

2026年10月01日(木)～2026年10月15日(木) 常食

予 定 献 立 表

2026年10月01日(木)		2026年10月02日(金)		2026年10月03日(土)		2026年10月04日(日)		2026年10月05日(月)		2026年10月06日(火)	
								A		B	
朝 食	米飯 味噌汁(ナメ・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(カブ・エノキ) ホイルウインナー 3本 白菜マトケチャップ 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) 生揚げ含煮2コ 温泉卵 白菜人参生姜正油和え 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁(キャ・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(キャ・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) 豆腐ホイルパン包み カリフラワー・ナツ和 うめしそふりかけ	米飯 味噌汁(長・サヤ) 豆腐ホイルパン包み カリフラワー・ナツ和 うめしそふりかけ			
	米飯 チキン南蛮(宮崎B級グルメ) ミックスベジタール タルタルソース(小袋) レタスサラダ ノンオイルパン(袋) カリフラワー・ナツ和え 牛乳	米飯 牛肉のシロ・ズ・パイ(イギリスグルメ) 茹でアスパラ添 コールスローサラダ ホイルソウ辛子和え 牛乳	米飯 鮭照焼 60g 焼ししとう 大根含め煮 菜の花練・ナツ和え 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 ホイルポロコリ添え ふきかか煮 赤かつぱ漬 牛乳	米飯 舌平目バター焼 60g ホイルポロコリ添え ふきかか煮 赤かつぱ漬 牛乳	米飯 チンゲン菜・アスパラ・風 大根かきサラダ ノンオイル青じそ(袋) 小松菜山葵和え 牛乳	米飯 スパゲティミートソース 200 *パセリ 大根かきサラダ ノンオイル青じそ(袋) 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 オムレツソースかけ 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 ホイルアップル 缶1/10	米飯 チキンクリームソースかけ サラダ 1000アイランド(袋) ポテトサラダ オクラ辛子和え キウイフルーツ	米飯 鯖西京漬70g ホイルカニ ポテトサラダ オクラ辛子和え キウイフルーツ	米飯 フライ盛合せ(ヒレ・タラ) 減塩中濃バターソース5ml mix野菜ホイル ポテトサラダ オクラ辛子和え 杏仁豆腐	米飯 かきフライ煮魚 ホイルインゲン 南瓜煮 キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 すずきホイルソース60g ホイルインゲン 南瓜煮 キャベツ醤油和え 杏仁豆腐			
	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 1826 kcal タンパク質 74.2 g 脂質 40.2 g 炭水化物 282.4 g 食塩 5.8 g	エネルギー 1819 kcal タンパク質 66.5 g 脂質 45.5 g 炭水化物 275.9 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1917 kcal タンパク質 69.2 g 脂質 46.2 g 炭水化物 296.3 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1868 kcal タンパク質 67.9 g 脂質 36.5 g 炭水化物 306.0 g 食塩 6.2 g	エネルギー 1918 kcal タンパク質 71.5 g 脂質 43.8 g 炭水化物 297.6 g 食塩 7.9 g			
2026年10月07日(水)		2026年10月08日(木)		2026年10月09日(金)		2026年10月10日(土)		2026年10月11日(日)			
A		B		A		B					
朝 食	米飯 味噌汁(キャ・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)	米飯 味噌汁(キャ・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)	米飯 味噌汁(ニラ・エノキ) 小粒納豆カップ 小松菜醤油和え 味のり	米飯 味噌汁(ニラ・エノキ) 小粒納豆カップ 小松菜醤油和え 味のり	米飯 味噌汁(玉・タマ) 生揚げ含煮2コ ポロコリ・カニ和 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(玉・タマ) 生揚げ含煮2コ ポロコリ・カニ和 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(玉・人) ハム・ズ・カニ60 キャベツ・ポロコリ・和 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁(タマ・若) いわし梅煮 5コ なすの・ナツ和 えびみそ(袋)			
	米飯 穴子の卵とじ ポテトのスープ煮 金時豆 牛乳	米飯 牛肉和風ソテー アスパラソテー ポテトのスープ煮 金時豆 牛乳	米飯 さばみそ煮 60g ホイルインゲン カリフラワー・クリーム煮 チンゲン菜・浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 蒸鶏和風ソース・カニ ホイルインゲン カリフラワー・クリーム煮 チンゲン菜・浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 スパイン風オムレツ ソースかけ 人参・グリン パプリカサラダ フレッド・レタス・白(ホイル・キャベツ) ホイル・ソウ・辛子和え 牛乳	米飯 食パン 2枚 ハチミツ・マーガリン スパイン風オムレツ ソースかけ 人参・グリン パプリカサラダ フレッド・レタス・白(ホイル・キャベツ) 牛乳	米飯 ハヤシライス 野菜・ゴボ・酢風味 トマト2/12 牛乳	米飯 麻婆豆腐 ハンバーグ いんげん・辛子和 牛乳			
夕 食	米飯 肉団子野菜甘酢炒(4個) ごぼうのサラダ ホイル・ソウ・浸し 減塩醤油3ml(袋) オレンジ(2/6)	米飯 赤魚照焼70g 茹でそば ごぼうのサラダ ホイル・ソウ・浸し 減塩醤油3ml(袋) オレンジ(2/6)	米飯 豚ロース生姜焼 ホイルキャベツ添 春雨サラダ 菜の花わさび和え ホイルアップル 缶1/10	米飯 鯿フライ ホイルキャベツ添 タルタルソース(小袋) 春雨サラダ 菜の花わさび和え ホイルアップル 缶1/10	米飯 たら照焼 70g ピーマン添 野菜旨煮 しば漬 バナナ (1/2)	米飯 ヒレ・チリ炒・ピーマン添 野菜旨煮 しば漬 バナナ (1/2)	米飯 めかじき味噌風味焼 70g ホイルオクラ ぜんまい含煮 チンゲン菜・浸し 減塩醤油3ml(袋) りんご (2/8)	米飯 銀鮭塩焼 60g ホイルカニ 金平ごぼう 菜の花磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) カットマンゴー			
	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	エネルギー 1903 kcal タンパク質 65.5 g 脂質 45.6 g 炭水化物 297.7 g 食塩 6.2 g	エネルギー 2015 kcal タンパク質 75.8 g 脂質 57.9 g 炭水化物 287.3 g 食塩 6.8 g	エネルギー 2035 kcal タンパク質 69.3 g 脂質 59.8 g 炭水化物 302.4 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1907 kcal タンパク質 66.0 g 脂質 50.1 g 炭水化物 286.5 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1967 kcal タンパク質 69.4 g 脂質 57.9 g 炭水化物 283.6 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1909 kcal タンパク質 67.2 g 脂質 48.4 g 炭水化物 291.5 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1933 kcal タンパク質 72.5 g 脂質 47.8 g 炭水化物 291.4 g 食塩 6.9 g			

2026年10月01日(木)～2026年10月15日(木) 常食

予 定 献 立 表

独立行政法人国立病院機構 東埼玉病院								
	2026年10月12日(月)		2026年10月13日(火)		2026年10月14日(水)		2026年10月15日(木)	
	A	B	A	B	A	B	A	B
朝 食	米飯 味噌汁(ニラ・人) ホイルウインナー 3本 ハットマトケチャップ アスパラおかか和 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ニラ・人) ホイルウインナー 3本 ハットマトケチャップ アスパラおかか和 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ナメ・ミツハ) 京がんも含煮2コ 二色浸し 減塩醤油3ml(袋) ごまひじきふりかけ	米飯 味噌汁(ナメ・ミツハ) 京がんも含煮2コ 二色浸し 減塩醤油3ml(袋) ごまひじきふりかけ	米飯 味噌汁(大・若) 枝豆そぼろ オクラ・梅肉・おかか・和え のり佃煮(小袋)	米飯 味噌汁(大・若) 枝豆そぼろ オクラ・梅肉・おかか・和え のり佃煮(小袋)	米飯 味噌汁(揚・玉) 野菜の五色揚げ2コ アスパラおかか和 瀬戸風味ふりかけ(袋)	米飯 味噌汁(揚・玉) 野菜の五色揚げ2コ アスパラおかか和 瀬戸風味ふりかけ(袋)
昼 食	米飯 ほき磯辺焼 70g mix野菜ホイル さつま芋・スライス・煮 白菜・ぼん酢・正油・和 牛乳	米飯 豚ロース・ステーキ・焼肉・風 さつま芋・スライス・煮 白菜・ぼん酢・正油・和 牛乳	米飯 チキン・モン・パ・シ・ル・2コ 塩茹でそば 温野菜・サラダ マヨネーズ(ホイル・キャベツ) チンゲン菜・練・カニ・和 牛乳	米飯 焼うどん 240 温野菜・サラダ マヨネーズ(ホイル・キャベツ) 牛乳	米飯 チンゲン菜・と豚肉の塩炒め 冷奴 1/3 やくみ 減塩醤油3ml(袋) インゲン・山葵・和え 牛乳	米飯 赤魚野菜アサカ70g 冷奴 1/3 やくみ 減塩醤油3ml(袋) インゲン・山葵・和え 牛乳	米飯 牛肉・オーストラリア・ソース・炒 mix野菜ホイル 冬瓜・炒め煮 カリフラワー・甘酢 牛乳	米飯 金目鯛照焼 60g mix野菜ホイル 冬瓜・炒め煮 カリフラワー・甘酢 牛乳
夕 食	米飯 松風焼き(ケシ・ミ) 人参・グリン レタスのサラダ 1000アイランド(袋) 小松菜・生姜・和え グレープフルーツ(2/8)	米飯 しいら味噌煮 70g 人参・グリン レタスのサラダ 1000アイランド(袋) 小松菜・生姜・和え グレープフルーツ(2/8)	米飯 揚げ・鰻・南蛮・漬け 南瓜煮 焼き茄子・浸し・1／2本 減塩醤油3ml(袋) オレンジ(2/6)	米飯 メルル・サ・ワ・イト・ソース・カニ 70g 南瓜煮 焼き茄子・浸し・1／2本 減塩醤油3ml(袋) オレンジ(2/6)	米飯 カニ・ムニエル・和風・ソース・カニ きぬさや・添え えび・野菜・和え 菜の花・練・ビーツ・和え コーヒ・ゼリー	米飯 餃子2・シェ・マ・イ・3盛合 キョウ・サ・の・ル(袋) きぬさや・添え えび・野菜・和え 菜の花・練・ビーツ・和え コーヒ・ゼリー	米飯 めかじき山椒焼70g ポイル・キャベツ 山菜・カニ 減塩醤油3ml(袋) 小松菜・人参・コンソメ・煮 杏仁豆腐	米飯 味噌カツ(名古屋・ケル・メ) ポイル・キャベツ 山菜・カニ 減塩醤油3ml(袋) 小松菜・人参・コンソメ・煮 杏仁豆腐
	エネルギー 1810 kcal タンパク質 71.0 g 脂質 31.5 g 炭水化物 298.6 g 食塩 6.3 g	エネルギー 1879 kcal タンパク質 69.9 g 脂質 39.4 g 炭水化物 299.6 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1869 kcal タンパク質 66.9 g 脂質 43.7 g 炭水化物 292.6 g 食塩 5.7 g	エネルギー 1808 kcal タンパク質 70.6 g 脂質 44.2 g 炭水化物 273.7 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1886 kcal タンパク質 77.4 g 脂質 43.5 g 炭水化物 285.9 g 食塩 6.5 g	エネルギー 1930 kcal タンパク質 69.0 g 脂質 40.8 g 炭水化物 310.4 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1800 kcal タンパク質 65.9 g 脂質 39.3 g 炭水化物 284.4 g 食塩 5.9 g	エネルギー 1859 kcal タンパク質 59.7 g 脂質 43.3 g 炭水化物 295.8 g 食塩 6.6 g