

令和07年11月16日～令和07年11月30日 常菜

予定献立表

村山医療センター

	16日(日)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)	23日(日)	24日(月)
朝 食	御飯 ミソ汁(トウフ・カツ) 目玉焼き ケチャップ おかか和え(ホウレンソウ) うめしそりか ミルク	御飯 ミソ汁(大根・キスヤ) 生揚含煮 わさび和風和え 海苔たまごりか ミルク	御飯 ミソ汁(小松菜・エノキ) フランクフルト・ヤサイ炒め わさび和え(ハクサイ) 鯛みそ ミルク	御飯 ミソ汁(キャベツ・ズッキニ) 高野豆腐野菜含煮 山菜醤油和え(シメジ) 野菜ソラダ ミルク	御飯 ミソ汁(ワカメ・フ) 卵とじ煮 ピーナツ和え(ナス・エノキ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク	御飯 ミソ汁(里芋・玉葱) がんもん含煮 お浸し(コマツナ) 減塩のり佃煮 ミルク	御飯 ミソ汁(麺・エノキ・ニンジン) けのこムレツ お浸し(コマツナ) ゆず胡椒和え(キャベツ) タラコソラダ ミルク	御飯 ミソ汁(玉葱・油揚) 竹輪の甘辛煮 わさび和え(チゲンサイ) うめしそりか ミルク	御飯 ミソ汁(ハクサイ・フ) 鰯かつお味 カリフラワー添え 煮浸(ホウレンソウ・パンペソ) 焼のり 減塩しょうゆ ミルク
昼 食	御飯 赤魚生姜焼き インゲンソテー添え 金平煮(糸コンニャク) わさび和え(ハクサイ)	ソフトフランス ハチミツ&マーガリン 鶏モモトマト煮 コールスローサラダ(キャベツ・キュウリ) コーンポタージュ	けんちんそば パック七味 ヤム(長葱) 青味添え ホーロークマド 牧場の朝 いちご	御飯 マルルーサムニエル カレーソースカレー 白菜信田煮 ごま和え(チケンサイ・ニンジン)	かやく御飯 シルバー照焼 オクラ添え コールスローサラダ(キャベツ) 浸し(ホウレンソウ)	御飯 鰯モモ香味焼 炒り豆腐 浅漬(キュウリ・カブ) 冷凍マンゴー	御飯 鶏モモ香草焼 オニオンソテー添え かぶ人参含煮 おか和え(ホウレンソウ) みかん	御飯 鮭野菜あんかけ 白和え(ホウレン草) 生姜和え(白菜)	御飯 鶏モモ唐揚 ブロッコリー添え マヨネーズ 和風サラダ(キャベツ) カラオカ和え
夕 食	御飯 酢豚(ハインメリ) レタスツナサラダ 胡麻和え(ブロッコリー) ヨーグルト和え(白桃缶)	御飯 鯖柱子 香味焼 はじめみ生姜 インゲンきんぴら風 辛子和え(菜の花) リンゴ(ふじ)	御飯 鯖モモハーブ焼 きぬさや添え ホーテサラダ(ハム・キュウリ) 磯和え(ナス・エノキ) バナナ	御飯 豚おろし煮かけ きぬさや添え ホーテサラダ(ハム・キュウリ) か和え(モヤシ) オレンジ	御飯 鶏モモニエル デミグランソース(キコ) グラッセ 黄金煮(サツマイモ) 梅あえ(大根)	御飯 ビーフソテー ミックスベジタブルソテー [※] カリフラワー人参煮 辛子和え(菜の花) リンゴ(ふじ)	御飯 ぶり大根 里芋そぼろ煮 ごま和え(モヤシ)	御飯 豚モモ野菜中華炒め 南瓜煮付 しその実漬 ハイツブ	御飯 鰯味噌風味焼 がり漬 茄子印元炒め煮 ゆかり和え(大根) 冷凍マンゴー
成 分	エネルギー 1804 kcal たんぱく質 71.8 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1894 kcal たんぱく質 75.0 g 食塩 8.7 g	エネルギー 1860 kcal たんぱく質 75.5 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1879 kcal たんぱく質 71.1 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1886 kcal たんぱく質 75.3 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1910 kcal たんぱく質 76.2 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1809 kcal たんぱく質 79.5 g 食塩 8.7 g	エネルギー 1825 kcal たんぱく質 74.0 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1836 kcal たんぱく質 78.3 g 食塩 8.5 g
	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)	30日(日)			
朝 食	御飯 ミソ汁(ホーテ・シメジ) 五目巾着袋 磯浸し(菜の花) 野菜ソラダ ミルク	御飯 ミソ汁(大根・生揚) フランクフルト・ヤサイ炒め わさび和え(ハクサイ) 海苔たまごりか ミルク	御飯 ミソ汁(カブ・人参) 玉子巻 減塩しょうゆ 辛子和え(ブロッコリー) 海苔たまごりか ミルク	御飯 ミソ汁(ワカメ・玉葱) ブーンオムレツ ケチャップ 菜の花ドレッシング 和え うめびしお ミルク	御飯 ミソ汁(ナス・エノキ) 茹ドーカウインナー [※] ケチャップ ゆかり和え(キャベツ) こんぶ抹茶ソラダ ミルク	御飯 なめこ汁(ズッキニ) 温泉卵 ケチャップ 小松菜ソラダ ふりかけ瀬戸風味 ミルク			
昼 食	きつねうどん ヤム(長葱) パック七味 青味添え 厚焼卵 和風サラダ(モヤシ・キュウリ)	御飯 鰯山椒焼 きぬさや添え パソフキンサラダ 浸し(コマツナ)	御飯 八宝菜 冬瓜そぼろ煮 胡麻和え(コマツナ)	御飯 ハンバーグ トマトソース 茄アスパラ添え ツナサラダ(レタス・キュウリ) 磯浸し(モヤシ) ジヨア(ストロベリ)	御飯 お弁当(おかず) みかん	御飯 マルルーサムニエル 茹ミックス野菜 タルタルソース マカロニケチャップ 煮 梅あえ(カリフラワー)			
夕 食	御飯 鶏モモシャブシャブソース チンゲン菜添え ビーフンソテー [※] ピーナツ和え(カリフラワー) みかん	御飯 豚モモ和風ソテー [※] いんげんソテー添え ひじき・油揚炒煮 梅あえ(キュウリ) リンゴ(ふじ)	御飯 鯖塩焼 蒸茄子添え 減塩しょうゆ シルバーサラダ(ハルサメ) 生姜和え(キャベツ) オレンジ	御飯 シルバーハーブ焼 オクラ添え さつま芋小倉煮 浸し(ホウレンソウ・ニンジン) 冷凍マンゴー	御飯 牛丼風 盛合せサラダ しば漬け	御飯 肉団子野菜甘酢煮 白和え(ホウレン草) ゆず胡椒和え(ハクサイ) リンゴ(ふじ)			
成 分	エネルギー 1878 kcal たんぱく質 77.5 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1865 kcal たんぱく質 72.3 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1936 kcal たんぱく質 69.4 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1822 kcal たんぱく質 70.3 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1822 kcal たんぱく質 62.8 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1849 kcal たんぱく質 73.1 g 食塩 8.8 g			

材料の都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承下さい。

ホームページにも献立表が掲載されています。アドレス <https://murayama.hosp.go.jp>

当院ではお米に“ビタミン強化米”を入れています。炊きあがりのご飯に“黄色い粒”が多少残ることがあります但安心してお召し上がりください。



停電の日

皆さんこんにちは。
秋も深まり、朝夕の冷え込みが一段と厳しくなってきましたね。

★11月29日(土)は「受変電設備定期点検」の日となります。

厨房が一部停電し、調理が通常通りできないため、
昼食はお弁当での提供となります。病院内の設備が正常に作動するため、**年に一度**、点検を実施しております。
ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

(11月29日(土) 昼食の献立(予定))

- 御飯
- 赤魚のみぞれけ焼き
- 鶏肉と野菜の煮物
- チンゲン菜の黄金和え
- みかん

当院キャラクター ぼーんちゃん

栄養管理室