

2025年2月★普通食献立表

※粥食や治療食については患者様ごとにメニューが異なることをご了承ください。

		月	火	水	木	金	土	日	
							1	2	
朝	<p>2月の病院給食について</p> <p>節分と言えば豆まきですが、病院に入院されている方には豆をかみ砕き、飲み込むことが難しいかたも多くいらっしゃいます。このため当院では安全面に配慮し「たまごボーロ」を提供しています。甘くて、どことなく懐かしい味を楽しんでいただけたら、という想いを込めました。</p> <p>また、2月といえばバレンタインデーもあります。一般食の方に限定されますが、今年はデザートにティラミスを提供する予定です。</p>							米飯 味噌汁(なめこ・葱) オムレツ ブロッコリーの甘辛炒め 牛乳	米飯 味噌汁(とろろ昆布・絹さや) 豆腐の炒め煮 小松菜と白菜の和え物 牛乳
昼								米飯 味噌汁(オクラ・はんぺん) 絹厚揚げのかにかんかけ 冬瓜とあさりの煮物 キャベツの塩こうじ漬け フルーツ(マンゴー)	味噌汁(玉葱・麩) 卵ときくらげの炒め物 中華なす もやしのナムル フルーツ(オレンジ)
夕								米飯 味噌汁(卵・畑菜) 和風ハンバーグ 切干大根の炒め煮 菜の花の柚子みそ風味	米飯 味噌汁(チンゲン菜・揚げ) たらのムニエル コンニャクの炒り煮 春菊のごま和え
栄養価			1682kcal 蛋白質 59.1g 脂質 38.2g 食塩 7.2g 炭水化物 287.1g 食物繊維 20.7g			1691kcal 蛋白質 61.1g 脂質 46.9g 食塩 7.1g 炭水化物 270.8g 食物繊維 21.3g			
		3	4	5	6	7	8	9	
朝	米飯 味噌汁(南瓜) あんかけ五目卵 オクラの和え物 牛乳	米飯 味噌汁(さつま芋・人参) 炒り豆腐 カリフラワーサラダ 牛乳	米飯 味噌汁(牛蒡・貝割) ゆずおろし肉団子 小松菜とかにの和え物 牛乳	米飯 味噌汁(揚げ・冬瓜) 納豆 キャベツと卵の炒め物 牛乳	米飯 味噌汁(とろろ昆布・畑菜) さけの塩焼き インゲンの炒め物 牛乳	米飯 味噌汁(大根・絹さや) スクランブルエッグ もやしのごまドレ和え 牛乳	米飯 味噌汁(小松菜・麩) はんぺんチーズ焼き オクラとカニカマの和え物 牛乳		
昼	助六寿司 すまし汁(大根・大根菜) さばの味噌煮 チンゲン菜のしらす和え たまごボーロ	米飯 味噌汁(玉葱・椎茸) とりのガーリックパン粉焼き なすの焼き浸し 大根のサラダ フルーツ(パイナップル)	味噌ラーメン 南瓜のバター煮 フルーツカクテル	米飯 すまし汁(青梗菜・えのき茸) ☆金目鯛の柚庵焼き ふきの金平 オクラの甘酢和え フルーツ(オレンジ)	親子丼 味噌汁(凍豆腐・葱) シューマイ ブロッコリーとツナのサラダ フルーツ(バナナ)	米飯 味噌汁(じゃが芋・菜の花) 白身魚のきのこあんかけ なすのボン酢かけ 春雨サラダ フルーツ(マンゴー)	米飯 かきたま汁 肉団子の酢豚風 大豆と昆布の煮物 キャベツのサラダ ビタミンゼリー		
夕	米飯 味噌汁(しろな・揚げ) 豚肉の漬け焼き きのこのコンソメ ポテトサラダ	米飯 味噌汁(麩・大根菜) スパニッシュオムレツ かぶのそぼろあんかけ わかめとエビのボン酢和え	米飯 中華スープ(ワカメ・人参) ぶりの梅煮 豚肉のオイスター炒め 白菜のしその実和え	米飯 味噌汁(豆腐・あさり) 牛肉のハニーマスタード焼き 玉葱とピーマンのケチャップ炒め ほうれん草磯かけ	米飯 味噌汁(白菜・つみれ) 揚げ豆腐の五目あん ポテトのコンソメ炒め 春菊のわさび醤油和え	米飯 コンソメスープ(ベーコン) チキンピカタ 納豆のバターソテー チーズサラダ	米飯 味噌汁(牛蒡・大根菜) 大豆と昆布の煮物 白菜の煮浸し いんげんそぼろ和え		
栄養価	1703kcal 蛋白質 59.2g 脂質 60.6g 食塩 6.8g 炭水化物 241.3g 食物繊維 14.8g	1715kcal 蛋白質 65g 脂質 43.4g 食塩 6g 炭水化物 279.4g 食物繊維 20.1g	1705kcal 蛋白質 66.2g 脂質 51g 食塩 6g 炭水化物 260.5g 食物繊維 18.3g	1721kcal 蛋白質 76.2g 脂質 45g 食塩 6.5g 炭水化物 269.9g 食物繊維 23g	1719kcal 蛋白質 76.6g 脂質 37.2g 食塩 7.1g 炭水化物 283.3g 食物繊維 20.7g	1717kcal 蛋白質 67.7g 脂質 45.8g 食塩 6.9g 炭水化物 272.4g 食物繊維 17.6g	1702kcal 蛋白質 67.1g 脂質 37.1g 食塩 7.1g 炭水化物 286.5g 食物繊維 21g		
		10	11	12	13	14	15	16	
朝	米飯 味噌汁(玉葱・オクラ) 大根えびあんかけ もやしの中華和え 牛乳	米飯 味噌汁(卵・絹さや) 冷奴 ちくわとピーマンの炒め物 牛乳	米飯 味噌汁(冬瓜・畑菜) 納豆 カリフラワーのガーリックソテー 牛乳	米飯 味噌汁(はんぺん・青梗菜) さばの醤油煮 いんげんの炒め煮 牛乳	米飯 味噌汁(すりみ・なめこ) オムレツ オクラとちくわのわさび醤油 牛乳	米飯 味噌汁(ふき・椎茸) 高野豆腐の煮物 小松菜ののり和え 牛乳	米飯 味噌汁(もやし・つみれ) スクランブルエッグ キャベツの炒め煮 牛乳		
昼	米飯 味噌汁(かぶ・葱) 白身魚フライ ブロッコリーとハムのオイスター炒め タマゴサラダ フルーツ(オレンジ)	米飯 味噌汁(芋・しろな) 牛肉と茄子のカレー炒め インゲンのコンソメソテー 春雨サラダ フルーツ(バナナ)	とうろうどん かにシューマイ ビタミンゼリー	シーフードカレー コンソメスープ(キャベツ) ポテトサラダ フルーツ(みかん缶)	バターコーンライス 豆乳クリームポタージュ バレンタインコロッケ 鶏肉と野菜のコンソメ炒め 白菜のドレ和え キャロットラペ ティラミス	米飯 味噌汁(牛蒡・人参) ほきの香味焼き なすのみそ炒め スタップ えんどうのサラダ フルーツ(マンゴー)	米飯 中華スープ(絹さや・かにかま) 青椒肉絲 ふるふき大根 菜の花生姜和え フルーツ(パイナップル)		
夕	米飯 味噌汁(揚げ・しめじ) 肉じゃが ベーコンの野菜炒め 春菊のごま和え	米飯 味噌汁(とろろ昆布・高野豆腐) ますの竜田焼き チンゲン菜の煮浸し 人参のじゃこ和え	米飯 味噌汁(麩・葱) 厚揚げの卵とじ煮 ほうれん草のバター炒め スナックエンドウのマヨ和え	米飯 味噌汁(なす・大根菜) 豚肉の生姜焼き ほうれん草のバター炒め 大根と若布の酢の物	米飯 味噌汁(南瓜) たらのおろし煮 ハムと野菜のオイスター炒め カリフラワーのドレ和え	米飯 味噌汁(とろろ昆布・葱) ブルコギ風 ツナポテト 春菊とちくわのお浸し	米飯 味噌汁(麩・えのき茸) あじの塩焼き がんもの煮物 ごぼうサラダ		
栄養価	1725kcal 蛋白質 60.1g 脂質 44.4g 食塩 6.9g 炭水化物 287.7g 食物繊維 21.7g	1735kcal 蛋白質 77.4g 脂質 39.6g 食塩 6.7g 炭水化物 281.9g 食物繊維 17.8g	1730kcal 蛋白質 63.7g 脂質 42.3g 食塩 7.1g 炭水化物 281.9g 食物繊維 17.6g	1710kcal 蛋白質 59.6g 脂質 45.7g 食塩 7.2g 炭水化物 278.7g 食物繊維 17.8g	1758kcal 蛋白質 60.8g 脂質 46.6g 食塩 7.4g 炭水化物 288.7g 食物繊維 22.7g	1719kcal 蛋白質 67.6g 脂質 44g 食塩 7.1g 炭水化物 279.3g 食物繊維 22.1g	1703kcal 蛋白質 65.9g 脂質 45.6g 食塩 7.3g 炭水化物 272.6g 食物繊維 20.4g		
		17	18	19	20	21	22	23	
朝	米飯 味噌汁(小松菜・麩) ひじきと厚揚げの煮物 オクラのおかか和え 牛乳	米飯 味噌汁(とろろ昆布・つみれ) 納豆 白菜の炒め煮 牛乳	米飯 味噌汁(かぶ・揚げ) スクランブルエッグ 青梗菜のなめ茸和え 牛乳	米飯 味噌汁(玉ねぎ・椎茸) いなり煮 とろろ芋 牛乳	米飯 味噌汁(高野豆腐・葱) 五目たまご もやしのソテー 牛乳	米飯 味噌汁(卵・畑菜) はんぺんチーズ焼き いんげんごま和え 牛乳	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) オムレツ 茄子のお浸し 牛乳		
昼	五目チャーハン 中華スープ(はんぺん・葱) 鶏と青梗菜のオイスター炒め ブロッコリーのフレンチドレ和え フルーツカクテル	米飯 味噌汁(うまい菜・えのき茸) ポークチャップ アスパラのソテー もやしとツナの和え物 フルーツ(オレンジ)	五目にゆうめん 南瓜のバター煮 フルーツ(バナナ)	米飯 味噌汁(しめじ・畑菜) ご当地から揚げ(石川県) 里芋の含め煮 小松菜のドレ和え ハスカップゼリー	米飯 味噌汁(しろな・白菜) ほっけ煮付け キャベツの炒め煮 マカロニサラダ フルーツ(マンゴー)	米飯 味噌汁(キャベツ・麩) 麻婆豆腐 帆立とブロッコリーのソテー 菜の花のかにかま和え フルーツ(パイナップル)	米飯 味噌汁(もやし・葱) 味噌汁(もやし・葱) たらのバター醤油焼き 冬瓜のそぼろあん 白菜の和え物 フルーツ(バナナ)		
夕	米飯 味噌汁(牛蒡・人参) チキンのガーリックマヨパン粉焼 ビーフンのそぼろ炒め 煮豆	米飯 味噌汁(麩・キャベツ) さわらの幽庵焼き 大根とあさりの煮物 しろな中華和え	米飯 味噌汁(豆腐・貝割れ) 牛肉の野菜炒め 蒸しシューマイ オクラのごま酢和え	米飯 味噌汁(いんげん・人参) 赤魚の薬味だれ 春雨の炒り煮 もずく酢	米飯 味噌汁(揚げ・大根菜) 鶏肉のクリーム煮 ジャーマンポテト ほうれん草のお浸し	米飯 すまし汁(若布・えのき茸) ほきの味噌焼き こんにやく炒り かぼちゃサラダ	米飯 味噌汁(ほうれん草・牛蒡) チキンカツレツ カレービーフン オクラの浅漬け		
栄養価	1697kcal 蛋白質 61g 脂質 40.7g 食塩 7.1g 炭水化物 284.7g 食物繊維 20.4g	1741kcal 蛋白質 77.1g 脂質 46.5g 食塩 6.6g 炭水化物 269.5g 食物繊維 20.6g	1732kcal 蛋白質 61.1g 脂質 49.8g 食塩 6.3g 炭水化物 272.5g 食物繊維 20g	1696kcal 蛋白質 60.5g 脂質 38.6g 食塩 6.8g 炭水化物 286g 食物繊維 16.5g	1714kcal 蛋白質 64.9g 脂質 44.5g 食塩 7.2g 炭水化物 276.7g 食物繊維 18.2g	1691kcal 蛋白質 69.1g 脂質 41.2g 食塩 7.1g 炭水化物 272.5g 食物繊維 19.8g	1712kcal 蛋白質 65.3g 脂質 39.6g 食塩 6.7g 炭水化物 287.2g 食物繊維 18.6g		
		24	25	26	27	28			
朝	米飯 味噌汁(ふき) 肉詰めいなり煮 ブロッコリーのゆずみそ和え 牛乳	米飯 味噌汁(青梗菜・はんぺん) 大豆とひじきの煮物 じゃこ大根おろしの和風和え 牛乳	米飯 味噌汁(冬瓜・ねぎ) がんもの煮物 小松菜の梅和え 牛乳	米飯 味噌汁(つみれ・人参) スクランブルエッグ 菜の花とささみの和え物 牛乳	米飯 味噌汁(里芋・大根菜) 納豆 チンゲン菜のなめ茸和え 牛乳				
昼	三色丼 味噌汁(しめじ・豆腐) 揚げなすの煮浸し 菜の花のからし和え フルーツ(オレンジ)	たぬきそば 高野豆腐の含め煮 杏仁風デザート	スープ(かにかま) 蒸し鶏ごまだれかけ 南瓜シューマイ 白菜とツナの和え物 フルーツ(グレープフルーツ)	味噌汁(揚げ・葱) あじの照り焼き 大根のえびあんかけ 長芋とオクラの和え物 フルーツ(パイナップル)	中華スープ(白菜・コーン) 豚肉の生姜味噌焼き 南瓜のバター煮 しらすおろし和え レモンゼリー				
夕	米飯 味噌汁(玉葱・揚げ) たらの香味焼き 大根の煮物 厚揚げと玉ねぎの酢味噌和え	米飯 味噌汁(若布・牛蒡) ポークカツレツ ブロッコリーのソテー キャベツのゆかり和え	米飯 味噌汁(もやし・えのき茸) さばの塩焼き 肉野菜炒め 春雨の中華和え	米飯 味噌汁(麩・きぬさや) 肉豆腐 スタップ・イトウとあさり中華炒め もやしのゆず風味和え	米飯 味噌汁(さつま芋) 煮魚(赤魚) いかに塩麹炒め フレンチサラダ				
栄養価	1710kcal 蛋白質 68.5g 脂質 45g 食塩 6.8g 炭水化物 270.7g 食物繊維 19.9g	1712kcal 蛋白質 67.3g 脂質 45.1g 食塩 7.2g 炭水化物 268.4g 食物繊維 20.6g	1723kcal 蛋白質 71.7g 脂質 50.3g 食塩 6.8g 炭水化物 263.1g 食物繊維 16g	1731kcal 蛋白質 71.6g 脂質 44.9g 食塩 7.3g 炭水化物 274.1g 食物繊維 17.8g	1736kcal 蛋白質 67.7g 脂質 41.9g 食塩 6.4g 炭水化物 288.3g 食物繊維 20.6g				