

予定献立一覧表

1

令和7年3月23日 ~ 令和7年3月29日 【常食(A)】

| | 令和7年3月23日(日) | 令和7年3月24日(月) | 令和7年3月25日(火) | 令和7年3月26日(水) | 令和7年3月27日(木) | 令和7年3月28日(金) | 令和7年3月29日(土) | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|--|--|---|---|---|--|--|--|---------------------------------------|---|---|-----------------------------------|--|--|---------------------------------------|----------------------------------|
| 朝 | ごはん 味噌汁 豆乳がんと含煮 ゆかり和え ふりかけ 牛乳 | ごはん 味噌汁 スクランブルエッグ ブロッコリーツナ和え 芽株佃煮 牛乳 | ごはん 味噌汁 里芋煮物 えびしんじょう 金山寺みそ 牛乳 | ごはん 味噌汁 鮭 塩焼 おかか和え 味付けのり 牛乳 | ごはん 味噌汁 大豆煮 ゆかり和え のりつく 牛乳 | ごはん 味噌汁 だしまき卵 ごま酢 梅びしお 牛乳 | ごはん 味噌汁 ミートボール とろろ 鰹削りみそ 牛乳 | | | | | | | | | | | | | | |
| 昼 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A 三色丼 三色ごま酢 煮浸し 果物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 鶏肉の卵とし 三色ごま酢 煮浸し 果物</td> </tr> </table> | A 三色丼 三色ごま酢 煮浸し 果物 | B ごはん 鶏肉の卵とし 三色ごま酢 煮浸し 果物 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A 散らし寿司 温野菜 汁物 果物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 若鳥くわやき ごま酢あえ 汁物 果物</td> </tr> </table> | A 散らし寿司 温野菜 汁物 果物 | B ごはん 若鳥くわやき ごま酢あえ 汁物 果物 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん ふくさ焼卵 レンコンきんぴら 酢物 果物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 手作りつくね焼 レンコンきんぴら 酢物 果物</td> </tr> </table> | A ごはん ふくさ焼卵 レンコンきんぴら 酢物 果物 | B ごはん 手作りつくね焼 レンコンきんぴら 酢物 果物 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 煮豚 ビーンズサラダ お浸し デザート</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん スパイシーカ レー ビーンズサラダ お浸し デザート</td> </tr> </table> | A ごはん 煮豚 ビーンズサラダ お浸し デザート | B ごはん スパイシーカ レー ビーンズサラダ お浸し デザート | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A パン オムレツ 大根サラダ 果物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん ポークチャップ 大根サラダ 果物</td> </tr> </table> | A パン オムレツ 大根サラダ 果物 | B ごはん ポークチャップ 大根サラダ 果物 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 魚の味噌焼き 白あえ かき玉汁</td> <td style="width: 50%; border: none;">B おにぎり ぶっかけうどん 豆腐卵あんかけ お浸し</td> </tr> </table> | A ごはん 魚の味噌焼き 白あえ かき玉汁 | B おにぎり ぶっかけうどん 豆腐卵あんかけ お浸し | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 鮭チャンchan 焼 酢物 果物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 焼き餃子 酢物 果物</td> </tr> </table> | A ごはん 鮭チャンchan 焼 酢物 果物 | B ごはん 焼き餃子 酢物 果物 |
| A 三色丼 三色ごま酢 煮浸し 果物 | B ごはん 鶏肉の卵とし 三色ごま酢 煮浸し 果物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 散らし寿司 温野菜 汁物 果物 | B ごはん 若鳥くわやき ごま酢あえ 汁物 果物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん ふくさ焼卵 レンコンきんぴら 酢物 果物 | B ごはん 手作りつくね焼 レンコンきんぴら 酢物 果物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 煮豚 ビーンズサラダ お浸し デザート | B ごはん スパイシーカ レー ビーンズサラダ お浸し デザート | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A パン オムレツ 大根サラダ 果物 | B ごはん ポークチャップ 大根サラダ 果物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 魚の味噌焼き 白あえ かき玉汁 | B おにぎり ぶっかけうどん 豆腐卵あんかけ お浸し | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 鮭チャンchan 焼 酢物 果物 | B ごはん 焼き餃子 酢物 果物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 夕 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 豚みそ炒め 酢物 そば米汁</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 赤魚照り煮 酢物 そば米汁</td> </tr> </table> | A ごはん 豚みそ炒め 酢物 そば米汁 | B ごはん 赤魚照り煮 酢物 そば米汁 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 鮭フライ 炒り豆腐 キャベツサラダ</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん ハンバーグ 炒り豆腐 キャベツサラダ</td> </tr> </table> | A ごはん 鮭フライ 炒り豆腐 キャベツサラダ | B ごはん ハンバーグ 炒り豆腐 キャベツサラダ | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん クリームシチュウ 煮しめ 大根サラダ</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 煮付け 三色ごま酢 清汁</td> </tr> </table> | A ごはん クリームシチュウ 煮しめ 大根サラダ | B ごはん 煮付け 三色ごま酢 清汁 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 煮付け 酢物 汁物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 麻婆豆腐 酢物 汁物</td> </tr> </table> | A ごはん 煮付け 酢物 汁物 | B ごはん 麻婆豆腐 酢物 汁物 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん ぶり焼魚 キノコきんぴら とろろオクラ</td> <td style="width: 50%; border: none;">B おにぎり お好み焼き キノコきんぴら とろろオクラ</td> </tr> </table> | A ごはん ぶり焼魚 キノコきんぴら とろろオクラ | B おにぎり お好み焼き キノコきんぴら とろろオクラ | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 酢豚 辛子醤油あえ 果物</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん 豚肉生姜焼き 辛子醤油あえ 果物</td> </tr> </table> | A ごはん 酢豚 辛子醤油あえ 果物 | B ごはん 豚肉生姜焼き 辛子醤油あえ 果物 | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A ごはん 若鳥空揚げ 春雨酢物 清汁</td> <td style="width: 50%; border: none;">B ごはん えびホイル焼 春雨酢物 清汁</td> </tr> </table> | A ごはん 若鳥空揚げ 春雨酢物 清汁 | B ごはん えびホイル焼 春雨酢物 清汁 |
| A ごはん 豚みそ炒め 酢物 そば米汁 | B ごはん 赤魚照り煮 酢物 そば米汁 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 鮭フライ 炒り豆腐 キャベツサラダ | B ごはん ハンバーグ 炒り豆腐 キャベツサラダ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん クリームシチュウ 煮しめ 大根サラダ | B ごはん 煮付け 三色ごま酢 清汁 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 煮付け 酢物 汁物 | B ごはん 麻婆豆腐 酢物 汁物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん ぶり焼魚 キノコきんぴら とろろオクラ | B おにぎり お好み焼き キノコきんぴら とろろオクラ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 酢豚 辛子醤油あえ 果物 | B ごはん 豚肉生姜焼き 辛子醤油あえ 果物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A ごはん 若鳥空揚げ 春雨酢物 清汁 | B ごはん えびホイル焼 春雨酢物 清汁 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 日 合 計 | kcal 1837 蛋白質 71.1 脂質 46 食塩相当 6.3 | kcal 1905 蛋白質 63.1 脂質 46.1 食塩相当 7.6 | kcal 1944 蛋白質 60 脂質 47.2 食塩相当 6.9 | kcal 1822 蛋白質 65.9 脂質 40.1 食塩相当 6.6 | kcal 1812 蛋白質 64.7 脂質 61.6 食塩相当 6.1 | kcal 1845 蛋白質 64 脂質 46.2 食塩相当 7.2 | kcal 1892 蛋白質 70 脂質 41.8 食塩相当 6.3 | | | | | | | | | | | | | | |

- 1) 選択食の対象は、常食をお召し上がりの方のみとなります。また、アレルギーなどによる禁止対応をしている方は対象外となります。
- 2) 毎週木曜日の昼食に申し込み用紙を食事とともに配膳致します。配布日(木曜日)中にナースステーション前の回収箱へ提出してください。後に控えをお渡します。
- 3) B食(選択食)を選ばれますと、選択メニュー料金1食あたり50円をいただきます。(労災・交通事故での入院の場合も含む)
- 4) 用紙に○印のない場合や用紙を提出されなかった場合はA食とさせていただきます。また、すべてA食を選ばれた場合は控えとしてお持ちください。
- 5) 天候などの理由により材料または献立の一部を変更することがあります。

予定献立一覧表

2

令和7年3月30日 ~ 令和7年4月5日 【常食(A)】

| | 令和7年3月30日(日) | | 令和7年3月31日(月) | | 令和7年4月1日(火) | | 令和7年4月2日(水) | | 令和7年4月3日(木) | | 令和7年4月4日(金) | | 令和7年4月5日(土) | |
|------------------|---|--|---|--|--|--|--|--------------------------------------|--|------------------------------|---|---------------------------------|--|-----------------------------|
| 朝 | ごはん 味噌汁 スクランブルエッグ ブロッコリーツナ和え 芽株佃煮 牛乳 | | ごはん 味噌汁 大豆煮 ごま酢 ふりかけ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 ミートボール ピーナッツ和え 味付けのり 牛乳 | | ごはん 味噌汁 鮭 塩焼 ゆかり和え タイみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 だしまき卵 ごま酢 のりつく 牛乳 | | ごはん 味噌汁 豆乳がんも含煮 ゆかり和え 鰹削りみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 南京煮物 豆腐しゅうまい 金山寺みそ 牛乳 | |
| 昼 | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B |
| | ごはん マカロニグラタン ひじき煮物 グリーンサラダ 果物 | ごはん つくね焼き ひじき煮物 グリーンサラダ 果物 | ごはん 若鳥照り焼き お浸し 酢味噌かけ | ごはん 柔らかロール白菜 お浸し 酢味噌かけ | パン ナゲット・磯辺揚げ カレーポトフ 人参サラダ 野菜ジュース | ごはん 魚フライ 人参サラダ カレーポトフ 野菜ジュース | ごはん 八宝菜 くらげの酢物 フルーチェ | 長崎血うどん 豆腐しゅうまい くらげの酢物 フルーチェ | 海鮮寿司 切り干し大根煮物 汁物 果物 | ごはん すき焼 酢物 汁物 果物 | ごはん チキンカツ 大根サラダ 果物 | ごはん 白身フライ 大根サラダ 果物 | ごはん 魚の野菜あんかけ けんちん煮 果物 | ごはん ハンバーグ けんちん煮 果物 |
| 夕 | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B |
| | ごはん 赤魚照り焼き 炒め煮 なます | 親子丼 炒め煮 なます | ごはん 鮭の香草焼 白菜サラダ 野菜汁 カットゼリー(カケル) | ごはん えび・いかフライ 白菜サラダ 野菜汁 カットゼリー(カケル) | ごはん 筑前煮 ごまだれあえ 果物 | ごはん 豚肉生姜焼き ごまだれあえ 果物 | ごはん ふくさ焼卵 みそ田楽 梅酢かけ | ごはん 手作りつくね焼 みそ田楽 梅酢かけ | ごはん ぶり幽庵焼き みそ炒め 酢物 | ごはん えびホイル焼 みそ炒め 酢物 | ごはん 煮付け 酢味噌かけ かき玉汁 | ごはん スパイシーカレー 煮付け 酢味噌かけ | ごはん 鶏ミンチ揚団子 辛子醤油あえ きのこ汁 | かつ丼 辛子醤油あえ きのこ汁 |
| 1 日 合 計 | kcal 1816 蛋白質 62.6 脂質 41.9 食塩相当 5.9 | kcal g g g | kcal 1875 蛋白質 79 脂質 42.1 食塩相当 6.3 | kcal g g g | kcal 1715 蛋白質 51.4 脂質 49.8 食塩相当 7 | kcal g g g | kcal 1920 蛋白質 71.3 脂質 49.5 食塩相当 6.3 | kcal g g g | kcal 1924 蛋白質 64 脂質 48.2 食塩相当 6.9 | kcal g g g | kcal 1841 蛋白質 61.4 脂質 44.4 食塩相当 6.2 | kcal g g g | kcal 1997 蛋白質 75.9 脂質 50.3 食塩相当 7 | kcal g g g |

- 1) 選択食の対象は、常食をお召し上がりの方のみとなります。また、アレルギーなどによる禁止対応をしている方は対象外となります。
- 2) 毎週木曜日の昼食に申し込み用紙を食事とともに配膳致します。配布日(木曜日)中にナースステーション前の回収箱へ提出してください。後に控えをお渡します。
- 3) B食(選択食)を選ばれますと、選択メニュー料金1食あたり50円をいただきます。(労災・交通事故での入院の場合も含む)
- 4) 用紙に○印のない場合や用紙を提出されなかった場合はA食とさせていただきます。また、すべてA食を選ばれた場合は控えとしてお持ちください。
- 5) 天候などの理由により材料または献立の一部を変更することがあります。

予 定 献 立 一 覧 表

3

令和7年4月6日 ~ 令和7年4月12日 【常食(A)】

| 令和7年4月6日(日) | | 令和7年4月7日(月) | | 令和7年4月8日(火) | | 令和7年4月9日(水) | | 令和7年4月10日(木) | | 令和7年4月11日(金) | | 令和7年4月12日(土) | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|-------------|---|-------------|--|-------------|--|--------------|--|--------------|---|--------------|--|------|--|------|---|------|---|------|------------------------------|------|-----------------------------------|------|--------------------------------------|---|------------------------------------|--|
| 朝 | ごはん 味噌汁 ピーナッツ和え ふんわり天 味付けのり 牛乳 | | ごはん 味噌汁 スクランブルエッグ ブロッコリーツナ和え ふりかけ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 豆乳がんと含煮 ごま酢 芽株佃煮 牛乳 | | ごはん 味噌汁 鮭 塩焼 お浸し 金山寺みそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 ナゲット・磯辺揚げ ごま酢 梅びしお 牛乳 | | ごはん 味噌汁 南京煮物 ミートボール 鯉削りみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 大豆煮 とろろ のりつく 牛乳 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 昼 | ごはん 牛肉の炊き合せ 梅肉かけ 果物 | | ごはん ポークチャップ 梅肉かけ 果物 | | ごはん 若鶏みぞれかけ ビーフソテー ゆかり和え 果物 | | ごはん さばフライ ビーフソテー ゆかり和え 果物 | | ごはん 焼肉 大根サラダ お浸し | | ごはん 柔らかロール白 菜 大根サラダ お浸し | | パン ポテトサラダ かき玉スープ 果物 | | ごはん ハンバーグ ポテトサラダ かき玉スープ 果物 | | おにぎり かけうどん 肉じゃが きのこ青じそ和 え 果物 | | ごはん なす中華炒め 肉じゃが きのこ青じそ和 え 果物 | | 炊込みご飯 茄子揚げ浸し 辛子酢 果物 | | ごはん 炒り鳥 茄子揚げ浸し 辛子酢 果物 | | ごはん 中華五目煮 きのみぞれ和 え フルーチェ | | ごはん 筑前煮 きのみぞれ和 え フルーチェ | |
| | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | | | | | | | | | | | | | | |
| 夕 | ごはん 鮭のムニエル パンバンジーサ ラダ 汁物 | | ごはん 焼き餃子 パンバンジーサ ラダ 汁物 | | ごはん カレー 切り干し大根煮 物 白菜サラダ | | ごはん 煮付け ごま浸し 汁物 | | 散らし寿司 温野菜 汁物 和菓子 | | ごはん 煮付け 酢物 汁物 和菓子 | | ごはん 魚きのご飯かけ 白酢あえ 煮浸し | | ごはん かつ卵とじ 白酢あえ 煮浸し | | ごはん 豚みそ炒め 春雨酢物 磯辺和え | | ごはん えび・いかフライ 春雨酢物 磯辺和え | | ごはん さば竜田揚げ 生姜酢 茶碗むし | | ごはん とり肉の香草焼 生姜酢 茶碗むし | | ごはん 白身フライ グリーンサラダ 汁物 | | ごはん 焼肉 グリーンサラダ 汁物 | |
| | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 日 合 計 | kcal | 1794 | kcal | 2063 | kcal | 1828 | kcal | 1707 | kcal | 1778 | kcal | 1855 | kcal | 1957 | kcal | | | | | | | | | | | | | |
| | 蛋白質 | 65 | g | 蛋白質 | 69 | g | 蛋白質 | 62.1 | g | 蛋白質 | 61.5 | g | 蛋白質 | 58.4 | g | 蛋白質 | 62 | g | 蛋白質 | 70.6 | g | 蛋白質 | 70.6 | g | | | | |
| 脂質 | 38.3 | g | 脂質 | 56 | g | 脂質 | 46.7 | g | 脂質 | 50.4 | g | 脂質 | 42.2 | g | 脂質 | 48.9 | g | 脂質 | 48.9 | g | 脂質 | 53.2 | g | 脂質 | 53.2 | g | | |
| 食塩相当 | 6.3 | g | 食塩相当 | 7.3 | g | 食塩相当 | 6.7 | g | 食塩相当 | 6.8 | g | 食塩相当 | 7.3 | g | 食塩相当 | 7.6 | g | 食塩相当 | 7.3 | g | 食塩相当 | 7.6 | g | 食塩相当 | 7.6 | g | | |

- 1) 選択食の対象は、常食をお召し上がりの方のみとなります。また、アレルギーなどによる禁止対応をしている方は対象外となります。
- 2) 毎週木曜日の昼食に申し込み用紙を食事とともに配膳致します。配布日(木曜日)中にナースステーション前の回収箱へ提出してください。後に控えをお渡します。
- 3) B食(選択食)を選ばれますと、選択メニュー料金1食あたり50円をいただきます。(労災・交通事故での入院の場合も含む)
- 4) 用紙に○印のない場合や用紙を提出されなかった場合はA食とさせていただきます。また、すべてA食を選ばれた場合は控えとしてお持ちください。
- 5) 天候などの理由により材料または献立の一部を変更することがあります。

予 定 献 立 一 覧 表

4

令和7年4月13日 ~ 令和7年4月19日 【常食(A)】

| | 令和7年4月13日(日) | | 令和7年4月14日(月) | | 令和7年4月15日(火) | | 令和7年4月16日(水) | | 令和7年4月17日(木) | | 令和7年4月18日(金) | | 令和7年4月19日(土) | |
|------------------|---|-------------------------------------|--|--------------------------------|--|------------------------------|---|---|--|-------------------------------|--|--------------------------------|--|------------------------------------|
| 朝 | ごはん 味噌汁 スクランブルエッグ ブロッコリーツナ和え ふりかけ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 鮭 塩焼 お浸し 芽株佃煮 牛乳 | | ごはん 味噌汁 だしまき卵 もろきゆう 梅びしお 牛乳 | | ごはん 味噌汁 里芋煮物 えびしんじょう タイみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 ふんわり天 ゆかり和え のりつく 牛乳 | | ごはん 味噌汁 豆腐がんも含煮 ごま酢 鰹削りみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 大豆煮 とろろ 味付けのり 牛乳 | |
| 昼 | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B |
| | ごはん 豚肉生姜焼き 春雨酢物 果物 | ごはん ささみホイル焼 き 春雨酢物 果物 | ごはん 肉じゃが わかめ酢物 ピーナッツ和え | ごはん 焼肉 わかめ酢物 ピーナッツ和え | パン ラタトゥーユ ツナサラダ 果物 | ごはん ハンバーグ ツナサラダ 果物 | おにぎり ぶっかけうどん 鶏肉の卵とじ 三色ごま酢 ブルーチェ | ミートスパゲティ 鶏肉の卵とじ サラダ フルーチェ | かつ丼 酢物 煮浸し 果物 | ごはん 煮豚 酢物 煮浸し 果物 | 海鮮寿司 ブロッコリー蟹あん かけ 汁物 果物 | ごはん すき焼 梅酢あえ 汁物 果物 | ごはん 赤魚照り焼き 炒り豆腐 なます 果物 | おにぎり お好み焼き 炒り豆腐 なます 果物 |
| 夕 | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B |
| | ごはん ポテトグラタン 煮しめ 大根サラダ | ごはん スパイシーカ レー 煮しめ 大根サラダ | ごはん 魚の南蛮漬け ぎせい豆腐 ぶどうゼリー | ごはん 冷やし鳥 ぎせい豆腐 ぶどうゼリー | ごはん えび天ぶら盛り 合せ ごま酢あえ 汁物 | ごはん さば照り焼き ごま酢あえ 汁物 | ごはん ミートローフ トマトサラダ 辛子醤油あえ | ごはん 吹き寄せひろ うす トマトサラダ 辛子醤油あえ | ごはん 煮付け 辛子酢 柚香和え | ごはん 豆腐卵あんかけ 辛子酢 柚香和え | ごはん さば味噌煮 華風酢物 きのこ磯辺和え | ごはん 焼肉 華風酢物 きのこ磯辺和え | ごはん 炒り鳥 酢味噌かけ 清汁 | ごはん とり肉の香草焼 酢味噌かけ 清汁 |
| 1 日 合 計 | kcal 1919 蛋白質 63.8 脂質 45.3 食塩相当 6.4 | kcal g g g | kcal 1848 蛋白質 67.1 脂質 38.3 食塩相当 6.6 | kcal g g g | kcal 1934 蛋白質 61.3 脂質 69.8 食塩相当 6.7 | kcal g g g | kcal 1744 蛋白質 60.8 脂質 38.7 食塩相当 7 | kcal g g g | kcal 1836 蛋白質 57.3 脂質 39.7 食塩相当 6.7 | kcal g g g | kcal 1798 蛋白質 58.8 脂質 37.9 食塩相当 7.7 | kcal g g g | kcal 1735 蛋白質 76.2 脂質 27.6 食塩相当 6.7 | kcal g g g |

- 1) 選択食の対象は、常食をお召し上がりの方のみとなります。また、アレルギーなどによる禁止対応をしている方は対象外となります。
- 2) 毎週木曜日の昼食に申し込み用紙を食事とともに配膳致します。配布日(木曜日)中にナースステーション前の回収箱へ提出してください。後に控えをお渡します。
- 3) B食(選択食)を選ばれますと、選択メニュー料金1食あたり50円をいただきます。(労災・交通事故での入院の場合も含む)
- 4) 用紙に○印のない場合や用紙を提出されなかった場合はA食とさせていただきます。また、すべてA食を選ばれた場合は控えとしてお持ちください。
- 5) 天候などの理由により材料または献立の一部を変更することがあります。

予 定 献 立 一 覧 表

5

令和7年4月20日 ~ 令和7年4月26日 【常食(A)】

| | 令和7年4月20日(日) | | 令和7年4月21日(月) | | 令和7年4月22日(火) | | 令和7年4月23日(水) | | 令和7年4月24日(木) | | 令和7年4月25日(金) | | 令和7年4月26日(土) | |
|------------------|--|---------------------------------------|--|------------------------------------|--|--------------------------------------|--|---------------------------|---|--|--|---|--|----------------------------------|
| 朝 | ごはん 味噌汁 黒ムツ西京焼 柚香和え 梅びしお 牛乳 | | ごはん 味噌汁 スクランブルエッグ ピーナッツ和え ふりかけ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 豆乳がんも含煮 もろきゆう 芽株佃煮 牛乳 | | ごはん 味噌汁 豆腐しゅうまい おかか和え タイみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 だしまき卵 ごま酢 鯉削りみそ 牛乳 | | ごはん 味噌汁 里芋煮物 ミートボール のりつく 牛乳 | | ごはん 味噌汁 大豆煮 とろろ 味付けのり 牛乳 | |
| 昼 | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B |
| | ごはん 和風ハンバーグ お浸し 大根サラダ | ごはん 麻婆豆腐 お浸し 大根サラダ | 鶏照焼き丼 白酢あえ 温野菜 果物 | ごはん 鶏肉の卵とじ 白酢あえ 温野菜 果物 | ごはん 焼肉 きのこマリネ 煮浸し 果物 | ごはん なす中華炒め きのこマリネ 煮浸し 果物 | ごはん 魚の甘酢あんか け 白あえ デザート | 親子丼 白あえ 酢物 デザート | おにぎり ワカメうどん 筑前煮 ゆかり和え フルーチェ | ごはん かれいの煮魚 筑前煮 ゆかり和え フルーチェ | パン スペイン風オム レツ コールスローサ ラダ 野菜ジュース | えびピラフ スペイン風オム レツ コールスローサ ラダ 野菜ジュース | ごはん すき焼 ビーフソテー 果物 | ごはん 五目卵焼き すき焼 果物 |
| 夕 | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B | A | B |
| | ごはん 煮付け パンバンジーサ ラダ 果物 | ごはん 豆腐卵あんかけ パンバンジーサ ラダ 果物 | ごはん えび・いかフライ 白菜サラダ 汁物 | ごはん 鮭のムニエル 白菜サラダ 汁物 | ごはん さわら幽庵焼き 煮しめ 春雨酢物 | ごはん ポークチャップ 煮しめ 春雨酢物 | ごはん カレー ひじき煮物 キャベツサラダ | ごはん 煮付け 三色ごま酢 汁物 | ごはん 鶏肉と野菜のトマ トソースかけ マカロニサラダ 春雨スープ | ごはん えびホイル焼 マカロニサラダ 春雨スープ | ごはん さば照り焼き 切り干し大根煮 物 みぞれあえ | ごはん 焼き餃子 切り干し大根煮 物 みぞれあえ | ごはん かれい空揚げ お浸し 豚汁 | ごはん 吹き寄せひろ うす お浸し 豚汁 |
| 1 日 合 計 | kcal 1807 蛋白質 58.6 脂質 40.3 食塩相当 6.7 | kcal g g g | kcal 1981 蛋白質 64.7 脂質 53.2 食塩相当 7.4 | kcal g g g | kcal 1808 蛋白質 69.1 脂質 43.5 食塩相当 5.4 | kcal g g g | kcal 1963 蛋白質 63.6 脂質 50.5 食塩相当 7.5 | kcal g g g | kcal 1896 蛋白質 68 脂質 53.7 食塩相当 7.6 | kcal g g g | kcal 1750 蛋白質 56.4 脂質 52.7 食塩相当 5.5 | kcal g g g | kcal 1927 蛋白質 75.9 脂質 47.4 食塩相当 6.7 | kcal g g g |

- 1) 選択食の対象は、常食をお召し上がりの方のみとなります。また、アレルギーなどによる禁止対応をしている方は対象外となります。
- 2) 毎週木曜日の昼食に申し込み用紙を食事とともに配膳致します。配布日(木曜日)中にナースステーション前の回収箱へ提出してください。後に控えをお渡します。
- 3) B食(選択食)を選ばれますと、選択メニュー料金1食あたり50円をいただきます。(労災・交通事故での入院の場合も含む)
- 4) 用紙に○印のない場合や用紙を提出されなかった場合はA食とさせていただきます。また、すべてA食を選ばれた場合は控えとしてお持ちください。
- 5) 天候などの理由により材料または献立の一部を変更することがあります。