

令和08年7月16日～令和08年7月31日 常菜

予 定 献 立 表

村山医療センター

	16日(木)	17日(金)	18日(土)	19日(日)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
朝 食	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・ト ^ﾟ ・玉葱) 生揚げ煮 お浸し(コマツナ) たらこフリカ ミルク	御 飯 なめこ汁(トウ ^ﾟ ・ネ ^ﾟ) 目玉焼き 減塩しょうゆ 生姜和え(カリフラワー) 海苔たまフリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・レンソウ・麩) ツナオムレツ ケチャップ ^ﾟ ゆず胡椒和え(ハクサイ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・長葱) 竹輪の甘辛煮 浸し(チンゲンサイ・ニンジン) こんぶ抹茶フリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(小松菜・モヤシ) 温泉卵 減塩しょうゆ 切干炒め煮 海苔かつおフリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・ト ^ﾟ ・インゲン) フ ^ﾟ ・レンオムレツ ケチャップ ^ﾟ 山菜醤油和え(シメジ) 野菜フリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・人参) 納豆 小松菜ソ ^ﾟ 焼のり 減塩しょうゆ ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・玉葱) 茹 ^ﾟ ・ホ ^ﾟ ・クウインナー ケチャップ ^ﾟ 生姜和え(白菜) 海苔たまフリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(麩・長葱) がんも野菜煮 ゆず胡椒和え(コマツナ) ふりかけ瀬戸風味 ミルク
昼 食	五目炊き込ごはん 赤魚照焼 茶福豆煮 酢味噌和え(長葱) ドレッシング 和え(チンゲンサイ)	御 飯 牛肉細切炒め レタスツナサ ^ﾟ ゆかり和え(ホ ^ﾟ)	御 飯 鮭ムニエル きぬさや添え コールスローサ ^ﾟ (キャベツ) 磯和え(インゲン)	カレーライス 福神漬楽京漬 酢物(イカ) アップルジュース	御 飯 アジ 梅香焼き 茹 ^ﾟ ・ミックス野菜 マヨネーズ ^ﾟ 南瓜煮付 胡麻ミソ和え(インゲン)	そうめん 天ぷら盛合(トリ・ホ ^ﾟ ・アゲ ^ﾟ) ヤミ(長葱) 青味添え 里芋そぼろ煮 牧場の朝 いちご	菜めし シバ ^ﾟ ・山椒焼 さつま黄金煮添え 拌三絲(ハクサ ^ﾟ ・キュウリ) 磯和え(ブ ^ﾟ ・ロコリー)	御 飯 チキン ^ﾟ ・ホ ^ﾟ ミックスベジタブルソ ^ﾟ マカロニケチャップ ^ﾟ 煮 ドレッシング 和え(カリフラワー)	御 飯 ぶり立田揚げ きぬさや添え レモン ^ﾟ しぎ茄子 カラオカ和え
夕 食	御 飯 チキンソ ^ﾟ 野菜ソ ^ﾟ 添え ジンジャーマカロニ ^ﾟ 辛子和え(ブ ^ﾟ ・ロコリー) オレンジ	御 飯 鯖カレー風味焼 野菜ソ ^ﾟ (モヤシ・ニンジン) 豚バラ大根煮 カラオカ和え すいか	御 飯 チキンチャップ ^ﾟ アスパ ^ﾟ ラソ ^ﾟ 添え 炒り豆腐 ピーナツ和え(コマツナ) アンデスメロン	御 飯 メル ^ﾟ ・サ味噌焼 オクラ添え 金平煮(レンコン) 生姜和え(ホ ^ﾟ ・イノキ) ハ ^ﾟ ・インアップル	御 飯 ハンバーグ きのこソースか 白菜人参ベ ^ﾟ ・コン炒煮 浸し(菜の花) 冷凍マンゴ ^ﾟ	御 飯 本鰯生姜焼 きぬさや添え 和風サ ^ﾟ (レタス・キュウリ) しその実漬 すいか	御 飯 豚モ ^ﾟ 生姜焼 オニオンソ ^ﾟ 添え 奴豆腐 減塩しょうゆ ピーナツ和え(インゲン) オレンジ	御 飯 メル ^ﾟ ・サ酒蒸野菜アサカ ^ﾟ ホ ^ﾟ ・トサ ^ﾟ (キュウリ・ニンジン) 辛子和え(ホ ^ﾟ ・レンソ ^ﾟ) アンデスメロン	御 飯 親子煮 酢物(胡瓜・かぶ) わさび和え(モヤシ) すいか
成 分	エネルギー 1860 kcal たんぱく質 73.8 g 食塩 8.1 g	エネルギー 1861 kcal たんぱく質 68.8 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1804 kcal たんぱく質 76.6 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1899 kcal たんぱく質 70.8 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1865 kcal たんぱく質 70.0 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1832 kcal たんぱく質 70.6 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1836 kcal たんぱく質 75.9 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1821 kcal たんぱく質 70.0 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1874 kcal たんぱく質 67.8 g 食塩 8.2 g
	25日(土)	26日(日)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)	土用の丑の日 みなさんこんにちは。 7月26日(日)は夕食に「うざく」 を提供します。 「うざく」はうなぎの蒲焼きと きゅうりを酢で和えた日本の郷土 料理のことで、夏にぴったりの さっぱりとした一品です。 毎日の食事をしっかり食べて、 栄養と水分を充分に補給すること が大切です。 ※食種によって提供する場合が 異なります。あらかじめご了承下さい。 栄養管理室	
朝 食	御 飯 ミソ汁(大根・里芋) 高野豆腐野菜含煮 磯和え(ホ ^ﾟ ・ネ ^ﾟ ・サヤ) うめしそフリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(トウ ^ﾟ ・ネ ^ﾟ ・イノキ) 卵とじ煮 生姜和え(インゲン) 減塩のり佃煮 ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・生揚げ) 玉子巻 減塩しょうゆ 辛子和え(ハクサイ) こんぶ抹茶フリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(白菜・人参) 野菜きんちゃく わさび和え(ホ ^ﾟ ・レンソウ) 野菜フリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(大根・イノキ) フランクフルト・サヤ炒め 胡麻和え(コマツナ) 海苔かつおフリカ ミルク	御 飯 ミソ汁(ホ ^ﾟ ・ト ^ﾟ ・玉葱) 納豆 切干大根煮 減塩 焼のり 減塩しょうゆ ミルク	御 飯 ミソ汁(トウ ^ﾟ ・ネ ^ﾟ) 厚焼卵 生姜和え(インゲン) たらこフリカ ミルク		
昼 食	御 飯 ハヤシ コールスローサ ^ﾟ (キャベツ) 胡麻和え(ブ ^ﾟ ・ロコリー) バナナ	御 飯 アジネギ香味焼 がり漬 マカロニサ ^ﾟ (キュウリ) 和風和え(モヤシ)	御 飯 ロースとんかつ 茹 ^ﾟ ・キャベツ 中濃ソース 白和え(ホ ^ﾟ ・レン草) 浸し(チンゲンサイ)	冷し中華 茹 ^ﾟ ・トモロコシ 煮浸し(ナハナ) 野菜ジュース	御 飯 揚げたらきソースかけ そぼろ茄子炒め煮 ドレッシング 和え(ブ ^ﾟ ・ロコリー)	ソフトフランス リンゴ & マ ^ﾟ ・ガ ^ﾟ ・リン 鶏モ ^ﾟ 冷菜かけ コールスローサ ^ﾟ コーンホ ^ﾟ ・タージュ	御 飯 豚肉豆板醤焼き ブ ^ﾟ ・ロコリーソ ^ﾟ 添え レタスツナサ ^ﾟ オカ和え(モヤシ)		
夕 食	御 飯 たらムニエル チンゲンサイソ ^ﾟ 添え 山吹和え(ホ ^ﾟ ・レン草) ゆかり和え(ハクサイ)	御 飯 豚モ ^ﾟ 野菜中華炒め うざく ピーナツ和え(コマツナ) 冷凍マンゴ ^ﾟ	御 飯 メル ^ﾟ ・サハ ^ﾟ ・フ ^ﾟ 焼 うぐいす煮豆添え 筑前煮(鶏・牛蒡・レンコン) 梅あえ(カリフラワー) アンデスメロン	御 飯 鶏モ ^ﾟ チ ^ﾟ ・ス ^ﾟ 焼 アスパ ^ﾟ ラソ ^ﾟ 添え 卵の花炒り カラ和風和え すいか	御 飯 豚モ ^ﾟ 和風ソ ^ﾟ インゲンソ ^ﾟ 添え 和風サ ^ﾟ (レタス・トマト) ゆず胡椒和え(ハクサイ) オレンジ	御 飯 赤魚生姜焼き チンゲンサイソ ^ﾟ 添え ぜんまい・白滝煮 枝豆 冷凍マンゴ ^ﾟ	御 飯 鰯カレー風味焼 オニオンソ ^ﾟ 添え 南瓜煮付 わさび和え(ホ ^ﾟ ・レンソ ^ﾟ) アンデスメロン		
成 分	エネルギー 1899 kcal たんぱく質 69.2 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1805 kcal たんぱく質 73.2 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1820 kcal たんぱく質 68.3 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1846 kcal たんぱく質 72.6 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1860 kcal たんぱく質 70.0 g 食塩 8.8 g	エネルギー 1848 kcal たんぱく質 76.4 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1803 kcal たんぱく質 71.9 g 食塩 7.1 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。

