

## 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 1日	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 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(芋芋人参) 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) 高野豆腐と芋芋揚煮 春菊の練りごま和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(豆腐玉葱) 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(ゆず) ★牛乳	チーズパン コンスープ 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(麴) 白桃のデザート	ごはん 鶏のトマトソース煮(食) 豆サラダ コンソメスープ(キャベツ玉葱) デザート(水ようかん)	ちらし寿司 いわしの梅煮 かぶの柚子蟹鉋かけ 清汁(法蓮草揚げ) ポーロ	ごはん ホワイトシチュー 野菜ハッパース(和風外) 彩り野菜のトマトソース和え 栄養強化ゼリー(ビネガー)	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 きのこのんにく炒 味噌汁(芋芋人参) パンナコッタ	中華丼 厚揚げのフリット 清汁(鶏肉大根) デザート(芋芋甘煮)
夕食	ごはん チーズイントマト 大根と豚肉のハッパース煮 かき揚げ-生姜ドレッシング	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 大根のじゃこ和え	ごはん あじの南蛮漬け 麴と野菜のコンソメ煮 さつまいもサラダ	ごはん ホイコーロー えびつつみれの煮物 かき揚げ-トマトソース和え	ごはん さばの味噌煮 じゃがいも煮 ブロッコリーとごぼう和え	ごはん 白身魚のフリット(丸型) ソース大根おろし 炒り卵 カマメの和え物(ビネガー)
8日 9日 10日 11日 12日 13日 14日							
朝食	ごはん 味噌汁(キャベツ麴) がんも煮付・がんも 山椒ちりめん ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ人参) おしゆ(トマトミート) ブロッコリー-のり和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(なす玉葱) ウィンナー 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 カマメと竹輪の和え物 ★牛乳	ごはん 味噌汁(芋芋揚げ) ふんわり卵とし 白菜のコンソメ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ人参) キャベツとエビ炒め 肉みそ ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 高野豆腐の卵とし 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 麴と野菜の甘辛煮 味噌汁(玉葱揚げ) 栄養強化ゼリー(アロエ)	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 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 ボークビーンズ マヨネーズソース コンソメスープ(大根人参) 栄養強化ゼリー(カボチャ)	ごはん カキの香味焼き(花椒) 切昆布と大豆の煮物 清汁(豆腐玉葱) デザート(芋芋甘煮)	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 青菜の辛子マヨネーズ	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ッシング	ごはん ハンバーグ 法蓮草とキャベツ炒め 大根の明太サラダ	ごはん さばの生姜煮 カマメとそら豆の甘辛 三色ビネガーの中華風マ	ごはん 白身フライ やわらか蓮根と鶏肉 法蓮草のお浸し(ゆず)	ごはん 鶏じゃが 茄子とベーコン炒め かき揚げ-のりドレッシング	ごはん 白身魚の揚げ風味 きのこのんにく炒 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(芋芋人参) 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(キャベツ麴) 肉団子(ゆず風味) 春菊の練りごま和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ玉葱) 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(芋芋揚げ) 炒り卵 ブロッコリーとごぼう和え ★牛乳	クロワッサン コンスープ おしゆ(トマトミート) かき揚げ-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 グリンピースのサラダ コンソメスープ(白菜人参) デザート(ヨーグルト)	ごはん 豆腐ハンバーグ キャベツと蒸鶏のソース和え 味噌汁(大根人参) デザート(芋芋甘煮)	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(アロエ)	ごはん キーマカレー 福神漬け コールスローサラダ 野菜ポタージュ 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(キャベツ麴) 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 ふんわり洋風卵とし 法蓮草と鮭の和え物	ごはん 豚肉の旨だれ ミニコロケ 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) ウィンナー かき揚げ-生姜ドレッシング ★牛乳	ごはん 味噌汁(豆腐玉葱) 揚げなすの煮浸し 青菜の辛子マヨネーズ ★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 茄子の辛子ソース和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(厚揚げ玉葱) 野菜ハッパース(和風外) 春菊のお浸し ★牛乳	ごはん 味噌汁(なす人参) ふんわり卵とし ブロッコリー-練りごま和え ★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(厚揚げ玉葱) デザート(杏仁豆腐缶)	ごはん かき揚げの煮付け 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 煮奴 味噌汁(大根麴) デザート(水ようかん)	ごはん さわらの西京焼き 大根と厚揚げの生姜煮 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(芋芋甘煮)	ナポリタン あじの大葉巻フライ コンソメスープ(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(ゆず)	ごはん 白身魚の白ワイン煮 きのこのんにく炒 彩り野菜のトマトソース和え	ごはん チキンフリッター ソース大根おろし キャベツと豚の揚げ風味 カマメの和え物(ビネガー)	ごはん さばのたれカツ さつまいもの煮物 法蓮草のお浸し(ゆず)	ごはん 豚じゃが 五目豆腐の煮付 三色ビネガーの中華風マ	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	～今月の行事食～ ★2月3日 節分 ちらし寿司、いわしの梅煮、かぶの柚子蟹鉋かけ、清まし汁、ポーロ ★2月14日 バレンタインデー ハートのチョコプリン						
昼食	◆ミラノ・コルティナ2026冬季オリンピック◆ 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。 競技は2月4日から始まり、開会式は2月6日です。 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。 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、 やわらかくプルンとした食感のデザートです。						
夕食							