

2024年11月01日(金)～2024年11月15日(金) 常食

予定献立表

独立行政法人国立病院機構 東埼玉病院

	2024年11月01日(金)		2024年11月02日(土)	2024年11月03日(日)	2024年11月04日(月)		2024年11月05日(火)	
	A	B			A	B	A	B
朝食	米飯 200g 味噌汁(エ・キ・長葱) 野菜の五色揚げ2コ チンゲンサイ浸し(カボチャ・リン) 減塩醤油3ml(袋) うめしそふりかけ	米飯 200g 味噌汁(エ・キ・長葱) 野菜の五色揚げ2コ チンゲンサイ浸し(カボチャ・リン) 減塩醤油3ml(袋) うめしそふりかけ	米飯 200g 味噌汁(玉・若) かに風味たまご巻 小松菜生姜和え 瀬戸風味ふりかけ(袋)	米飯 200g 味噌汁(玉・玉麩) 豆腐バタロソ包み パイン・リン・和え 野菜ふりかけ	米飯 200g 味噌汁(トウ・若) ムチ・ス・ヒ 60g 小松菜醤油和え たらこふりかけ	米飯 200g 味噌汁(トウ・若) ムチ・ス・ヒ 60g 小松菜醤油和え たらこふりかけ	米飯 200g 味噌汁(ニ・エ・キ) 豆腐ミート含め煮 菜の花醤油和え ねり梅(袋)	米飯 200g 味噌汁(ニ・エ・キ) 豆腐ミート含め煮 菜の花醤油和え ねり梅(袋)
昼食	米飯 200g 盛合鶏八幡2/8・卵2 エビのかけ風揚げ(味付)3 10007イラント(袋) 菜の花辛子和え 牛乳	サンドイッチ パ・ター・ル イ・ゴ・ジ・ヤム(ハ・キ・テ) エビのかけ風揚げ(味付)3 10007イラント(袋) コンソメ(野菜) 牛乳	米飯 200g パルメザン風ソースかけ70g ホイルポコリー添え 野菜旨煮(白菜) 和風ドレッシング(袋) 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 200g 鶏生姜焼き 2個付 ミックス野菜 パンプキンサラダ キャベツコンソメ(小) 牛乳	米飯 200g 豚肉みそ風味焼 3 ホイルポコリー添え パンプキンサラダ しば漬け10g 牛乳	米飯 200g たらこエビ・ラウンズ70g ホイルポコリー添え しば漬け10g 牛乳	米飯 200g 焼肉風(牛) 野菜マヨ酢風味 和風ドレッシング(袋) 牛乳	かけそば(温) 240 やくみ(長粒) 6～9月は26910へ変更 七味唐辛子(小袋) 7/6～9月は付けない 盛合(卵・チリ) 7/7 野菜マヨ酢風味 牛乳
夕食	米飯 200g 赤魚立田揚げ70g 焼ししとう 大根そぼろ煮 胡瓜華風和え グレープフルーツ(2/8)	米飯 200g さんま照焼き 2切 焼ししとう 大根そぼろ煮 胡瓜華風和え グレープフルーツ(2/8)	米飯 200g 牛乳 いんげん炒め煮 かぶら・練り・和え パイン・リン 缶1/10	米飯 200g 鮭魚 70g ホイルポコリー チンゲン菜油揚げ煮 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) キウイフルーツ5/6	米飯 200g 鮭・和風蒸し 和風醤油あん mix野菜ホイル(塩付) 大根マヨ焼炒煮 3(チリ付) オクラ辛子和え れんげ(2/6)	米飯 200g 鶏野菜チリ 焼き 大根マヨ焼炒煮 3(チリ付) オクラ辛子和え れんげ(2/6)	米飯 200g めかじき山椒焼70g ホイルポコリー20 かぶら・ス・煮 金時豆(30g) バナナ(1/2)	米飯 200g 赤魚照焼70g ホイルポコリー20 かぶら・ス・煮 金時豆(30g) バナナ(1/2)
	1796 kcal たんぱく質 71.2 g 脂質 43.1 g 炭水化物 271.7 g 食塩 6.8 g	1959 kcal たんぱく質 68.0 g 脂質 69.5 g 炭水化物 255.3 g 食塩 8.1 g	1772 kcal たんぱく質 69.8 g 脂質 37.6 g 炭水化物 279.6 g 食塩 6.8 g	1791 kcal たんぱく質 66.3 g 脂質 42.0 g 炭水化物 274.1 g 食塩 5.9 g	1850 kcal たんぱく質 70.4 g 脂質 36.5 g 炭水化物 302.0 g 食塩 6.0 g	1862 kcal たんぱく質 71.6 g 脂質 35.5 g 炭水化物 302.0 g 食塩 6.5 g	1821 kcal たんぱく質 73.8 g 脂質 36.9 g 炭水化物 292.4 g 食塩 6.5 g	1775 kcal たんぱく質 73.8 g 脂質 34.2 g 炭水化物 289.8 g 食塩 8.1 g
	2024年11月06日(水)		2024年11月07日(木)		2024年11月08日(金)		2024年11月09日(土)	2024年11月10日(日)
朝食	米飯 200g 味噌汁(玉・人) ノオイル・チン 1/33袋 ア・ロコリー・ひたし 減塩醤油3ml(袋) うめしそふりかけ	米飯 200g 味噌汁(玉・人) ノオイル・チン 1/33袋 ア・ロコリー・ひたし 減塩醤油3ml(袋) うめしそふりかけ	米飯 200g 味噌汁(揚・サ) 小粒納豆カップ チンゲン菜磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) 味のり	米飯 200g 味噌汁(揚・サ) 小粒納豆カップ チンゲン菜磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) 味のり	米飯 200g 味噌汁(玉・チリ) 京がんと含煮2コ 白菜ひたし 減塩醤油3ml(袋) のりたまごふりかけ	米飯 200g 味噌汁(玉・チリ) 京がんと含煮2コ 白菜ひたし 減塩醤油3ml(袋) のりたまごふりかけ	米飯 200g 味噌汁(カ・エ・キ) ホイルポコリー 3本 ハ・ツ・ト・チリ 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) ごまひじきふりかけ	米飯 200g 味噌汁(玉・ニ) 生揚げ煮(ソト)2コ 二色浸し(約・人) 減塩醤油3ml(袋) のりかつおふりかけ
昼食	米飯 200g 八宝菜 3 春雨サラダ(大豆) 焼茄子浸し生姜醤油和 牛乳	米飯 200g かすか'レの照焼き 70g 焼ししとう 春雨サラダ(大豆) 焼茄子浸し生姜醤油和 牛乳	米飯 200g さんま塩焼 1尾 2 レモン(1/8) インゲン炒煮 4 かぶら・リン・和え 牛乳	米飯 200g ミックス野菜3(大葉) ホイルポコリー添 減中濃パ・チリ・ス5ml インゲン炒煮 4 かぶら・リン・和え 牛乳	米飯 200g 手作りパ・チリ・ス60 コ・ス・チリ・ス60 和風ドレッシング(袋) 牛乳	米飯 200g 手作りパ・チリ・ス60 コ・ス・チリ・ス60 和風ドレッシング(袋) 牛乳	米飯 200g 鮭照焼 60g 焼ししとう 大根含め煮 4(チリ) 菜の花練り・チリ和え 牛乳	米飯 200g チリ・ス・チリ・ス60 コ・ス・チリ・ス60 かぶら・リン・和え トマト2/12(小皿) 牛乳
夕食	米飯 200g あじムニエル 茹でそば 切干大根煮 3 小松菜練り・和え りんご(2/8)	米飯 200g 牛肉やくみ焼き 茹でそば 切干大根煮 3 小松菜練り・和え りんご(2/8)	米飯 200g チンゲン菜ソースかけ チリ 4(レ・チリ・フ) ノオイル・チン(袋) 塩茹えたまご(小皿) グレープフルーツ(2/8)	米飯 200g エビ・チリ・白菜添 チリ 4(レ・チリ・フ) ノオイル・チン(袋) 塩茹えたまご(小皿) グレープフルーツ(2/8)	米飯 200g ほきムニエル 70g mix野菜ホイル(味付付) ア・ロコリー・ひたし ナムル 4 野沢菜漬 カットマンゴー	米飯 200g さばの煮付 骨付60g ホイルポコリー 4 ナムル 4 野沢菜漬 カットマンゴー	米飯 200g 酢豚 3 卵豆腐 1/4 うぐいす煮豆(30g) パイン・リン 缶1/10	米飯 200g しいら野菜ア・チリ70g ひじき信田煮(チリなし) 小松菜山椒和え バナナ(1/2)
	1939 kcal たんぱく質 72.6 g 脂質 47.2 g 炭水化物 296.8 g 食塩 7.0 g	1900 kcal たんぱく質 71.4 g 脂質 48.0 g 炭水化物 285.4 g 食塩 6.1 g	1857 kcal たんぱく質 72.6 g 脂質 49.8 g 炭水化物 269.8 g 食塩 5.4 g	1923 kcal たんぱく質 68.4 g 脂質 49.8 g 炭水化物 291.6 g 食塩 6.5 g	1888 kcal たんぱく質 67.5 g 脂質 49.3 g 炭水化物 285.3 g 食塩 6.9 g	1988 kcal たんぱく質 67.3 g 脂質 49.3 g 炭水化物 281.4 g 食塩 7.6 g	1933 kcal たんぱく質 70.8 g 脂質 45.1 g 炭水化物 297.9 g 食塩 7.0 g	1800 kcal たんぱく質 76.0 g 脂質 36.5 g 炭水化物 285.5 g 食塩 6.8 g
	2024年11月11日(月)		2024年11月12日(火)		2024年11月13日(水)		2024年11月14日(木)	
朝食	米飯 200g 味噌汁(チリ・チリ) 温泉卵1個+だし醤油P 白菜人参生姜正油和え 野菜ふりかけ	米飯 200g 味噌汁(チリ・チリ) 温泉卵1個+だし醤油P 白菜人参生姜正油和え 野菜ふりかけ	米飯 200g 味噌汁(長・揚) 豆腐バタロソ包み かぶら・リン・和え うめしそふりかけ	米飯 200g 味噌汁(長・揚) 豆腐バタロソ包み かぶら・リン・和え うめしそふりかけ	米飯 200g 味噌汁(チリ・若) 野菜の五色揚げ2コ 白菜ゆかりあえ ねり梅(袋)	米飯 200g 味噌汁(チリ・若) 野菜の五色揚げ2コ 白菜ゆかりあえ ねり梅(袋)	米飯 200g 味噌汁(ニ・エ・キ) 小粒納豆カップ 小松菜醤油和え 味のり	米飯 200g 味噌汁(ニ・エ・キ) 小粒納豆カップ 小松菜醤油和え 味のり
昼食	米飯 200g さわらの塩焼 70g 茹でそば 角切りポテトサラダ(GP) 和風ドレッシング 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 200g チリ・チリ・チリ 盛り 減中濃パ・チリ・ス5ml 茹でそば 角切りポテトサラダ(GP) 和風ドレッシング 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 200g チンゲン菜ソース 南瓜煮 3 小松菜山椒和え 牛乳	米飯 200g チンゲン菜ソース 南瓜煮 3 牛乳	米飯 200g 肉うどん240 南瓜煮 3 牛乳	米飯 200g カニ玉あんかけ ポテトのス・煮 4(パ・コン) 金時豆(30g) 牛乳	米飯 200g 牛肉和風ソテー アスパラソテー ポテトのス・煮 4(パ・コン) 金時豆(30g) 牛乳	米飯 200g パルメザン風ソースかけ70g ホイルポコリー20 かぶら・ス・煮 4 たくあん 3枚 牛乳
夕食	米飯 200g とんてき(三重・ル) ホイルポコリー添え ふきかか煮 4 チンゲン菜練り・和え キウイフルーツ5/6	米飯 200g 舌平目パ・チリ・焼 60g ホイルポコリー添え ふきかか煮 4 チンゲン菜練り・和え キウイフルーツ5/6	米飯 200g かすか'レ煮魚 70g ホイルポコリー20 大根サラダ味付 和風ドレッシング(袋) キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 200g すずき刺身150g ホイルポコリー20 大根サラダ味付 和風ドレッシング(袋) キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 200g スタミナチン(ソース) mix野菜ソテー(塩付) エビのかけ風揚げ(味付)3 10007イラント(袋) 和風ドレッシング 減塩醤油3ml(袋) れんげ(2/6)	米飯 200g 赤魚照焼70g mix野菜ソテー(塩付) エビのかけ風揚げ(味付)3 10007イラント(袋) 和風ドレッシング 減塩醤油3ml(袋) れんげ(2/6)	米飯 200g 豚ロース生姜焼 3(1枚肉) ホイルポコリー添 春雨野菜中華煮(チンゲンサイ) 菜の花わさび和え パイン・リン 缶1/10	米飯 200g 鮭フライ ホイルポコリー添 チリ・ス・チリ・ス60 春雨野菜中華煮(チンゲンサイ) 菜の花わさび和え パイン・リン 缶1/10
	1867 kcal たんぱく質 70.5 g 脂質 45.4 g 炭水化物 281.4 g 食塩 7.2 g	1913 kcal たんぱく質 68.5 g 脂質 46.5 g 炭水化物 294.1 g 食塩 7.5 g	1874 kcal たんぱく質 67.8 g 脂質 38.6 g 炭水化物 303.5 g 食塩 6.7 g	1782 kcal たんぱく質 69.0 g 脂質 36.6 g 炭水化物 284.1 g 食塩 8.5 g	1869 kcal たんぱく質 61.2 g 脂質 44.0 g 炭水化物 297.7 g 食塩 6.8 g	1855 kcal たんぱく質 68.9 g 脂質 41.1 g 炭水化物 292.4 g 食塩 6.2 g	1731 kcal たんぱく質 70.4 g 脂質 31.5 g 炭水化物 282.6 g 食塩 6.8 g	1883 kcal たんぱく質 64.9 g 脂質 45.3 g 炭水化物 301.8 g 食塩 7.1 g
	2024年11月15日(金)							
朝食	米飯 200g 味噌汁(玉・チリ) 生揚げ煮(ソト)2コ ア・ロコリー・和 野菜ふりかけ	米飯 200g 味噌汁(玉・チリ) 生揚げ煮(ソト)2コ ア・ロコリー・和 野菜ふりかけ						
昼食	米飯 200g ビーフシチュー パブリカサラダ フルト・レタ・白(ハ・キ・テ) 和風ドレッシング 牛乳	食パン 2枚 パ・チリ・ス・チリ・ス60 ビーフシチュー パブリカサラダ フルト・レタ・白(ハ・キ・テ) 牛乳						
夕食	米飯 200g 五目寿司(厚作り) 具(11・上訂) 餅付 天ぷら エビ 1枚2 ししとう天(1本) 5g 食塩(小袋) 野菜旨煮(白菜) 焼茄子浸し生姜醤油和 レチン・ス・チリ(ホイル・ス)							
	2216 kcal たんぱく質 78.4 g 脂質 66.2 g 炭水化物 314.0 g 食塩 8.6 g	1444 kcal たんぱく質 43.6 g 脂質 48.6 g 炭水化物 200.7 g 食塩 6.7 g						