

2025年01月01日(水)～2025年01月15日(水) 常食

予定献立表

独立行政法人国立病院機構 東埼玉病院

	2025年01月01日(水)	2025年01月02日(木)	2025年01月03日(金)	2025年01月04日(土)	2025年01月05日(日)	2025年01月06日(月)	2025年01月07日(火)	2025年01月08日(水)
朝食	米飯 すまし汁(雑煮風) 数の子 伊達巻 寿かまぼこ *青しそ 菜の花浸し 減塩醤油3ml(袋)	米飯 味噌汁(ミツバ・玉麩) 厚焼卵 杓苧草人参辛子和 田作り 栗きんとん	米飯 味噌汁(大・長) 錦たまご 黒豆 インゲン人参生姜醤油和	米飯 味噌汁(玉・若) かに風味たまご巻 小松菜磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) のりかつおふりかけ	米飯 味噌汁(ナメコ・長) 生揚げ煮2コ キャベツゆかりアエ 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁(トウモロコシ・若) ムチ・ズ・ヒコガ60 小松菜おひたし 減塩醤油3ml(袋) たらこふりかけ	米飯 味噌汁(玉・ニラ) 小粒納豆カップ 菜の花辛子和え 味のり	米飯 味噌汁(ナメコ・サヤ) 枝豆そぼろ ブロッコリーひたし 減塩醤油3ml(袋) 瀬戸風味ふりかけ(袋)
昼食	赤飯 ごましお 金目鯛塩焼 60g ホイルポッコリ添え 八つ頭含め煮 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 甘塩銀鮭 60g ポイルオクラ 炒り鶏 小松菜おひたし 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 Eビ茶巾2・肉団子3盛合 *花形人参甘煮 減塩醤油3ml(袋) パンプキンサラダ カリフラワーコマ和 牛乳	米飯 ほきのカレークリームソースがけ70g mix野菜ホイル 野菜旨煮 杓苧草浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 鶏肉のマーマレード煮 ミックスベジタブル パンプキンサラダ ポッコリごま和え 牛乳	米飯 牛肉やくみ焼き 茹でそらまめ さつま芋サラダ 白菜華風和え 牛乳	米飯 豚ロース焼 人参グラッセ 野菜ゴマ酢風味 杓苧草練ビーツ和 牛乳	米飯 八宝菜 春雨サラダ ミニトマト(2ヶ) 牛乳
夕食	米飯 ホイルカレーソテー インゲンソテー 炊き合せ いくらおろし 減塩醤油3ml(袋) ねりきり(祝い華)	米飯 すきやき風煮 紅白なます トマト2/12 みかん	ゆかりごはん 鯖西京漬70g ピーマンソテー添え 汁炒り煮 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) りんご(2/8)	米飯 豚肉みそ風味焼 モヤシソテー添え いんげん炒め煮 カリフラワー練りカルミ和 パインアップル缶1/10	米飯 鯖煮魚 70g ホイルカツレツ チンゲン菜油揚げ旨煮 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) オレンジ(2/6)	米飯 赤魚塩焼 70g ホイルアスパラ・コーン 大根サツマ揚げ炒煮 オクラ梅肉おかか和え カットマンゴー	米飯 めかじき味噌マヨネーズ焼70g mix野菜ホイル カリフラワースープ煮 金時豆 バナナ(1/2)	米飯 アジの旨焼 切干大根煮 小松菜練りカルミ和え りんご(2/8)
	エネルギー 1900 kcal タンパク質 79.7 g 脂質 39.1 g 炭水化物 297.0 g 食塩 5.9 g	エネルギー 1952 kcal タンパク質 78.2 g 脂質 40.5 g 炭水化物 309.0 g 食塩 6.7 g	エネルギー 1887 kcal タンパク質 64.4 g 脂質 44.9 g 炭水化物 297.6 g 食塩 6.7 g	エネルギー 1840 kcal タンパク質 72.2 g 脂質 44.5 g 炭水化物 278.7 g 食塩 6.3 g	エネルギー 1878 kcal タンパク質 72.8 g 脂質 46.0 g 炭水化物 281.9 g 食塩 6.1 g	エネルギー 1873 kcal タンパク質 69.1 g 脂質 38.4 g 炭水化物 300.8 g 食塩 5.5 g	エネルギー 1926 kcal タンパク質 75.7 g 脂質 46.2 g 炭水化物 294.5 g 食塩 6.7 g	エネルギー 1986 kcal タンパク質 73.4 g 脂質 51.6 g 炭水化物 297.3 g 食塩 7.2 g
	2025年01月09日(木)	2025年01月10日(金)	2025年01月11日(土)	2025年01月12日(日)	2025年01月13日(月)	2025年01月14日(火)	2025年01月15日(水)	
朝食	米飯 味噌汁(ナメコ・若) 豆腐ミート含め煮 チンゲン菜磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) のりたまごふりかけ	米飯 味噌汁(玉・タマ) 京がんも含め煮2コ 白菜ひたし 減塩醤油3ml(袋) 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁(かぶ・エノ) ホイルインナー 3本 パケットトマトチャップ 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 味噌汁(玉・サヤ) 生揚げ煮2コ 二色浸し 減塩醤油3ml(袋) のりかつおふりかけ	米飯 味噌汁(キャベツ・タマ) 温泉卵 白菜人参生姜正油和え 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁(長・サヤ) 豆腐味噌ロソ包み カリフラワービーツ和 うめしそふりかけ	米飯 味噌汁(モヤシ・若) 野菜の五色揚げ2コ 白菜ゆかりあえ 瀬戸風味ふりかけ(袋)	
昼食	米飯 チキン南蛮(宮崎B級グルメ) ミックスベジタブル タルタルソース(小袋) レタスサラダ ノンオイルフレンチ(袋) カリフラワーカリ和え 牛乳	米飯 牛肉のシエパース・パイン(イギリスグルメ) 茹でアスパラ添え コールスローサラダ 杓苧草辛子和え 牛乳	米飯 鮭照焼 60g 焼ししとう 大根含め煮 菜の花練ビーツ和え 牛乳	米飯 しいら煮魚 70g ホイルインゲン ひじき信田煮 小松菜醤油和え 牛乳	米飯 豚肉南部焼き ホイルポッコリ添え ふきかか煮 赤かっぱ漬 牛乳	米飯 チンジャオロース風 大根かき揚げ ごまクリーム・レタス(袋) 小松菜山葵和え 牛乳	米飯 穴子の卵とじ ポテトのスーフ煮 金時豆 牛乳	
夕食	米飯 赤魚野菜アサカ70g インゲン炒煮 蓮根甘酢和え グレープフルーツ(2/8)	米飯 ほきムニエル 70g mix野菜ホイル オロソースかけ ナムル 野沢菜漬 カットマンゴー	米飯 酢豚 3 山菜きゅうりあえ うぐいす煮豆 パインアップル缶1/10	米飯 チンクリームソースかけ サラダ 1000アイランド(袋) トマト2/12 バナナ(1/2)	米飯 刺身盛合(サモン・イラ) わさび(小皿) 減塩醤油3ml(袋) ポテトサラダ オクラ辛子和え キャベツ	米飯 カラスガイ煮魚 ホイルインゲン 南瓜煮 キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 肉団子野菜甘酢炒(4個) ごぼうのサラダ 杓苧草浸し 減塩醤油3ml(袋) オレンジ(2/6)	
	エネルギー 1836 kcal タンパク質 68.3 g 脂質 42.8 g 炭水化物 290.2 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1922 kcal タンパク質 66.4 g 脂質 49.9 g 炭水化物 291.8 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1893 kcal タンパク質 67.1 g 脂質 41.3 g 炭水化物 300.9 g 食塩 6.6 g	エネルギー 1820 kcal タンパク質 74.6 g 脂質 40.3 g 炭水化物 281.5 g 食塩 5.8 g	エネルギー 1814 kcal タンパク質 61.9 g 脂質 45.8 g 炭水化物 278.0 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1918 kcal タンパク質 68.0 g 脂質 41.9 g 炭水化物 306.5 g 食塩 6.2 g	エネルギー 1959 kcal タンパク質 61.6 g 脂質 47.2 g 炭水化物 313.6 g 食塩 6.0 g	