2026年11月16日(月)～2026年11月30日(月)　ペースト食

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16日(月)		2026年11月17日(火)		2026年11月18日(水)		2026年11月19日(木)	
	A	B	A	B	A	B	A	B
朝　食	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 温泉卵(袋)ﾀﾚなし だしあん ﾎﾜｲﾄｱｽﾊﾟﾗ ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ ねり梅 (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 温泉卵(袋)ﾀﾚなし だしあん ﾎﾜｲﾄｱｽﾊﾟﾗ ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ ねり梅 (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ はんぺん煮付 白菜の煮浸し えびみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ はんぺん煮付 白菜の煮浸し えびみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 白身魚と豆腐のふんわりｼﾝｼﾞｮ なすのﾋﾟｰﾅﾂ和 いりこみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 白身魚と豆腐のふんわりｼﾝｼﾞｮ なすのﾋﾟｰﾅﾂ和 いりこみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 錦糸卵ｴﾋﾞｼﾝｼﾞｮ2ｺ ｽｰﾌﾟあん 二色煮浸し たいみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 錦糸卵ｴﾋﾞｼﾝｼﾞｮ2ｺ ｽｰﾌﾟあん 二色煮浸し たいみそ (袋)
昼　食	全粥 あじ煮魚 ﾌﾟﾛｯｺﾘｰ&ｶﾃのあんかけ ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ ヨーグルト	全粥 ｽｰﾌﾟｶﾚｰ(北海道ｸﾞﾙﾒ) ﾌﾟﾛｯｺﾘｰ&ｶﾃのあんかけ ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ ヨーグルト	全粥 肉団子甘酢ｱﾝ3ｺ 大学芋 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲｺﾝｿﾒ煮 牛乳	全粥 ロース煮豚 大学芋 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲｺﾝｿﾒ煮 牛乳	全粥 蒸し鶏味噌ｶｹ 野菜茶巾ｱﾝｶｹ ｶﾘﾌﾗﾜｰｼｭﾄﾞﾚ和え 牛乳	全粥 ｶﾗｽｶﾞﾚｲ煮魚 70g 野菜茶巾ｱﾝｶｹ ｶﾘﾌﾗﾜｰｼｭﾄﾞﾚ和え 牛乳	全粥 鮭煮魚 60g ｶﾌﾟｽｰﾌﾟ煮 白菜ごまあえ 牛乳	全粥 焼きぎょうざ(3ｹ) 酢醤油あん ｶﾌﾟｽｰﾌﾟ煮 白菜ごまあえ 牛乳
おやつ	ジョアプレーン 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ジョアプレーン 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ﾜﾗﾎﾞｸいちごｵ・ﾚ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ﾜﾗﾎﾞｸいちごｵ・ﾚ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ｹｰｷの日(一般特筋 レモンのムース 紅茶	ｹｰｷの日(一般特筋 レモンのムース 紅茶	飲むﾖｰｸﾞﾙﾄﾙﾅ100 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	飲むﾖｰｸﾞﾙﾄﾙﾅ100 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ
夕　食	全粥 牛肉ﾀﾚ炒煮 ﾎﾟﾃﾄのｽｰﾌﾟ煮 ﾎｳﾚﾝ草煮浸し 白桃缶　1/5	全粥 鮭煮魚 60g ﾎﾟﾃﾄのｽｰﾌﾟ煮 ﾎｳﾚﾝ草煮浸し 白桃缶　1/5	全粥 はまち煮魚 60g 大根含め煮 ｷｬﾍﾞﾂ緑ｸﾙﾐ和え カットマンゴー	全粥 たらﾊﾞﾀｰ煮ﾌｨﾚ 大根含め煮 ｷｬﾍﾞﾂ緑ｸﾙﾐ和え カットマンゴー	全粥 ﾒｶﾞｷ醤油ﾏｽﾀｰﾄﾞ煮70g 人参ｻﾗﾀﾞ 小松菜煮浸し ｷﾅｺﾐﾙｸﾃﾞｻﾞｰﾄ	全粥 すきやき風煮 人参ｻﾗﾀﾞ 小松菜煮浸し ｷﾅｺﾐﾙｸﾃﾞｻﾞｰﾄ	全粥 肉じゃが 冷奴　1/4 しょうゆあん ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ ぶどう(ﾐｷｻｰ)	全粥 すずき味噌煮 冷奴　1/4 しょうゆあん ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ ぶどう(ﾐｷｻｰ)
	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1345 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　56.8 g 脂質　29.1 g 炭水化物　204.8 g 食塩　5.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1395 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　60.5 g 脂質　26.6 g 炭水化物　219.5 g 食塩　5.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1459 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　50.6 g 脂質　33.0 g 炭水化物　232.3 g 食塩　5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1306 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　50.2 g 脂質　22.8 g 炭水化物　218.8 g 食塩　6.1 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1407 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　57.0 g 脂質　40.6 g 炭水化物　199.9 g 食塩　5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1336 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　55.0 g 脂質　32.5 g 炭水化物　204.9 g 食塩　5.3 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1411 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　59.6 g 脂質　31.5 g 炭水化物　214.2 g 食塩　5.0 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1341 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　52.1 g 脂質　25.0 g 炭水化物　216.1 g 食塩　5.4 g

	2026年11月20日(金)		2026年11月21日(土)	2026年11月22日(日)	2026年11月23日(月)		2026年11月24日(火)	
	A	B			A	B	A	B
朝　食	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ﾏｸﾞﾛﾌﾚｰｸ 1/8 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ煮浸し ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ﾏｸﾞﾛﾌﾚｰｸ 1/8 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ煮浸し ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ かに入り卵蒸し 和風あん 小松菜煮浸し ねり梅 (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ツナあんかけ ｷｬﾍﾞﾂ煮浸し いりこみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ブレーンオムレツ ｹﾁｬｯﾌﾟｿｰｽかけ 小松菜煮浸し ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ブレーンオムレツ ｹﾁｬｯﾌﾟｿｰｽかけ 小松菜煮浸し ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 鮭フレーク 35g ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ煮浸し ねり梅 (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 鮭フレーク 35g ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ煮浸し ねり梅 (袋)
昼　食	全粥 ﾁｷﾝﾁｬﾁｬｯﾌﾟかけ ｺｰﾝﾋﾟｭｰﾚ ｷｬﾍﾞﾂ緑ｺﾞﾏ和え 牛乳	全粥 和風ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ煮 ｺｰﾝﾋﾟｭｰﾚ ｷｬﾍﾞﾂ緑ｺﾞﾏ和え 牛乳	全粥 ﾒﾝﾁｶﾂ　ｿｰｽ煮 野菜旨煮 ﾎｳﾚﾝ草煮浸し 牛乳	全粥 蒸鶏ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ煮 カボチャサラダ ﾌﾟﾛｯｺﾘｰ練りごま和 牛乳	全粥 牛肉のしぐれ煮 さつま芋ﾘﾝｺﾞ煮 白菜の煮浸し 牛乳	全粥 鮭のﾁｬﾝﾁｬﾝ焼き(北海道ｸﾞﾙﾒ) さつま芋ﾘﾝｺﾞ煮 白菜の煮浸し 牛乳	全粥 豚ｼｬﾌﾞ(ｺﾞﾏﾀﾞﾚ) かぶうすくず煮 ﾎｳﾚﾝ草練ﾋﾞｰﾅﾂ和え 牛乳	全粥 つくね3ｺ かぶうすくず煮 ﾎｳﾚﾝ草練ﾋﾞｰﾅﾂ和え 牛乳
おやつ	菓ムース 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	菓ムース 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ヨーグリィ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ｺｰﾋｰｾﾞﾘｰ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	お米のムース 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	お米のムース 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ソフール (ﾌﾟﾚｰﾝ) 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ソフール (ﾌﾟﾚｰﾝ) 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ
夕　食	全粥 さばみそ煮 60g 冬瓜うすくず煮 ﾅｽのｼﾞｭﾚカケ 白桃缶　1/5	全粥 赤魚煮魚 70g 冬瓜うすくず煮 ﾅｽのｼﾞｭﾚカケ 白桃缶　1/5	全粥 豚肉旨煮 かぶ炒め煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰ練りｸﾙﾐ和え ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 缶1/10	全粥 鰆煮魚 70g ﾁﾝｹﾞﾝ菜旨煮 茄子ｱﾝｶｹ1/2s 洋梨缶(1/5)	全粥 赤魚みそ煮 大根ｶﾆあんかけ なすのｸﾙﾐ和 カットマンゴー	全粥 ﾀﾝﾄﾞﾘｰ風ﾁｷﾝ 大根ｶﾆあんかけ なすのｸﾙﾐ和 カットマンゴー	全粥 めかじき煮魚 70g ｶﾘﾌﾗﾜｰｽｰﾌﾟ煮 きんとき豆 ﾊﾞﾅﾅ	全粥 たらﾌﾟﾗｳﾝｿｰｽ 70g ｶﾘﾌﾗﾜｰｽｰﾌﾟ煮 きんとき豆 ﾊﾞﾅﾅ
	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1496 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　56.6 g 脂質　40.8 g 炭水化物　217.2 g 食塩　5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1470 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　56.3 g 脂質　41.4 g 炭水化物　208.7 g 食塩　5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1554 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　52.5 g 脂質　39.2 g 炭水化物　240.7 g 食塩　6.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1423 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　58.2 g 脂質　31.0 g 炭水化物　218.8 g 食塩　5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1366 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　45.7 g 脂質　30.7 g 炭水化物　221.3 g 食塩　5.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1402 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　55.8 g 脂質　28.5 g 炭水化物　221.7 g 食塩　5.9 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1395 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　60.9 g 脂質　29.8 g 炭水化物　212.6 g 食塩　4.7 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1396 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　58.9 g 脂質　24.8 g 炭水化物　227.7 g 食塩　6.3 g

2026年11月16日(月)～2026年11月30日(月)　ペースト食

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25日(水)		2026年11月26日(木)		2026年11月27日(金)		2026年11月28日(土)	2026年11月29日(日)
	A	B	A	B	A	B		
朝　食	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 白身魚と豆腐のふんわりｼﾝｼﾞｮ ﾌﾟﾛｯｺﾘｰ煮浸し たいみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 白身魚と豆腐のふんわりｼﾝｼﾞｮ ﾌﾟﾛｯｺﾘｰ煮浸し たいみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 豆腐ミート含め煮 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ緑ﾋﾞｰﾅﾂ和 えびみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 豆腐ミート含め煮 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ緑ﾋﾞｰﾅﾂ和 えびみそ (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ｴﾋﾞｻﾝﾄﾞあんかけ2個 白菜の煮浸し ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ ｴﾋﾞｻﾝﾄﾞあんかけ2個 白菜の煮浸し ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ はんぺん煮付 茄子ｱﾝｶｹ1/2s ｼﾞｬﾈｽﾞﾐｼ(袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 白身魚と豆腐のふんわりｼﾝｼﾞｮ 二色煮浸し たいみそ (袋)
昼　食	全粥 八宝菜 卵豆腐　1/4 ｺｰﾝｻﾗﾀﾞ 牛乳	全粥 ｶﾗｽｶﾞﾚｲ煮魚 70g 卵豆腐　1/4 ｺｰﾝｻﾗﾀﾞ 牛乳	全粥 鶏の照り煮 ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え 大豆煮豆 牛乳	全粥 たら煮魚 70g ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え 大豆煮豆 牛乳	全粥 ビーフシチュー ｷｬﾍﾞﾂｽｰﾌﾟ煮 ﾎｳﾚﾝ草煮浸し 牛乳	全粥 ﾋﾞｰﾌｼﾁｭｰ ｷｬﾍﾞﾂｽｰﾌﾟ煮 ﾎｳﾚﾝ草煮浸し 牛乳	全粥 蒸し赤魚味噌ｸﾘｰﾑｿｰｽかけ 大根含め煮 ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ緑ﾋﾞｰﾅﾂ和 牛乳	全粥 しいらﾊﾞﾀｰ煮 ｶﾌﾟ人参くず煮(ﾎｳﾃ) 小松菜煮浸し 牛乳
おやつ	ﾜﾗﾎﾞｸｺｰﾋｰ牛乳 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ﾜﾗﾎﾞｸｺｰﾋｰ牛乳 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	いちごのフール 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	いちごのフール 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	なめらかﾌﾟﾘﾝ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	なめらかﾌﾟﾘﾝ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ﾊﾞﾆﾗﾖｰｸﾞﾙﾄ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ｼﾞｮｱ ｽﾄﾛﾍﾞﾘｰ 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ
夕　食	全粥 揚げ鯵の甘辛 大根含め煮 小松菜練ｸﾙﾐ和え 黄桃缶	全粥 ｶﾆｸﾘ　ｿｰｽ煮 大根含め煮 小松菜練ｸﾙﾐ和え 黄桃缶	全粥 舌平目ﾄﾏﾄｿｰｽ煮 60g 冬瓜あんかけ ｶﾘﾌﾗﾜｰｼｭﾄﾞﾚ和え ぶどう(ﾐｷｻｰ)	全粥 豚ﾛｰｽｽﾗｲｽ生姜煮 冬瓜あんかけ ｶﾘﾌﾗﾜｰｼｭﾄﾞﾚ和え ぶどう(ﾐｷｻｰ)	全粥 ほき煮魚 カボチャサラダ 小松菜練ごま和え カットマンゴー	全粥 さんま蒲焼 2/3 カボチャサラダ 小松菜練ごま和え カットマンゴー	全粥 豚肉ﾄﾏﾄ煮こみ 卵豆腐　1/4 うぐいす豆 ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ 缶1/10	全粥 ﾒﾝﾁｶﾂ　ｿｰｽ煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰｽｰﾌﾟ煮 ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ ｸﾞﾚｰﾌﾟｾﾞﾘｰ
	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1482 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　61.2 g 脂質　39.7 g 炭水化物　211.4 g 食塩　5.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1498 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　53.1 g 脂質　41.0 g 炭水化物　221.9 g 食塩　6.3 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1389 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　61.3 g 脂質　28.0 g 炭水化物　213.2 g 食塩　5.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1410 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　61.6 g 脂質　32.5 g 炭水化物　207.2 g 食塩　5.4 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1463 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　54.2 g 脂質　36.7 g 炭水化物　229.9 g 食塩　7.0 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1355 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　51.9 g 脂質　35.0 g 炭水化物　209.4 g 食塩　5.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1537 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　66.1 g 脂質　34.1 g 炭水化物　231.6 g 食塩　7.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1379 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　55.1 g 脂質　29.3 g 炭水化物　217.1 g 食塩　5.7 g

	2026年11月30日(月)	
	A	B
朝　食	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 温泉卵(袋)ﾀﾚなし だしあん 白菜人参煮浸し ねり梅 (袋)	全粥 味噌ｽｰﾌﾟ 具ﾅｼ 温泉卵(袋)ﾀﾚなし だしあん 白菜人参煮浸し ねり梅 (袋)
昼　食	全粥 豚肉ｹﾁｬｯﾌﾟ煮 冷奴　1/4 しょうゆあん ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ練ｸﾙﾐ和 牛乳	全粥 舌平目ﾊﾞﾀｰ煮 60g 冷奴　1/4 しょうゆあん ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ練ｸﾙﾐ和 牛乳
おやつ	ソフール (ﾌﾟﾚｰﾝ) 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ	ソフール (ﾌﾟﾚｰﾝ) 筋ｼﾞｽﾐｻｰｵﾔﾂ
夕　食	全粥 鰆煮魚 70g 人参･ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽｻﾗﾀﾞ ﾎｳﾚﾝ草煮浸し みかん(ﾐｷｻｰ)	全粥 ﾐﾆﾒﾝﾁｶﾂ　ｿｰｽ煮 人参･ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽｻﾗﾀﾞ ﾎｳﾚﾝ草煮浸し みかん(ﾐｷｻｰ)
	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1468 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　63.4 g 脂質　41.0 g 炭水化物　201.1 g 食塩　5.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ　1374 kcal ﾀﾝﾊﾟｸ質　53.2 g 脂質　36.1 g 炭水化物　201.6 g 食塩　5.3 g