺｰﾅ和え ★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 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ-ｻﾅ和え ★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(ｷｬﾍﾞﾂ揚げ) デザート(三色豆)	ごはん さばの黒酢煮 ﾋﾞｰﾌﾝの炒め煮(改良) 清汁(厚揚げ玉葱) 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ﾘﾝｺﾞ)	ごはん 肉団子のｹﾁｬｯﾌﾟ 煮 ﾏｶﾅｶﾅﾅｰ風 ｺﾝﾐｽｰﾌﾟ (法蓮草玉葱) ＜デザート(ﾕｰｸﾞﾙﾄ)	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) ﾃﾞｻﾞｰﾄ(ｻﾂﾏ芋甘煮)	ごはん 赤魚のごま焼き 厚揚げのﾌﾘｰｽ 味噌汁(鶏肉玉葱) 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ｱﾎﾓ)	＜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 かれのｶｰ風味 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 白菜のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 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 ぶりの甘酢あなか 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 ＜コンスｰﾌﾞ ﾂﾐﾂ(ﾄﾏﾓｰﾄ) ｶﾌｫｰ-明太和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 高野豆腐とサツマ揚げ煮 大根の梅和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) 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 青菜の辛子ﾓﾆ醤油 ★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) ｷｬﾍﾞﾂとツナ炒め 茄子の辛子ﾎﾟﾆ酢和 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱揚げ) 野菜ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ (和風ﾒﾙ 白菜の梅和え ★牛乳
昼食	ごはん 鶏大根と厚揚げの照煮 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(ｷｬﾍﾞﾂ人参) ぜんざい	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)	＜ｹﾁｬｯﾌﾟﾗｲｽ ＜クリスマスプレート ＜コンスｰﾌﾞ ＜オペラ風チョコケーキ	ごはん さばの塩焼き 大根と厚揚げの生姜煮 ＜味噌汁(法蓮草玉葱) ＜デザート(ﾕｰｸﾞﾙﾄ)	ごはん 鶏肉の甘酢炒め 切昆布と大豆の煮物 清汁(高野豆腐ｷｬﾍﾞﾂ) ﾃﾞｻﾞｰﾄ(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(ｼﾗｽ)	ごはん めばるの白ワイン煮 きのこのにんにく炒 彩り野菜のﾄﾏﾁｰｽﾞ 和え	ごはん 酢鶏 ｷｬﾍﾞﾂと豚のｶｰ風味 ｶﾏの和え物(ﾋﾟｰﾅｯﾂ)	ごはん かれの煮付け さつま芋の煮物 ＜法蓮草のお浸し(ｼﾗｽ)	ごはん 豚肉のごま味噌煮 五目豆腐の煮付 三色ﾋﾟｰﾅﾝの中華風ﾏ	ごはん ぶり大根 玉子と豆腐のしんじ ＜春菊のお浸し
朝食	28日	29日	30日	31日			
	ごはん ＜味噌汁(なす玉葱) 目玉焼き ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ-練ｺｰﾅ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ大根) 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) 茄子のそぼろあなか ほうれん草の錦糸和 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(法蓮草玉葱) ﾂﾐﾂ(ﾄﾏﾓｰﾄ) 大根ナムル ★牛乳	～今月の行事食～ ★12月25日 クリスマス ｹﾁｬｯﾌﾟﾗｲｽ、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)、コンスｰﾌﾞ、オペラ風 チョコケーキ		
	ごはん にしんの照り煮 ミニメンチカツ ＜味噌汁(白菜玉葱) 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ﾘﾝｺﾞ)	ごはん 豚じゃが 炒り卵 ＜味噌汁(法蓮草麩) デザート(水ようかん)	ごはん 赤魚のﾄﾏﾁｰｽﾞ煮 白菜のクリーム煮 ｺﾝﾐｽｰﾌﾟ (ｷｬﾍﾞﾂ人参) ＜デザート(黄桃缶)	ごはん めばるのｶｰ風味 ｷｬﾍﾞﾂのｺﾞﾓﾄﾞﾚ和え ＜味噌汁(なす人参) デザート(三色豆)	★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		
	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 南瓜のそぼろ煮 大根の明太ｻﾗﾀﾞ	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 チキンカツ ふんわり卵とし ｶﾌｫ-ﾚﾓﾝ和え	ごはん100g 年越しそば 野菜かき揚げ わかめとｶﾅｶの酢の	～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。		
夕食					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。		