

令和07年12月16日～令和07年12月31日 常菜

予定献立表

村山医療センター

	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)	21日(日)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	
朝食	御飯 ミ汁(小松菜・玉葱) ブーンオムレツ 減塩しようゆ 辛子和え(ナス・インゲン) 海苔かけりか ミルク	御飯 ミ汁(ナス・フ) 雪花 がんも野菜煮 ヒーナツ和え(コマツ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク	御飯 なめこ汁(キ) 茄子 納豆 切干大根煮 お浸し(ホウレンソウ・ニンジン) うめしそりか ミルク	御飯 ミ汁(ハクサイ・フ) 竹輪の甘辛煮 ゆかり和え 焼のり 減塩しようゆ ミルク	御飯 ミ汁(ホ・テ・ワカメ) 温泉卵 減塩しようゆ 野菜ソテー ミルク	御飯 ミ汁(大根・油揚・ワカメ) 温泉卵 減塩しようゆ 野菜ソテー こんぶ抹茶ブリカ ミルク	御飯 ミ汁(里芋・人参) 五目巾着袋 わさび和え(コマツ) タコブリカ ミルク	御飯 ミ汁(モヤシ・キ) 鮭塩焼 磯ひたし(ハクサイ・ニンジン) 海苔かけりか ミルク	御飯 ミ汁(ナス・玉葱) 玉子巻 オクラか和え うめしそりか ミルク	御飯 ミ汁(ナス・玉葱) 玉子巻 オクラか和え うめしそりか ミルク
昼食	きしめん やみ(長葱) 青味添え パック七味 天ぷら盛合(トリ・カキアゲ) コールスローサラダ(キャベツ)	御飯 揚たらチリソースかけ 酢の物(キュウリ・モヤシ) キャベツ和え 冷凍マンゴー	御飯 鶏む照焼 インゲンソテー添え レタスナサラダ 磯和え(ハクサイ)	御飯 鮭ムニエル ミックスベジタブルソテー 中濃ソース レタス・キュウリサラダ 辛子和え(ナハナ)	御飯 鶏む焼肉風 アスパラソテー添え パンフキンサラダ ゆず胡椒和え(ハクサイ)	御飯 酢豚 華風サラダ(レタス・キュウリ) 梅あえ(カリフラワー)	御飯 豚肉立田揚 茹ミックス野菜 減塩しようゆ 柚子香酢の物 ピーナツ和え(モヤシ)	五目炊き込ごはん ぶり生姜焼 いんげんソテー添え ホ・テ・サラダ(キュウリ・ニンジン) 中濃ソース	胚芽ロール ハチミツ&マーガリン たらムニエル ミックスベジタブルソテー	胚芽ロール ハチミツ&マーガリン たらムニエル ミックスベジタブルソテー
夕食	御飯 ぶりの照焼 茹そら豆添え 湯豆腐 減塩しようゆ 生姜和え(チゲンサイ) 胡麻和え(ブロッコリー) りんご(ふじ)	御飯 鰯の味噌煮 付合わせ(針生姜) 筑前煮(鶏・牛蒡・レンコン) しその実漬 みかん	御飯 豚ロース生姜焼 付合わせ(針生姜) 筑前煮(鶏・牛蒡・レンコン) しその実漬 みかん	御飯 豚ロースシャブ・シャブ風 茹もやし添え ふきポテト煮 山菜醤油和え(シメジ) リンゴ(ふじ)	御飯 アジ・キ・香味焼 おろし 減塩しようゆ 高野豆腐野菜含煮 わさび和え バナナ	御飯 赤魚南部焼 さつま黄金煮添え 白和え 生姜和え(ナス・エノキ) 冷凍マンゴー	御飯 シルバーハーブ焼 がり漬 南瓜煮付 中華風漬乱切キーリ オレンジ	御飯 牛肉細切炒め 大根人参干海老煮 野沢菜漬 みかん	御飯 ブライドキンブロッコリー添え レモン サラダ(レタス・キュウリ・タマネギ) コーンポタージュ 生チョコレート	御飯 ブライドキンブロッコリー添え レモン サラダ(レタス・キュウリ・タマネギ) コーンポタージュ 生チョコレート
成分	エネルギー 1820 kcal たんぱく質 69.9 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1834 kcal たんぱく質 69.5 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1856 kcal たんぱく質 74.7 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1839 kcal たんぱく質 72.4 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1833 kcal たんぱく質 75.7 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1804 kcal たんぱく質 72.3 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1847 kcal たんぱく質 72.9 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1871 kcal たんぱく質 71.0 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1958 kcal たんぱく質 70.6 g 食塩 8.7 g	
	25日(木)	26日(金)	27日(土)	28日(日)	29日(月)	30日(火)	31日(水)			
朝食	御飯 ミ汁(麩・エノキ・ニンジン) 生揚含煮 わさび和え(コマツ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク	御飯 ミ汁(大根・キヌサヤ) 厚焼卵 ゆず胡椒和え 海苔たまりか ミルク	御飯 ミ汁(白菜・人参) 野菜きんちゃく おかか和え(ホウレンソウ) 焼のり 減塩しようゆ ミルク	御飯 ミ汁(トウ・キ) ブーンオムレツ 減塩しようゆ 胡麻和え(インゲン) 野菜ブリカ ミルク	御飯 ミ汁(ホウレンソウ・シメジ) 高野豆腐野菜含煮 わさび和え うめしそりか ミルク	御飯 ミ汁(カブ・油揚) 卵とじ煮 磯浸し(モヤシ) こんぶ抹茶ブリカ ミルク	御飯 ミ汁(ワカメ・キャベツ・ニンジン) ガソモ含煮 ゆず胡椒和え(ハクサイ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク	御飯 エビピラフ風 スープイン風ベイクドエッグ コールスローサラダ(キャベツ) ジヨア(ストロベリー)	クリスマス 年越しメニュー	
昼食	エビピラフ風 スープイン風ベイクドエッグ コールスローサラダ(キャベツ) ジヨア(ストロベリー)	御飯 赤魚照焼 雪花 オクラ添え 里芋そぼろ煮 梅あえ(カリフラワー)	御飯 親子煮 中華風サラダ わさび和え(キャベツ)	御飯 揚鰯オシカ きぬさや添え 筑前煮(鶏・牛蒡・レンコン) 辛子和え(ナハナ)	御飯 メルーサ味噌焼 茶福豆煮 ビーフソテー ⁺ わさび和え(チゲンサイ)	御飯 イカフライ 牛肉コロッケ 茹キャベツ 中濃ソース 和風サラダ(レタス・キュウリ) 生姜和え(ナス・インゲン)	御飯 ビーフソテー ⁺ カツレツソース カリフラワー添え 拌三絲(ハルサメ・キュウリ) 辛子和え	御飯 年越そば やみ(長葱) パック七味 茹菜(コマツ) 天ぷら盛合せ なめこオシカ 冷凍マンゴー	皆さん、こんにちは。 今年も残すところあと半月となりましたね。 当院では12月24日の夕食にクリスマスらしいメニューを提供予定です。ぜひお楽し みください。 また、大晦日には年越しそばをご用意する 予定です。一年の締めくくりとして、温かい 気持ちで新しい年をお迎えください。	今年一年、ありがとうございました。 来年も皆さまのお食事を通して、 より良い入院生活をサポート できるよう努めてまいります。 どうぞよろしくお願いいいたします。
夕食	御飯 ホーチキップ アスパラソテー添え マカロニサラダ(キュウリ・ニンジン) ホウレンソウコンソメ煮 パインアップル	御飯 牛丼風 酢物(胡瓜・モヤシ・ワカメ) ピーナツ和え(ナス・エノキ) 冷凍マンゴー	御飯 ぶり煮付 付合わせ(針生姜) 生揚・玉葱・人参煮 磯和え(モヤシ) オレンジ	御飯 豚ヒレカレー焼 ミックスベジタブルソテー ⁺ フレンチサラダ(ハルサメ・キュウリ) ドレッシング 和え(カリフラワー) リンゴ(ふじ)	御飯 松風焼 雪花 アスパラソテー添え ジンジャーマカロニ ゆかり和え(大根) みかん	御飯 豚むき野菜中華炒め 南瓜そぼろ煮 お浸し(コマツ・シメジ) パ・付ップル	御飯 年越そば やみ(長葱) パック七味 茹菜(コマツ) 天ぷら盛合せ なめこオシカ 冷凍マンゴー	栄養管理室	栄養管理室	
成分	エネルギー 1882 kcal たんぱく質 70.6 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1887 kcal たんぱく質 68.2 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1802 kcal たんぱく質 74.9 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1865 kcal たんぱく質 76.0 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1849 kcal たんぱく質 77.5 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1889 kcal たんぱく質 66.9 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1924 kcal たんぱく質 65.0 g 食塩 8.5 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が安心してお召し上がりください。

