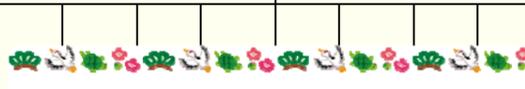


2025年1月★普通食献立表

		月		火		水		木		金		土		日			
						1		2		3		4		5			
朝	 <p>1月の病院給食について</p> <p>1月は信念を迎える特別な月です。当院では、お正月にちなんだお雑煮やおせち料理、七草粥などを予定しており、入院加療中の患者様にも新年の雰囲気味わっていただけるよう努めております。</p> 																
	昼	米飯 味噌汁(玉葱・ひらたけ) 高野豆腐と南瓜の煮物 なます 牛乳		米飯 味噌汁(かぶ・かぶ菜) 納豆 キャベツ炒め 牛乳		米飯 味噌汁(豆腐・葱) ミートボール ほうれん草なめ茸和え 牛乳		米飯 味噌汁(なめこ・小松菜) 大根金平 とろろ芋 牛乳		米飯 味噌汁(えのき・絹さや) チキンボールのオイスター炒め 青梗菜とえびのさつと煮 もやしの和え物 フルーツ(グレープフルーツ)		米飯 味噌汁(玉葱・あさり) ます塩焼き 白菜と村の草の二色和え 牛乳		米飯 味噌汁(えのき・絹さや) 豚肉となすのみそ炒め れんこんの甘酢がらめ グリーンサラダ フルーツ(バナナ)			
		夕	米飯 味噌汁(えのき・いんげん) 旨煮 お魚豆腐の中華あんかけ ブロッコリーの胡麻和え		米飯 味噌汁(じゃが芋・人参) 野菜コック つみれの煮出し オクラおかか和え		米飯 味噌汁(とろろ昆布・貝割れ) とりのパン粉焼き なす生姜醤油 菜の花の白和え		米飯 味噌汁(すりみ・大根菜) かに入り卵蒸し 豆腐の炒り煮 かぶの酢の物		米飯 味噌汁(キャベツ・揚げ) さばの塩焼き 水餃子 大根の塩麹漬		米飯 味噌汁(キャベツ・揚げ) さばの塩焼き 水餃子 大根の塩麹漬		米飯 味噌汁(キャベツ・揚げ) さばの塩焼き 水餃子 大根の塩麹漬		米飯 味噌汁(キャベツ・揚げ) さばの塩焼き 水餃子 大根の塩麹漬
栄養価	エネルギー 1705kcal 蛋白質 64.1g 脂質 37.2g 食塩 6.7g 炭水化物 293.8g 食物繊維 20.6g		エネルギー 1660kcal 蛋白質 66.1g 脂質 42.7g 食塩 7g 炭水化物 265.4g 食物繊維 19.8g	エネルギー 1690kcal 蛋白質 62g 脂質 31.4g 食塩 6.1g 炭水化物 302.3g 食物繊維 23g	エネルギー 1713kcal 蛋白質 56.6g 脂質 35.2g 食塩 6.8g 炭水化物 303.1g 食物繊維 19.3g	エネルギー 1714kcal 蛋白質 74.1g 脂質 43.5g 食塩 6.7g 炭水化物 270.8g 食物繊維 18.7g	エネルギー 1689kcal 蛋白質 56g 脂質 42g 食塩 6.8g 炭水化物 284g 食物繊維 19.7g	エネルギー 1764kcal 蛋白質 71.2g 脂質 48.4g 食塩 7.2g 炭水化物 275.6g 食物繊維 16.9g									
		6		7		8		9		10		11		12			
朝	米飯 味噌汁(卵・椎茸) 里芋のそぼろあん チンゲン菜のりし和え 牛乳		米飯 味噌汁(とろろ昆布・揚げ) あんかけ五目玉子 白菜の炒め煮 牛乳		米飯 味噌汁(なす・貝割れ) 納豆 ほうれん草のソテー 牛乳		米飯 味噌汁(麩・しめじ) ミートボール かぶの煮物 牛乳		米飯 味噌汁(ふき・若布) とりつくね さつま揚げの炒り煮 牛乳		米飯 味噌汁(凍豆腐・大根菜) キャベツの炒め物 切干大根の煮物 牛乳		米飯 味噌汁(白菜・揚げ) オムレツ オクラの和え物 牛乳		米飯 味噌汁(白菜・揚げ) オムレツ オクラの和え物 牛乳		
	昼	米飯 すまし汁(つみれ・畑菜) たらの葱味噌焼き いんげんの七味炒め カリフラワーのピクルス フルーツカクテル		米飯 味噌汁(うまい菜) 豚肉の生姜焼き ミニパゲティ オクラのおかか和え フルーツ(バナナ)		米飯 味噌汁(えのき・ねぎ) 白身魚のフライ 厚揚げと根菜の甘辛煮 玉ねぎとハムのマリネ フルーツ(パイナップル)		醤油ラーメン 茄子の味噌そぼろあん ビタミンゼリー		チキンカレー コンソメスープ(はんぺん) カリフラワーのサラダ 福神漬け フルーツ(みかん)		米飯 味噌汁(小松菜・えのき茸) ますの豆乳クリーム煮 麻婆春雨 スタップエントウのサラダ フルーツ(グレープフルーツ)		米飯 味噌汁(豆腐・畑菜) 照り焼きチキン 花野菜のうま煮 コールスロー フルーツ(バナナ)		米飯 味噌汁(豆腐・畑菜) 照り焼きチキン 花野菜のうま煮 コールスロー フルーツ(バナナ)	
		夕	米飯 味噌汁(牛蒡・人参) チキン南蛮 大根とあさりの煮物 ワカメと菜の花の中華和え		米飯 味噌汁(豆腐・大根菜) ほきの幽庵焼き がんも冬瓜の含め煮 春菊のからし醤油		米飯 味噌汁(大根・しろな) 韓国風肉野菜炒め 白滝の炒り煮 ブロッコリードレ和え		米飯 味噌汁(絹さや・あさり) かに入り卵蒸し 大豆トマト煮 マカロニサラダ		米飯 味噌汁(冬瓜) ほけ塩焼き ごぼうの炒め煮 白菜ごま和え		米飯 すまし汁(とろろ昆布・小葱) 鶏肉のみそ焼き 芋金平 ほうれん草の菜種和え		米飯 味噌汁(もやし・人参) たらの蒸し焼き こんにやくと豚肉のピリ辛煮 ポテトサラダ		米飯 味噌汁(もやし・人参) たらの蒸し焼き こんにやくと豚肉のピリ辛煮 ポテトサラダ
栄養価	エネルギー 1705kcal 蛋白質 64.1g 脂質 37.2g 食塩 6.7g 炭水化物 293.8g 食物繊維 20.6g		エネルギー 1660kcal 蛋白質 66.1g 脂質 42.7g 食塩 7g 炭水化物 265.4g 食物繊維 19.8g	エネルギー 1757kcal 蛋白質 71.1g 脂質 44.3g 食塩 6.8g 炭水化物 284.5g 食物繊維 23g	エネルギー 1753kcal 蛋白質 62.6g 脂質 48.2g 食塩 6.2g 炭水化物 273.7g 食物繊維 18.4g	エネルギー 1699kcal 蛋白質 63.1g 脂質 40.7g 食塩 7.2g 炭水化物 284.9g 食物繊維 20.3g	エネルギー 1698kcal 蛋白質 67.8g 脂質 36g 食塩 7g 炭水化物 288.8g 食物繊維 19.6g	エネルギー 1716kcal 蛋白質 68.3g 脂質 47.6g 食塩 6.6g 炭水化物 268.6g 食物繊維 18.4g									
		13		14		15		16		17		18		19			
朝	米飯 味噌汁(ふき) すりみと冬瓜煮物 もやしの梅和え 牛乳		米飯 味噌汁(揚げ・かぶ菜) チキンオムレツ 切干大根煮 牛乳		米飯 味噌汁(卵・葱) なすの中華炒め とろろ芋 牛乳		米飯 味噌汁(大根・なめこ) 出し巻き玉子 もやしのソテー 牛乳		米飯 味噌汁(冬瓜・貝割れ) 炒り豆腐 菜の花のからし和え 牛乳		米飯 味噌汁(青梗菜・揚げ) ミートボール 白菜のごま和え 牛乳		米飯 味噌汁(羊・畑菜) 納豆 いんげんの炒め煮 牛乳		米飯 味噌汁(羊・畑菜) 納豆 いんげんの炒め煮 牛乳		
	昼	米飯 味噌汁(牛蒡・つみれ) 韓国風肉野菜炒め チンゲン菜のソテー 白菜のしその実和え フルーツ(オレンジ)		米飯 味噌汁(玉葱・しめじ) あじフライ かぶの煮物 ブロッコリーの胡麻和え フルーツ(キウイ)		きしめん さつま芋の甘煮 ハスカップゼリー		米飯 味噌汁(はんぺん・大根菜) たらのムニエル 野菜のケチャップ炒め カリフラワーのサラダ フルーツ(バナナ)		長崎ちゃんぽん丼 味噌汁(南瓜・しめじ) 豆サラダ フルーツ(みかん)		米飯 中華スープ(かにかま・ワカメ) ほうれん草のキッシュ 揚げなすのコンソメ炒め マリネ フルーツ(白桃缶)		米飯 味噌汁(とろろ昆布・えのき茸) ジンギスカン風 ふるふき大根 キャベツサラダ フルーツ(パイナップル)		米飯 味噌汁(とろろ昆布・えのき茸) ジンギスカン風 ふるふき大根 キャベツサラダ フルーツ(パイナップル)	
		夕	米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) 揚げ出し豆腐 じゃが芋のそぼろ煮 カリフラワーのドレ和え		米飯 味噌汁(豆腐・絹さや) 蒸し鶏の香味ソース 南瓜の含め煮 いんげんのたらまヨ和え		米飯 味噌汁(しろな・えのき茸) ぶりの照り焼き 白菜のくず煮 ひじきのゆかり和え		米飯 味噌汁(揚げ・いんげん) 鶏と野菜の炊き合わせ 春巻き オクラのとびっこ和え		米飯 味噌汁(玉葱・畑菜) 錦糸卵の海老しんじょう イカと大根の煮物 スナックえんどうのドレ和え		米飯 味噌汁(大根・絹さや) 鶏肉の塩こうじ焼き チャブチェ 小松菜のなめ茸和え		米飯 味噌汁(もやし・人参) たらの蒸し焼き こんにやくと豚肉のピリ辛煮 ポテトサラダ		米飯 味噌汁(もやし・人参) たらの蒸し焼き こんにやくと豚肉のピリ辛煮 ポテトサラダ
栄養価	エネルギー 1712kcal 蛋白質 63.3g 脂質 45.1g 食塩 7g 炭水化物 278.4g 食物繊維 19.5g		エネルギー 1661kcal 蛋白質 58.8g 脂質 39g 食塩 6.3g 炭水化物 282g 食物繊維 20g	エネルギー 1706kcal 蛋白質 60.7g 脂質 46.6g 食塩 7.1g 炭水化物 273.1g 食物繊維 16g	エネルギー 1705kcal 蛋白質 69.9g 脂質 41.8g 食塩 7.2g 炭水化物 276.4g 食物繊維 18.8g	エネルギー 1665kcal 蛋白質 61.8g 脂質 39.6g 食塩 7.2g 炭水化物 278.9g 食物繊維 20.9g	エネルギー 1717kcal 蛋白質 66.7g 脂質 43.7g 食塩 6.8g 炭水化物 277.7g 食物繊維 19.1g	エネルギー 1674kcal 蛋白質 63.5g 脂質 37.9g 食塩 6.6g 炭水化物 284.6g 食物繊維 24.5g									
		20		21		22		23		24		25		26			
朝	米飯 味噌汁(里芋・若布) スクランブルエッグ 菜の花の和え物 牛乳		米飯 味噌汁(麩・絹さや) 鶏ひき肉の信田煮 なすのおかか和え 牛乳		米飯 味噌汁(玉葱・揚げ) ふんわり蒸し カリフラワーのケチャップ炒め 牛乳		米飯 味噌汁(なめこ・しろな) 納豆 冬瓜の煮物 牛乳		米飯 味噌汁(大根菜・卵) 高野豆腐の含め煮 もやしとE'のごま風味炒め 牛乳		米飯 味噌汁(キャベツ・つみれ) ぶりの照り焼き チンゲン菜のソテー 牛乳		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		
	昼	米飯 味噌汁(しめじ・貝割れ) 白身魚のフライ れんこんのごまみそ炒め 白菜の梅しらす和え フルーツ(バナナ)		米飯 味噌汁(いんげん・えのき茸) 豆腐とえびのあんかけ 焼き餃子 もやしの和え物 レモンゼリー		五目にゆうめん 南瓜のそぼろあんかけ フルーツ(あまおう(いちご))		いわし蒲焼き けんちん汁 茄子としめじの炊き合わせ フルーツカクテル		米飯 中華スープ(はんぺん・葱) 赤魚の胡麻味噌漬焼き ジャーマンポテト いんげんの梅和え フルーツ(オレンジ)		米飯 味噌汁(ほうれん草・若布) 豚肉のオイスター炒め ふきの炒り煮 野菜サラダ フルーツ(バナナ)		米飯 味噌汁(畑菜・椎茸) あじの南蛮漬け 肉団子のケチャップ煮 キャベツの和風サラダ フルーツ(マンゴー)		米飯 味噌汁(畑菜・椎茸) あじの南蛮漬け 肉団子のケチャップ煮 キャベツの和風サラダ フルーツ(マンゴー)	
		夕	米飯 味噌汁(豆腐・揚げ) 牛肉のトマト煮 野菜のコンソメ炒め オクラの辛子あえ		米飯 味噌汁(さつま芋) さばの塩焼き ほうれん草のバターソテー ボン酢長芋		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) 豚肉のつけ焼き 白菜のクリーム煮 菜の花わさび和え		米飯 味噌汁(ほうれん草・椎茸) 干草焼き ピーマンの味噌炒め 豆のごま和えサラダ		米飯 味噌汁(玉葱・人参) 鶏もものさっぱり煮 ちくわ天ぷら オクラのツナ和え		米飯 味噌汁(麩・大根菜) 赤魚のムニエル こんにやく炒め 大根のおろし和え		米飯 味噌汁(かぶ・かぶ菜) 鶏とアスパラの中華炒め さつま芋のバター煮 チンゲン菜のなめたけ和え		米飯 味噌汁(かぶ・かぶ菜) 鶏とアスパラの中華炒め さつま芋のバター煮 チンゲン菜のなめたけ和え
栄養価	エネルギー 1714kcal 蛋白質 66.8g 脂質 39.1g 食塩 6.6g 炭水化物 290.4g 食物繊維 21.8g		エネルギー 1748kcal 蛋白質 70.7g 脂質 43.4g 食塩 6.9g 炭水化物 284g 食物繊維 18g	エネルギー 1713kcal 蛋白質 62.4g 脂質 53.4g 食塩 7.1g 炭水化物 258.6g 食物繊維 19.7g	エネルギー 1760kcal 蛋白質 68.5g 脂質 45g 食塩 6.5g 炭水化物 281.2g 食物繊維 22.4g	エネルギー 1702kcal 蛋白質 73.7g 脂質 41.2g 食塩 7.1g 炭水化物 272.6g 食物繊維 17.6g	エネルギー 1704kcal 蛋白質 65.2g 脂質 46.6g 食塩 6.2g 炭水化物 269.2g 食物繊維 17.7g	エネルギー 1711kcal 蛋白質 66.5g 脂質 36.7g 食塩 7g 炭水化物 293.6g 食物繊維 18.7g									
		27		28		29		30		31							
朝	米飯 味噌汁(しめじ・若布) 肉詰めいなり煮 オクラのおかか和え 牛乳		米飯 味噌汁(麩・絹さや) さばと大根の煮物 なめことろろ 牛乳		米飯 味噌汁(つみれ・えのき茸) ひじきの煮物 小松菜のツナ和え 牛乳		米飯 味噌汁(なす・玉葱) 松風焼き オクラの生姜和え 牛乳		米飯 味噌汁(南瓜・しろな) 納豆 白菜のなめ茸和え 牛乳		米飯 味噌汁(ほうれん草・若布) 豚肉のオイスター炒め ふきの炒り煮 野菜サラダ フルーツ(バナナ)		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		
	昼	ハヤシライス 春雨スープ もやしのサラダ フルーツ(みかん缶)		米飯 味噌汁(卵・うまい菜) ご当地唐揚げ(徳島県) 豆腐しゅうまい スタップエントウのドレ和え フルーツ(パイナップル)		かき揚げそば 豆腐の生姜煮 フルーツ(キウイ)		米飯 とん汁 ☆銀だらの香味焼き いんげんのごま油炒め カリフラワーのドレ和え フルーツ(バナナ)		米飯 清し汁(若布・絹さや) 豚肉の生姜味噌焼き 小松菜の炒め物 大根の和風サラダ グレープゼリー		米飯 味噌汁(ほうれん草・若布) 豚肉のオイスター炒め ふきの炒り煮 野菜サラダ フルーツ(バナナ)		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳	
		夕	米飯 味噌汁(はんぺん・ほうれん草) ほきの香味焼き じゃが芋の煮物 厚揚げと白菜の酢味噌和え		米飯 味噌汁(チンゲン菜・葱) 焼肉 がんもの含め煮 もずく酢		米飯 味噌汁(揚げ・大根) さばの塩焼き 野菜炒め マセドアンサラダ		米飯 味噌汁(麩・とろろ昆布) 揚げ豆腐のえびあんかけ スタップエントウとあさり中華炒め もやしの梅風味		米飯 味噌汁(里芋・大根菜) 赤魚の煮つけ 金平牛蒡 コールスローサラダ		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) オムレツ 白菜のたらこ和え 牛乳		
栄養価	エネルギー 1711kcal 蛋白質 68.4g 脂質 38g 食塩 7.1g 炭水化物 287.9g 食物繊維 18.5g		エネルギー 1719kcal 蛋白質 68.3g 脂質 46.4g 食塩 6.8g 炭水化物 273.1g 食物繊維 19.4g	エネルギー 1717kcal 蛋白質 64.1g 脂質 45.8g 食塩 6.3g 炭水化物 276.7g 食物繊維 19.9g	エネルギー 1674kcal 蛋白質 64.1g 脂質 41.7g 食塩 6.3g 炭水化物 275.2g 食物繊維 19.9g	エネルギー 1674kcal 蛋白質 64.1g 脂質 41.7g 食塩 6.3g 炭水化物 275.2g 食物繊維 19.9g	エネルギー 1674kcal 蛋白質 64.1g 脂質 41.7g 食塩 6.3g 炭水化物 275.2g 食物繊維 19.9g	エネルギー 1674kcal 蛋白質 64.1g 脂質 41.7g 食塩 6.3g 炭水化物 275.2g 食物繊維 19.9g									