

○週間献立表○

常食

日付	2026年01月19日(月)	2026年01月20日(火)	2026年01月21日(水)	2026年01月22日(木)	2026年01月23日(金)	2026年01月24日(土)	2026年01月25日(日)									
朝食	ごはん 味噌汁(絹さや/かぶ) はんぺん焼き ポン酢炒め 金時豆 牛乳	ごはん 味噌汁(さつま芋/高野豆腐) 玉子焼き 茄子煮 のり佃煮 牛乳	ごはん 味噌汁(大根/かいわれ) やわらかチキン 野菜煮 味付け海苔 牛乳	ごはん 味噌汁(人参/葉大根) ミートオムレツ 野菜とウインナーのソテー ふりかけ 牛乳	ごはん 味噌汁(かぶ/かいわれ菜) 車麩と海老団子の煮物 和え物 とろろ 牛乳	ごはん 味噌汁(キャベツ/絹さや) 豆腐焼売 茄子の煮浸し うめびしお 牛乳	ごはん 味噌汁(里芋/人参) 力ニ風味たまご巻 カリフラワーの和え物 のり佃煮 牛乳									
	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き 南瓜の甘煮 ほうれん草サラダ 果物	カレーライス ピーマンの炒め煮 かにかま和え 果物	ごはん 豆腐の肉味噌かけ チンゲン菜の煮浸し 蒸し茄子 果物	◆特別メニュー◆ (A)ごはん (A)魚の山椒焼き 里芋煮 菜の花の酢味噌和え ゼリー	ごはん 魚のトマトソースかけ (B)さんまのき 竜田揚げ丼 果物缶	ごはん レモン醤油焼き 野菜煮 チングン菜のマヨ和え 果物	ごはん マスの塩焼き 小松菜のおかか煮 さつまいもサラダ ゼリー									
	◆県産食材の日◆ ごはん コンソメスープ(玉ねぎ/人参) 白菜の重ね蒸し 菜の花の中華風煮 マカロニサラダ	ごはん 味噌汁(里芋/畑菜) 魚の葱醤油焼き おかげ煮 いんげんの胡麻和え	ごはん 味噌汁(かぶ/絹さや) ホッケの塩焼き こんにゃくのピリ辛炒め 青菜の和え物	ごはん かきたま汁(豆腐/葱) 鶏肉のポン酢かけ スープ煮 小松菜のからし和え	ごはん 味噌汁(畑菜/玉葱) 友禅卵 ひじきの炒り煮 大根の甘酢和え	ごはん 味噌汁(菜の花/板麩) ブリの香味焼き 白菜のクリーム煮 オクラの和え物	ごはん 味噌汁(大根/葉大根) 麻婆豆腐 ピーマンの煮物 ポン酢和え									
	一日 合計	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1776 kcal 71.8 g 33.6 g 292.7 g 6.4 g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1774 kcal 69.8 g 38.4 g 281.6 g 6.4 g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1777 kcal 70.0 g 44.8 g 264.4 g 6.4 g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1796 kcal 74.2 g 50.7 g 275.9 g 6.4 g	1838 kcal 70.5 g 50.7 g 266.5 g 6.4 g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1803 kcal 73.8 g 41.0 g 275.8 g 6.4 g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1777 kcal 70.4 g 43.7 g 267.7 g 6.4 g	エネルギー 蛋白質 脂質 炭水化物 食塩	1820 kcal 71.4 g 39.3 g 288.9 g 6.4 g
	※特別メニューを選択された場合は、通常の食事負担金額の他に別途100円を頂きます。														大東病院	