## 献立表

		0001/00/01	0001/00/00	0001/00/00	
		2024/02/01	2024/02/02	2024/02/03	2024/02/04
	朝	米飯 オクラのみそ汁. 肉詰め稲荷の煮物 鯛味噌 牛乳	米飯 えのきの味噌汁. カリフラワーのカレーソテー 鯛味噌 牛乳	米飯 小松菜の味噌汁. 麸の卵とじ ゆす味噌 牛乳	ロールパン 海老のスープ ツナサラダ 牛乳
常 食 A	昼	米飯 鶏肉のクリーム煮 キャベツソテー 南瓜サラダ 学級ショア	散らし寿司 節分おでん 梅肉マヨ和え 節分豆	米飯 揚げ魚の南蛮漬け 白菜と油脂けの胡麻味噌和え. 長芋カニあんかけ	しそ昆布ご飯 <sup>魚塩焼き 柚子マヨソース</sup> 大根金平. 小松菜のごま和え Caヨーグルト
	タ	米飯 魚の味噌煮. 生揚の中華炒め. 法蓮草なめ茸和え とろろ昆布の清汁	米飯 (常)魚の香味揚げ なすのしそ風味煮 ブロッコリーのビーナッツ和え	米飯 2色そぼろ 玉子と豆腐のしんじょ コールスローサラダ フルーツ	

		2024/02/05	2024/02/06	2024/02/07	2024/02/08	2024/02/09	2024/02/10	2024/02/11
	朝	米飯 焼き麩の味噌汁. ブロッコリーソテー ふりかけ 牛乳	米飯 もやしの味噌汁 高菜の炒め煮 ゆす味噌 牛乳	米飯 玉ねぎの味噌汁. かぼちゃの煮物 鯛味噌 牛乳	米飯 かぼちゃの味噌汁 白菜と角ハンの煮付け のり佃煮 牛乳	米飯 豆腐のみそ汁 小松菜とハムの炒め物。 ゆす味噌 学級ジョア	米飯 大根の味噌汁. 魚肉ソーセージの甘辛炒 鯛味噌 牛乳	ロールパン 法蓮草と豆腐のスープ マカロニサラダ 牛乳 スクランブルエッグ1/2
常 食 A	昼	米飯 松風焼き アスバラソテー さつま芋サラダ ゼリー(冷)	かきたまうどん 豚肉と葱の炒め物 野菜サラダ ゼリー(冷)	米飯 豚肉の青じそソテー 小松菜の卵とじ ブロッコリーの白みそ和え物	米飯 魚の和風ムニエル. がんもの煮物 海草サラダ カスタードブリン (冷)	米飯 生揚げの中華炒め ひじき炒め煮 きのこときゅうりのサラダ	米飯 (常)魚の竜田揚げ 菜種和え ナスの味噌炒め. ゼリー(冷)	米飯 チキンごま焼き 切干大根の炒り煮 いんげんのぬた
	g	米飯 魚の中華煮 野菜のソテー おひたし 豆腐の清汁.	米飯 ムニエルのグリーンソースかけ バターしょうゆ炒め トマト煮 フルーツ	米飯 五目豆腐 生麩と昆布の炒め煮。 大根の酢の物 たいやき(ミニ)	米飯 鶏肉の梅焼梅タレかけ。 なすの炒め物 春雨サラダ 焼麩の清汁。	米飯 ハンパーグ デミソース アスパラサラダ ダイコンのすりごま炒め. Caヨーグルト	米飯 すき焼き風 ツナキャベツソテー 胡瓜の酢の物 フルーツ	米飯 大豆のチリコーンカン. ブロッコリーのサラダ チンゲンサイスープ煮

		2024/02/12	2024/02/13	2024/02/14	2024/02/15	2024/02/16	2024/02/17	2024/02/18
	朝	米飯 麸の味噌汁 厚揚げ豆腐の煮物 のり佃煮 牛乳	米飯 もやしの味噌汁 ブロッコリーソテー. ゆず味噌 牛乳	米飯 豆腐の味噌汁 小松菜とツナの煮物. 鯛味噌 牛乳	米飯 キャベツの味噌汁 ちくわの炒め煮. ふりかけ 牛乳	米飯 大根の味噌汁 南瓜ソテー 鯛味噌 学級ジョア	米飯 白菜の味噌汁. オムレツ. ゆす味噌 牛乳	ロールパン えのきスープ ハムサラダ 牛乳
常食A	昼	米飯 難と野菜のクリームシチュー 茄子炒め ツナと大根のサラダ 学級ジョア	中華風うどん サツマイモの照り煮 水菜ガサラダ	ナインナーソテー 米飯 豚肉の味噌炒め 大根くす煮 白菜ゆかり和え	米飯 チキンカレー もやしソテー たまねぎのサラダ 学級ジョア	米飯 豚肉のオイスターソース参め。 ジャーマンポテト・ 青梗草のドレッシング和え カスタードブリン(冷)	米飯 魚の塩焼き 糸尾布の煮付 キャベツのサラダ アシドミルク	米飯 かに玉風 チャプチェ ブロッコリーマヨ和: ゼリー(冷)
	n	米飯 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	米飯 (常開け魚のみぞれあんかけ、 春雨の中華和え 大豆とひじきの煮物。	米飯 ミートローフ じゃがいもコンソメ煮 海藻サラダ	米飯 煮魚 生揚げ中華炒め ゆす香和え. フルーツ	米飯 魚のパン粉焼き 小松菜ソテー 酢の物 松賞麩の味噌汁.	米飯 鶏のトマト煮 青梗菜のソテー カリフラワーの辛子マヨ和ネ フルーツ	米飯 魚と野菜のみぞれ素 妙豆腐。 長芋の海苔佃煮和ネ フルーツ

		2024/02/19	2024/02/20	2024/02/21	2024/02/22	2024/02/23	2024/02/24	2024/02/25
	朝	米飯 玉ねぎの味噌汁. 菜の花のソテー 鯛味噌 牛乳	米飯 えのきのみそ汁. 肉じゃが ゆす味噌 牛乳	米飯 法蓮草のみそ汁. 肉詰め稲荷の煮物 のり佃煮 牛乳	米飯 焼麩のみそ汁 ブロッコリーソテー 練梅 牛乳	米飯 大根のみそ汁. 法蓮草の和え物 ふりかけ 牛乳	米飯 小松菜のみそ汁. カリフラワー中華炒め. ゆす味噌 学級ジョア	ロールパン わかめスープ。 ハム、チーズ入りサラダ 牛乳 スクランブルエッグ1/2
常 食 A	昼	米飯 豆腐の中華風うま煮。 キャベッとッナのマヨ炒め もやしサラダ 学級ジョア	きつねおろしうどん キṇċヒーマンのオイスタールめ 大根サラダ. カスタードブリン (冷)	米飯 豚肉のポン酢炒め 切干大根煮. グリーンサラダ ゼリー (冷)	米飯 魚の中華風蒸し焼き、 もやしの味噌パターコーン参め、 キャペツのわきびドレッシング和え Caヨーグルト	米飯 ポークチャップ 南瓜サラダ がんもの煮物。 カスタードブリン (冷)	米飯 揚げ魚の南蛮漬け 茄子の甘辛煮 キャベッと専属げのピーナッツ和ス. ゼリー(冷)	米飯 豆腐ハンパーグの和風あんかけ 大豆煮 もやしの胡麻味噌和え
	タ	米飯 魚の西京焼き。 茄子とオクラ煮。 白菜おかか和え 麩のすまし汁。	米飯 鶏肉ときのこのホイル焼き 野菜炒め 春雨の酢の物 フルーツ	菜飯 豆腐田楽 切り昆布の煮物 さつま芋のほっくり和え 湯葉の清汁	米飯 鶏肉のごまだれ焼き 白菜のコンソメ煮 ボテトサラダ フルーツ	米飯 魚の煮付 冬瓜のくす煮 春雨のドレッシング和え	米飯 親子煮 木ノ子ソテー なめこおろしの酢の物 フルーツ	米飯 魚のマヨ味噌焼き ピーフンのソテー 水菜と大根のサラダ

- 1		2024/02/26	2024/02/27	2024/02/28	2024/02/29
į	朝	米飯 花麩のみそ汁. 竹輪のソテー 鯛味噌 牛厚揚げ炒め煮	米飯 法蓮草のみそ汁. はんべん炒め煮 のり佃煮 牛乳	米飯 キャベツのみそ汁. ベーコンと法種草のソテー ゆす味噌 牛乳	米飯 小松菜のみそ汁. 卵とじ 鯛味噌 牛乳
常 食 A	昼	米飯 さわらの葱ソースかけ、 高野豆腐の煮物。 白菜と法蓮草のなめ茸和え	ミートスパゲティ 生揚の味噌炒め. コーヒーゼリー	米飯 豚肉の生姜焼。 白菜コンソメ煮 ワカメサラダ ゼリー (冷)	米飯 魚のたらこマヨネーズ焼き. 茄子と高野の和え物 昆布と青菜ソテー Caヨーグルト
,	タ	米飯 野菜入りオムレツ 茄子とチキンボールの煮物 胡瓜昆布 フルーツ	米飯 鯖の煮付. キャベツソテー. 里芋ごま和え	米飯 魚のみぞれ蒸し 茄子の炒め煮 マセドアンサラダ フルーツ	菜飯 雞の幽庵焼 キャベツサラダ ジャガイモの炒め煮 フルーツ

※患者様の栄養状態、食材の都合により献立が変更になる場合がございます。ご了承ください。