2026年11月01日(日)～2026年11月15日(日)　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11月01日(日)	2026年11月02日(月) A	2026年11月02日(月) B	2026年11月03日(火) A	2026年11月03日(火) B	2026年11月04日(水) A	2026年11月04日(水) B	
朝　食	米飯 味噌汁(玉・ﾆﾗ) 生揚含煮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 (ｷｬﾍﾞﾂﾏ) 温泉卵 白菜人参生姜正油和え 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁 (ｷｬﾍﾞﾂﾏ) 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･揚) 豆腐ｿﾎﾞﾛﾝ包み ｶﾘﾌﾗﾜｰﾋﾞｰﾅﾂ和 うめしそふりかけ	米飯 味噌汁 (長･揚) 豆腐ｿﾎﾞﾛﾝ包み ｶﾘﾌﾗﾜｰﾋﾞｰﾅﾂ和 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 ねり梅 (袋)	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 ねり梅 (袋)	
昼　食	米飯 チキンカレー ｶﾘﾌﾗﾜｰｺﾝｿﾒ煮 トマト2/12 牛乳	米飯 さわらの塩焼 70g 茹でそらまめ ポテトサラダ ﾎｳﾚﾝｿｳ浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 ﾒﾝﾁｶﾂ・ｴﾋﾞｶﾂ盛り 減塩中濃ﾊﾞｯｸｿｰｽ5ml 茹でそらまめ ポテトサラダ ﾎｳﾚﾝｿｳ浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 ﾁﾝｼﾞｬｵﾛｰｽｰ 南瓜煮 小松菜山葵和え 牛乳	肉うどん240 南瓜煮 牛乳	米飯 カニ玉あんかけ ポテトのｽｰﾌﾟ煮 金時豆 牛乳	米飯 牛肉和風ソテー アスパラソテー ポテトのｽｰﾌﾟ煮 金時豆 牛乳	
夕　食	米飯 しいら野菜ｱﾝｶｹ70g ひじき信田煮 小松菜山葵和え ｿﾌｰﾙ(ストﾛﾍﾞﾘｰ)	米飯 とんてき(三重ｸﾞﾙﾒ) ﾎﾟｲﾙﾌﾞﾛｯｺﾘｰ添え ふきかか煮 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ練ｸﾙﾐ和 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	米飯 舌平目ﾊﾞﾀｰ焼 60g ﾎﾟｲﾙﾌﾞﾛｯｺﾘｰ添え ふきかか煮 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ練ｸﾙﾐ和 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	米飯 ｶﾗｽｶﾞﾚｲ煮魚 ﾎﾟｲﾙｲﾝｹﾞﾝ 大根サラダ ﾉﾝｵｲﾙ青じそ(袋) キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 すずきﾎﾜｲﾄｿｰｽ60g ﾎﾟｲﾙｲﾝｹﾞﾝ 大根サラダ ﾉﾝｵｲﾙ青じそ(袋) キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 ｽﾀﾐﾅﾁｷﾝ mix野菜ｿﾃｰ ｴﾋﾞのｶﾀﾙﾀｻﾗﾀﾞ 1000ｱｲﾗﾝﾄﾞ(袋) ﾎｳﾚﾝｿｳ浸し 減塩醤油3ml(袋) ｵﾚﾝｼﾞ(2/6)	米飯 赤魚照焼70g mix野菜ｿﾃｰ ｴﾋﾞのｶｸﾃﾙｻﾗﾀﾞ 1000ｱｲﾗﾝﾄﾞ(袋) ﾎｳﾚﾝｿｳ浸し 減塩醤油3ml(袋) ｵﾚﾝｼﾞ(2/6)	
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1934 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 79.0 g 脂質 38.9 g 炭水化物 309.5 g 食塩 7.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1862 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 70.4 g 脂質 45.4 g 炭水化物 280.1 g 食塩 7.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1935 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 70.8 g 脂質 46.6 g 炭水化物 296.3 g 食塩 7.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1855 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 67.7 g 脂質 37.0 g 炭水化物 302.3 g 食塩 6.3 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1763 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 68.9 g 脂質 35.0 g 炭水化物 282.9 g 食塩 8.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1869 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 61.2 g 脂質 44.0 g 炭水化物 297.7 g 食塩 6.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1855 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 68.9 g 脂質 41.1 g 炭水化物 292.4 g 食塩 6.2 g	

	2026年11月05日(木) A	2026年11月05日(木) B	2026年11月06日(金) A	2026年11月06日(金) B	2026年11月07日(土)	2026年11月08日(日)	2026年11月09日(月) A	2026年11月09日(月) B
朝　食	米飯 味噌汁(ﾆﾗｴﾉｷ) 小粒納豆ｶｯﾌﾟ 小松菜醤油和え 味のり	米飯 味噌汁(ﾆﾗｴﾉｷ) 小粒納豆ｶｯﾌﾟ 小松菜醤油和え 味のり	米飯 味噌汁 (玉・ﾀﾏﾌ) 生揚含煮2ｺ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｸﾙﾐ和 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁 (玉・ﾀﾏﾌ) 生揚含煮2ｺ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｸﾙﾐ和 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁 (長・揚) ﾊﾑﾁｰｽﾞﾋﾞｶﾂ60 ｷｬﾍﾞﾂｺﾝｿﾒ煮 瀬戸風味ふりかけ(袋)	米飯 味噌汁 (ﾀﾏﾌ･若) いわし梅煮 5ｺ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰひたし 減塩醤油3ml(袋) のりたまごふりかけ	米飯 味噌汁 (大・揚) 錦糸卵ｴﾋﾞｼﾝｼﾞｮ3ｺ アスパラおかか和 たらこふりかけ	米飯 味噌汁 (大・揚) 錦糸卵ｴﾋﾞｼﾝｼﾞｮ3ｺ アスパラおかか和 たらこふりかけ
昼　食	米飯 ﾒﾙﾙｰｻ和風ｿｰｽかけ ﾎﾟｲﾙｲﾝｹﾞﾝ ｶﾘﾌﾗﾜｰｸﾘｰﾑ煮 たくあん 牛乳	米飯 鶏肉のﾊﾆｰﾏｽﾀｰﾄﾞ焼き ﾎﾟｲﾙｲﾝｹﾞﾝ ｶﾘﾌﾗﾜｰｸﾘｰﾑ煮 たくあん 牛乳	米飯 ビーフシチュー パプリカサラダ ﾌﾚﾄﾞﾚｯｼﾝ白(ﾊﾞｷｯﾃ) ﾎｳﾚﾝｿｳｿﾃｰ 牛乳	食パン 2枚 ﾊﾁﾐﾂ&ﾏｰｶﾞﾘﾝ ビーフシチュー パプリカサラダ ﾌﾚﾄﾞﾚｯｼﾝ白(ﾊﾞｷｯﾃ) 牛乳	米飯 めかじき味噌ﾏﾖﾈｰｽﾞ焼70g ボイルオクラ ぜんまい含煮 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 麻婆豆腐 山菜きゅうりあえ うぐいす煮豆 牛乳	米飯 しいら野菜ｱﾝｶｹ70g さつま芋ﾚｰｽﾞﾝ煮 小松菜生姜和え 牛乳	米飯 豚カラ甘酢あんかけ60g mix野菜ﾎﾟｲﾙ さつま芋ﾚｰｽﾞﾝ煮 小松菜生姜和え 牛乳
夕　食	米飯 豚ﾛｰｽ生姜焼 ﾎﾟｲﾙｷｬﾍﾞﾂ添 春雨野菜中華煮 菜の花わさび和え ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 缶1/10	米飯 鰺フライ ﾎﾟｲﾙｷｬﾍﾞﾂ添 ﾀﾙﾀﾙｿｰｽ (小袋) 春雨野菜中華煮 菜の花わさび和え ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 缶1/10	米飯 たら照焼 70g ﾋﾞｰﾌﾝ添 野菜旨煮 しば漬け フルーツポンチ	米飯 ｴﾋﾞﾏﾖ ﾋﾞｰﾌﾝ添 野菜旨煮 しば漬け フルーツポンチ	米飯 ﾈｷﾞ塩豚ｶﾙﾋﾞ焼き 茹でアスパラ添 ひじき煮 トマト2/12 ｿｰﾀﾞｾﾞﾘｰ	米飯 赤魚ﾑﾆｴﾙ味噌ｸﾘｰﾑｿｰｽかけ 焼ししとう 大根含め煮 菜の花練ﾋﾞｰﾅﾂ和え カットマンゴー	米飯 松風焼き(ｹﾝﾉﾐ) 人参ｸﾞﾗｯｾ レタスのサラダ ﾌﾚﾄﾞﾚｯｼﾝ白(ﾊﾞｷｯﾃ) しその実漬 ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ (2/8)	米飯 鮭のムニエル60g 人参ｸﾞﾗｯｾ レタスのサラダ ﾌﾚﾄﾞﾚｯｼﾝ白(ﾊﾞｷｯﾃ) しその実漬 ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ (2/8)
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1731 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 70.4 g 脂質 31.5 g 炭水化物 282.6 g 食塩 6.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1883 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 64.9 g 脂質 45.3 g 炭水化物 301.8 g 食塩 7.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1968 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 66.6 g 脂質 47.2 g 炭水化物 307.7 g 食塩 7.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 2267 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 72.8 g 脂質 73.2 g 炭水化物 318.6 g 食塩 8.9 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1864 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 67.1 g 脂質 50.4 g 炭水化物 275.1 g 食塩 6.3 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1903 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 77.8 g 脂質 41.1 g 炭水化物 294.6 g 食塩 7.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1828 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 74.6 g 脂質 32.1 g 炭水化物 297.0 g 食塩 5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1923 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 67.6 g 脂質 46.4 g 炭水化物 295.7 g 食塩 6.0 g

2026年11月01日(日)～2026年11月15日(日)　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11月10日(火) A	2026年11月10日(火) B	2026年11月11日(水) A	2026年11月11日(水) B	2026年11月12日(木) A	2026年11月12日(木) B	2026年11月13日(金) A	2026年11月13日(金) B
朝　食	米飯 味噌汁(ﾅﾒｺﾐｼﾝﾊﾞ) 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(ﾅﾒｺﾐｼﾝﾊﾞ) 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) ﾎﾟｲﾙｳｲﾝﾅｰ 3本 ﾊﾟｯｸﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ ｱｽﾊﾟﾗの華風和え 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁 (揚･玉) ﾎﾟｲﾙｳｲﾝﾅｰ 3本 ﾊﾟｯｸﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ ｱｽﾊﾟﾗの華風和え 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁 (ﾆﾗ・ﾓﾔｼ) 野菜の五色揚げ2ｺ ﾁﾝｹﾞﾝ菜辛子あえ のりたまごふりかけ	米飯 味噌汁 (ﾆﾗ・ﾓﾔｼ) 野菜の五色揚げ2ｺ ﾁﾝｹﾞﾝ菜辛子あえ のりたまごふりかけ
昼　食	米飯 牛スタミナ焼 塩茹でそらまめ 花野菜ｻﾗﾀﾞ 1000ｱｲﾗﾝﾄﾞ(袋) ﾎｳﾚﾝｿｳ山葵和え 牛乳	えびのﾄﾏﾄｸﾘｰﾑﾊﾟｽﾀ200 花野菜ｻﾗﾀﾞ 1000ｱｲﾗﾝﾄﾞ(袋) 牛乳	米飯 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲと豚肉の塩炒め 冷奴 1/3 やくみ 減塩醤油3ml(袋) トマト2/12 牛乳	米飯 赤魚野菜ｱﾝｶｹ70g 冷奴 1/3 やくみ 減塩醤油3ml(袋) トマト2/12 牛乳	米飯 牛肉ｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒 mix野菜ﾎﾟｲﾙ 冬瓜炒め煮 ﾎｳﾚﾝ草磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 金目鯛照焼 60g mix野菜ﾎﾟｲﾙ 冬瓜炒め煮 ﾎｳﾚﾝ草磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 ミートローフ ｿｰｽかけ ﾎﾟｲﾙﾌﾞﾛｯｺﾘｰ添え 彩りサラダ ﾌﾚﾄﾞﾚｯｼﾝ白(ﾊﾞｷｯﾃ) 小松菜おひたし 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	ﾎﾃﾙﾌﾞﾚｯﾄﾞ2×ﾎﾜｲﾄﾌﾞﾚｯﾄﾞ1 ﾁｮｺﾌﾞﾗｳｸ・ﾏｰｶﾞﾘﾝ ミートローフ ｿｰｽかけ ﾎﾟｲﾙﾌﾞﾛｯｺﾘｰ添え 彩りサラダ ﾌﾚﾄﾞﾚｯｼﾝ白(ﾊﾞｷｯﾃ) 牛乳
夕　食	米飯 揚げ鰺南蛮漬け 南瓜煮 焼き茄子浸し1／2本 減塩醤油3ml(袋) ｵﾚﾝｼﾞ(2/6)	米飯 ほき煮魚 ボイルオクラ 南瓜煮 焼き茄子浸し1／2本 減塩醤油3ml(袋) ｵﾚﾝｼﾞ(2/6)	米飯 さわらの山椒焼70g ﾋﾞｰﾏﾝｿﾃｰ添 みそﾎﾞﾃﾄ(埼玉ｸﾞﾙﾒ) 菜の花練ﾋﾞｰﾅﾂ和え 栗ﾑｰｽ	米飯 餃子2･ｼｭｳﾏｲ3盛合 ｷﾞｮｳｻﾞのﾀﾚ(袋) ﾋﾞｰﾏﾝｿﾃｰ添 みそﾎﾞﾃﾄ(埼玉ｸﾞﾙﾒ) 菜の花練ﾋﾞｰﾅﾂ和え 栗ﾑｰｽ	米飯 めかじき照焼 70g 茹でえだまめ 山菜ｷｭｳﾘ ﾉﾝｵｲﾙ青じそ(袋) カリフラワー甘酢 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	米飯 たれカツ (新潟ｸﾞﾙﾒ) ボイルキャベツ 七味唐辛子(小袋) 山菜ｷｭｳﾘ ﾉﾝｵｲﾙ青じそ(袋) カリフラワー甘酢 ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	米飯 白身魚のマリネ 大根ｻﾂﾏ揚炒煮 ﾅｽの酢味噌ｶｹ カットマンゴー	米飯 すずきﾊﾞﾀｰ焼き ボイルオクラ 大根ｻﾂﾏ揚炒煮 ﾅｽの酢味噌ｶｹ カットマンゴー
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1915 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 68.8 g 脂質 46.2 g 炭水化物 296.0 g 食塩 5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1906 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 76.3 g 脂質 48.0 g 炭水化物 282.0 g 食塩 6.7 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1968 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 75.7 g 脂質 49.0 g 炭水化物 292.8 g 食塩 6.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1999 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 67.2 g 脂質 43.4 g 炭水化物 320.9 g 食塩 6.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1808 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 68.0 g 脂質 43.8 g 炭水化物 274.0 g 食塩 6.3 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1825 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 61.4 g 脂質 41.2 g 炭水化物 290.6 g 食塩 6.9 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1845 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 69.1 g 脂質 42.9 g 炭水化物 283.4 g 食塩 6.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1883 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 67.2 g 脂質 59.3 g 炭水化物 260.7 g 食塩 7.6 g

	2026年11月14日(土)	2026年11月15日(日)
朝　食	米飯 味噌汁　(玉･若) ﾊﾑﾁｰｽﾞﾋﾞｶﾂ60 ｷｬﾍﾞﾂゆかりｱｴ のりかつおふりかけ	米飯 味噌汁(ﾐﾂﾊﾞ・玉麩) 小粒納豆ｶｯﾌﾟ 小松菜おひたし 減塩醤油3ml(袋) 味のり
昼　食	米飯 舌平目ムニエル 60g 茹でそらまめ ﾋﾞｰﾌﾝｺﾝｿﾒ煮 白菜ごまあえ お茶プリン	米飯 ﾒﾙﾙｰｻﾎﾜｲﾄｿｰｽｶｹ 70g 大豆ひじき五目煮 ﾁﾝｹﾞﾝ菜山葵和 牛乳
夕　食	米飯 鶏照り焼 30gx2 茹でそらまめ ﾋﾞｰﾌﾝｺﾝｿﾒ煮 白菜ごまあえ お茶プリン	さつま芋ごはん 豚皿 パンプキンサラダ ｶﾘﾌﾗﾜｰｼｭﾄﾞﾚ和え ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 缶1/10
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1861 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 71.1 g 脂質 37.4 g 炭水化物 298.5 g 食塩 6.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1901 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質 72.5 g 脂質 43.7 g 炭水化物 293.9 g 食塩 7.4 g