

献立表

期間：2026年02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 | 7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(サツ芋人参) 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) 高野豆腐とサツ芋揚煮 春菊の練りごはん ★牛乳 | ごはん 味噌汁(豆腐玉葱) 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(サラダ) ★牛乳 | チーズパン コーンスープ 肉団子(トマトソース) コールスローサラダ ★牛乳 | ごはん 味噌(法蓮草玉葱) 南瓜の煮物 鶏そぼろの生姜風味 ★牛乳 |
| 昼食 | ごはん さわらの味噌煮 南瓜のそぼろ煮 清汁(麸) 白桃のデザート | ごはん 鶏のトマトソース煮(食) 豆サラダ コリスープ(サツ芋玉葱) デザート(水ようかん) | ちらし寿司 いわしの梅煮 かぶの柚子蟹館かけ 清汁(法蓮草揚げ) ボーロ | ごはん ホワイトシチュー 野菜パルーパー(和風外) 彩り野菜のトマトソース和え 栄養強化ゼリー(ピーチ) | ごはん にしんの照り煮 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 きのこのこんにゃく炒め 味噌汁(サツ芋人参) パンナコッタ | 中華丼 厚揚げのチリソース 清汁(鶏肉大根) デザート(サツ芋甘煮) |
| 夕食 | ごはん チーズインチカ 大根と豚肉のパコロ煮 カリフラー-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 とり天 やわらかごぼうの旨 大根のじやこ和え | ごはん あじの南蛮漬け 麸と野菜のコリスープ さつまいもサラダ | ごはん ホイコローラー ¹ えびつみれの煮物 カリフラーのナッティドレ和え | ごはん さばの味噌煮 じやかいたも煮 ブロッコリーとかにん和え | ごはん 白身魚のフリッタ(丸型) リーフ大根おろし 炒り卵 カツの和え物(ピーナッツ) |
| 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 | 14日 | |
| 朝食 | ごはん 味噌汁(サツ芋玉葱) がんも煮付・がんも 山椒ちりめん ★牛乳 | ごはん 味噌汁(厚揚人参) ねりソース(トマトソース) ブロッコリーのソース和え ★牛乳 | ごはん 味噌汁(なす玉葱) ワインナー 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 かぶと竹輪の和え物 ★牛乳 | ごはん 味噌汁(サツ芋揚げ) ふんわり卵とじ 白菜のピーチドレ和え ★牛乳 | ごはん 味噌汁(厚揚人参) キャラットピーチ炒め 肉みそ ★牛乳 | ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 高野豆腐の卵とじ 春菊のお浸し ★牛乳 |
| 昼食 | ごはん 麻婆茄子 かぼちゃサラダ 清汁(高野豆腐玉葱) 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(玉葱揚げ) 栄養強化ゼリー(セロロ) | ごはん 白身魚の甘酢あん 白菜と豚肉の炒め煮 味噌汁(高野豆腐玉葱) デザート(水ようかん) | ごはん100g ちゃんぽん 茄子のそぼろあんか デザート(ヨーグルト) | ごはん・風流かっぱ ポークピーンズ かぶのカルボーナーラ風 コリスープ(大根人参) 栄養強化ゼリー(オレソ) | ごはん カラの香味焼き(花椒) 切昆布と大豆の煮物 清汁(高野豆腐玉葱) デザート(サツ芋甘煮) | ごはん とんかつ 白菜のクリーム煮 味噌汁(なす人参) ハートのチョコプリン |
| 夕食 | ごはん ぶりの煮付け 大豆の煮物 青菜の辛子マヨ醤油 | ごはん ほっけの塩焼き 五目豆腐の煮付 キャベツの生姜ドレ和え | ごはん ハンバーグ 法蓮草とベーコン炒め蒸 大根の明太サラダ | ごはん さばの生姜煮 いんとそら豆の甘辛 三色ピーマンの中華風 | ごはん 白身フライ やわらか蓮根と鶏肉 法蓮草のお浸し(レタス) | ごはん 鶏じやが 茄子とベーコン炒め カリフラーのレモン和え | ごはん 白身魚のカレー風味 きのこのこんにゃく炒め マカロニサラダ |
| 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | 19日 | 20日 | 21日 | |
| 朝食 | ごはん 味噌汁(サツ芋人参) 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(サツ芋玉葱) 肉団子(ゆず風味) 春菊の練りごはん ★牛乳 | ごはん 味噌汁(厚揚玉葱) 卵焼き 山椒ちりめん ★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(豆腐白菜) ひじきの炒め煮 春菊のチーズ和え ★牛乳 | ごはん 味噌汁(サツ芋揚げ) 炒り卵 ブロッコリーとかにん和え ★牛乳 | クロワッサン コーンスープ ねりソース(トマトソース) カリフラーの明太和え ★牛乳 |
| 昼食 | ごはん やわらか筑前煮 ピーマンとツナ炒め 味噌汁(玉葱揚げ) デザート(三色豆) | ごはん さばの黒酢煮 やわらか蓮根金平 清汁(高野豆腐玉葱) デザート(水ようかん) | ごはん さっくりメンチカツ グリルキンのサラダソース コリスープ(白菜人参) デザート(ヨーグルト) | ごはん 豆腐ハンバーグ キャベツと蒸鶏のナッティドレ和え 味噌汁(大根人参) デザート(サツ芋甘煮) | ごはん ラーメン 白身魚のごま焼き 味噌汁(鶏肉玉葱) 栄養強化ゼリー(セロロ) | キーマカレー 福神漬け コールスローサラダ 野菜ボタージュ 和梨のデザート | ごはん チキンソテー 法蓮草の煮浸し(人参) 味噌汁(サツ芋玉葱) デザート(水ようかん) |
| 夕食 | ごはん にしんのごま味噌煮 大豆と豚肉の煮物 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 さわら幽庵焼き じゃが芋の肉味噌煮 茄子とツナの和え物 | ごはん 鶏肉の味噌炒め ふんわり洋風卵とじ 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 鶏と里芋の煮物 白菜の和え物 | ごはん あじの味噌煮 ビーフンの炒め煮 豆サラダ |
| 22日 | 23日 | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 | 28日 | |
| 朝食 | ごはん 味噌汁(法蓮草玉葱) 高野豆腐と野菜煮 鶏そぼろの生姜風味 ★牛乳 | ごはん 味噌汁(なす人参) ワインナー カリフラー-生姜ドレ和え ★牛乳 | ごはん 味噌汁(豆腐玉葱) 揚げなすの煮浸し 青菜の辛子マヨ醤油 ★牛乳 | ごはん 味噌汁(高野豆腐玉葱) やわらか蓮根と鶏肉 ひじきの和え物 ★牛乳 | ごはん 味噌汁(法蓮草揚げ) キャベツとツナ炒め 茄子の辛子マヨ醤油和え ★牛乳 | ごはん 味噌汁(厚揚玉葱) 野菜パルーパー(和風外) 春菊のお浸し ★牛乳 | ごはん 味噌汁(なす人参) ふんわり卵とじ ブロッコリー練りごはん ★牛乳 |
| 昼食 | ごはん えびかつ 大根の梅和え 味噌汁(鶏肉人参) パンナコッタ | ごはん 鶏肉と野菜の味噌炒め さつまいもサラダ 清汁(厚揚玉葱) デザート(杏仁豆腐缶) | ごはん かれいの煮付け ふんわりにんにく玉 味噌汁(白菜揚げ) デザート(水ようかん) | ねぎ塩豚丼 煮奴 味噌汁(大根麩) デザート(水ようかん) | ごはん さわらの西京焼き 大根と厚揚の生姜煮 清汁(白菜玉葱) デザート(ヨーグルト) | ごはん 酢鶏 切昆布と大豆の煮物 清汁(豆腐キャベツ) デザート(サツ芋甘煮) | ナボリタン あじの大葉巻フライ コリスープ(鶏肉玉葱) デザート(杏仁豆腐缶) |
| 夕食 | ごはん なすと豚の甘酢あん 南瓜の煮物 青菜の和え物(サラダ) | ごはん 白身魚の白ワイン煮 きのこのこんにゃく炒め 彩り野菜のトマトソース和え | ごはん チキンフリッター ¹ 大根おろし キャベツと豚のカレー風味 カツの和え物(ピーナッツ) | ごはん さばのたれカツ さつま芋の煮物 法蓮草のお浸し(レタス) | ごはん 豚じやが 五目豆腐の煮付 三色ピーマンの中華風 | ごはん ぶり大根 玉子と豆腐のしんじ 白菜の梅和え | ごはん 豚肉のスタミナ炒め 南瓜のそぼろ煮 根菜の木の実サラダ |
| 朝食 | <p>～今月の行事食～</p> <p>★2月3日 節分 ちらし寿司、いわしの梅煮、かぶの柚子蟹館かけ、清まし汁、ボーロ</p> <p>★2月14日 バレンタインデー ハートのチョコプリン</p> | | | | | | |
| 昼食 | <p>◆ミラノ・コルティナ2026冬季オリンピック◆</p> <p>冬季オリンピックがイタリアのミラノとコルティナで開催されます。</p> <p>競技は2月4日から始まり、開会式は2月6日です。</p> <p>2月6日はイタリア発祥のデザート、パンナコッタをご用意します。</p> <p>パンナコッタは生クリーム、牛乳、砂糖をゼラチンで固めた、 やわらかくプリンとした食感のデザートです。</p> | | | | | | |
| 夕食 | | | | | | | |
| 夕食 | | | | | | | |