

2025年4月★普通食献立表

※粥食や治療食については患者様ごとにメニューが異なることをご了承ください。

		月		火		水		木		金		土		日																					
		1		2		3		4		5		6		7																					
朝	米飯	味噌汁(とろろ昆布・揚げ)	納豆	白菜の炒め煮	牛乳	米飯	味噌汁(なす・貝割れ)	あんかけ五目玉子	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																				
	味噌汁(豆腐・大根菜)	ほきの幽庵焼き	がんもどきの含め煮	春菊のからし醤油	米飯	味噌汁(大根・しろな)	回鍋肉	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)	ほっけ塩焼き	ごぼうの炒め煮	白菜ごま和え	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						
昼	米飯	味噌汁(うまい菜)	豚肉の生姜焼き	ミニスパゲティ	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)	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(とうもろこし・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(豆腐・大根菜)	ほきの幽庵焼き	がんもどきの含め煮	春菊のからし醤油	米飯	味噌汁(大根・しろな)	回鍋肉	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)	ほっけ塩焼き	ごぼうの炒め煮	白菜ごま和え	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					
夕	米飯	味噌汁(とうもろこし・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(大根・しろな)	回鍋肉	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)	ほっけ塩焼き	ごぼうの炒め煮	白菜ごま和え	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(とうもろこし・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(とうもろこし・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(大根・しろな)	回鍋肉	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)	ほっけ塩焼き	ごぼうの炒め煮	白菜ごま和え	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(とうもろこし・小葱)	鶏肉のみそ焼き	芋金平	ほうれん草の菜種和え					
栄養価	エネルギー 1700kcal	食塩 7.1g	たんぱく質 62.5g	炭水化物 285.8g	脂質 38.9g	エネルギー 1716kcal	食塩 6.5g	たんぱく質 68.9g	炭水化物 279.4g	脂質 42.2g	エネルギー 1694kcal	食塩 6.9g	たんぱく質 60.4g	炭水化物 286.3g	脂質 40g	エネルギー 1752kcal	食塩 6.9g	たんぱく質 64.5g	炭水化物 275.4g	脂質 46.4g	エネルギー 1677kcal	食塩 7.1g	たんぱく質 62.9g	炭水化物 284.3g	脂質 38.9g	エネルギー 1705kcal	食塩 7g	たんぱく質 67.8g	炭水化物 291.3g	脂質 36g	エネルギー 1714kcal	食塩 6.6g	たんぱく質 68.4g	炭水化物 271.5g	脂質 46.1g
		7		8		9		10		11		12		13																					
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(大根・なめこ)	出し巻き玉子	とろろ芋	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(芋・畑菜)	納豆	いんげんの炒め煮	牛乳					
	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(大根・なめこ)	出し巻き玉子	とろろ芋	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(芋・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)	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	米飯	味噌汁(はんぺん・大根菜)	たらものムニエル	野菜のケチャップ炒め	カリフラワーのサラダ	米飯	味噌汁(南瓜・しめじ)	つきこんにやくの炒り煮	豆サラダ	フルーツ(グレープフルーツ)	米飯	味噌汁(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	ふろふき大根	キャベツサラダ	フルーツ(パイナップル)			
	米飯	味噌汁(牛蒡・つみれ)	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	米飯	味噌汁(はんぺん・大根菜)	たらものムニエル	野菜のケチャップ炒め	カリフラワーのサラダ	米飯	味噌汁(南瓜・しめじ)	つきこんにやくの炒り煮	豆サラダ	フルーツ(グレープフルーツ)	米飯	味噌汁(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	ふろふき大根	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	いんげんのタラマヨ和え	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)	ぶりの照り焼き	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)	野菜しんじょう	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	チャプチェ	小松菜のなめ茸和え				
	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	いんげんのタラマヨ和え	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)	ぶりの照り焼き	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)	野菜しんじょう	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	チャプチェ	小松菜のなめ茸和え				
栄養価	エネルギー 1930kcal	食塩 7.2g	たんぱく質 55.2g	炭水化物 328.5g	脂質 49.7g	エネルギー 1853kcal	食塩 6.4g	たんぱく質 62g	炭水化物 326.7g	脂質 39.2g	エネルギー 1858kcal	食塩 7.3g	たんぱく質 64.5g	炭水化物 305.5g	脂質 47.8g	エネルギー 1876kcal	食塩 7.2g	たんぱく質 73g	炭水化物 316.4g	脂質 42g	エネルギー 1936kcal	食塩 7.3g	たんぱく質 60g	炭水化物 344.5g	脂質 41.8g	エネルギー 1931kcal	食塩 6.8g	たんぱく質 70.4g	炭水化物 328.6g	脂質 44g	エネルギー 1887kcal	食塩 6.6g	たんぱく質 67.1g	炭水化物 334.7g	脂質 38.2g
		14		15		16		17		18		19		20																					
朝	米飯	味噌汁(里芋・若布)	スクランブルエッグ	白菜の和え物	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(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	もやしとエビのごま風味炒め	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	白菜のタラコ和え	牛乳					
	米飯	味噌汁(里芋・若布)	スクランブルエッグ	白菜の和え物	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(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	もやしとエビのごま風味炒め	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	白菜のタラコ和え	牛乳					
昼	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	フルーツ(オレンジ)	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	フルーツ(オレンジ)	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	フルーツ(オレンジ)	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	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(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	フルーツ(オレンジ)	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	フルーツ(オレンジ)	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	フルーツ(オレンジ)	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	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)					
夕	米飯	味噌汁(豆腐・揚げ)	鶏肉のトマトソースかけ	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(もやし・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(豆腐・揚げ)	鶏肉のトマトソースかけ	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(もやし・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					
栄養価	エネルギー 1744kcal	食塩 7.3g	たんぱく質 61g	炭水化物 296.7g	脂質 40.9g	エネルギー 1735kcal	食塩 6.8g	たんぱく質 71.2g	炭水化物 280.1g	脂質 43.5g	エネルギー 1696kcal	食塩 7.1g	たんぱく質 61.7g	炭水化物 271.9g	脂質 45.9g	エネルギー 1765kcal	食塩 6.5g	たんぱく質 68.4g	炭水化物 282.9g	脂質 45g	エネルギー 1729kcal	食塩 7.2g	たんぱく質 73.3g	炭水化物 280.5g	脂質 41.2g	エネルギー 1710kcal	食塩 6.2g	たんぱく質 65.2g	炭水化物 271g	脂質 46.6g	エネルギー 1709kcal	食塩 7g	たんぱく質 66.1g	炭水化物 295.1g	脂質 36.2g
		21		22		23		24		25		26		27																					
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(南瓜・しろな)	納豆	白菜のなめ茸和え	牛乳	米飯	味噌汁(なめこ・葱)	オムレツ	ブロッコリーの甘辛炒め	牛乳	米飯	味噌汁(とろろ昆布・絹さや)	豆腐の炒め煮	小松菜と白菜の和え物	牛乳					
	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(南瓜・しろな)	納豆	白菜のなめ茸和え	牛乳	米飯	味噌汁(なめこ・葱)	オムレツ	ブロッコリーの甘辛炒め	牛乳	米飯	味噌汁(とろろ昆布・絹さや)	豆腐の炒め煮	小松菜と白菜の和え物	牛乳					
昼	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(オクラ・はんぺん)	絹厚揚げのかにあんかけ	冬瓜とあさりの煮物	キャベツの塩こうじ漬け	フルーツ(マンゴー)					
	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(卵・うまい菜)	ご当地唐揚げ(広島県)	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)	米飯	味噌汁(オクラ・はんぺん)	絹厚揚げのかにあんかけ	冬瓜とあさりの煮物	キャベツの塩こうじ漬け	フルーツ(マンゴー)					
夕	米飯	味噌汁(チンゲン菜・もやし)	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(はんぺん・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	マゼドアンサラダ	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(卵・畑菜)	和風ハンバーグ	切干大根の炒め煮	菜の花の柚子みそ風味					
	米飯	味噌汁(チンゲン菜・もやし)	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(はんぺん・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	マゼドアンサラダ	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(卵・畑菜)	和風ハンバーグ	切干大根の炒め煮	菜の花の柚子みそ風味					
栄養価	エネルギー 1700kcal	食塩 7.1g	たんぱく質 62.5g	炭水化物 285.8g	脂質 38.9g	エネルギー 1730kcal	食塩 6.6g	たんぱく質 64.4g	炭水化物 276.1g	脂質 46.4g	エネルギー 1735kcal	食塩 7.1g	たんぱく質 67g	炭水化物 256.1g	脂質 55.4g	エネルギー 1687kcal	食塩 7g	たんぱく質 62.5g	炭水化物 283g	脂質 38.9g	エネルギー 1679kcal	食塩 6.3g	たんぱく質 64.1g	炭水化物 276.5g	脂質 41.7g	エネルギー 1688kcal	食塩 7.2g	たんぱく質 59.1g	炭水化物 288.9g	脂質 38.2g	エネルギー 1697kcal	食塩 7.1g	たんぱく質 61.1g	炭水化物 272.6g	脂質 46.9g
		28		29		30																													
朝	米飯	味噌汁(南瓜)	あんかけ五目卵	オクラの和え物	牛乳	米飯	味噌汁(さつま芋・人参)	炒り豆腐	チンゲン菜のしらす和え	牛乳	米飯	味噌汁(牛蒡・貝割れ)	ゆずおろし肉団子	小松菜とかにの和え物	牛乳	<div style="text-align: center;">  <p>北海道も桜の花が咲き、暖かな春の訪れを感じる季節になりました。新しい年度が始まり、心新たに過ごされていることと思います。</p> <p>4月の病院給食では、季節の食材を取り入れたお料理として、春の味覚をお楽しみいただけるメニューを予定しています。</p> <p>○筍の釜めし 春の代表的な食材、筍を使ったご飯はほんのり甘く食感も楽しめます。</p> <p>○菜の花料理 ビタミン豊富な菜の花を「からしあえ」「梅しらす和え」「わさび和え」「柚子みそ風味」などの冷菜で提供。 ほろ苦い美味しさが春を感じさせます。</p>  </div>																			
	米飯	味噌汁(南瓜)	あんかけ五目卵	オクラの和え物	牛乳	米飯	味噌汁(さつま芋・人参)	炒り豆腐	チンゲン菜のしらす和え	牛乳	米飯	味噌汁(牛蒡・貝割れ)	ゆずおろし肉団子	小松菜とかにの和え物	牛乳																				
昼	米飯	味噌汁(大根・大根菜)	豚肉の漬け焼き	高野豆腐の煮物	カリフラワーサラダ	フルーツ(グレープフルーツ)	米飯	味噌汁(玉葱・椎茸)	とりのガーリックパン粉焼き	なすの焼き浸し	大根のサラダ	フルーツ(パイナップル)	米飯	醤油ラーメン	南瓜のバター煮	フルーツカクテル	<div style="text-align: center;">  <p>北海道も桜の花が咲き、暖かな春の訪れを感じる季節になりました。新しい年度が始まり、心新たに過ごされていることと思います。</p> <p>4月の病院給食では、季節の食材を取り入れたお料理として、春の味覚をお楽しみいただけるメニューを予定しています。</p> <p>○筍の釜めし 春の代表的な食材、筍を使ったご飯はほんのり甘く食感も楽しめます。</p> <p>○菜の花料理 ビタミン豊富な菜の花を「からしあえ」「梅しらす和え」「わさび和え」「柚子みそ風味」などの冷菜で提供。 ほろ苦い美味しさが春を感じさせます。</p>  </div>																		
	米飯	味噌汁(大根・大根菜)	豚肉の漬け焼き	高野豆腐の煮物	カリフラワーサラダ	フルーツ(グレープフルーツ)	米飯	味噌汁(玉葱・椎茸)	とりのガーリックパン粉焼き	なすの焼き浸し	大根のサラダ	フルーツ(パイナップル)	米飯	醤油ラーメン	南瓜のバター煮	フルーツカクテル																			
夕	米飯	味噌汁(しろな・揚げ)	ぶりの梅煮	きのこのコンソメ	ポテトサラダ	米飯	味噌汁(麩・大根菜)	スパニッシュオムレツ	かぶのそぼろあんかけ</																										