

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

普通食

2025年12月1日(月) ~ 2025年12月7日(日)

12/01(月)	12/02(火)	12/03(水)	12/04(木)	12/05(金)	12/06(土)	12/07(日)
可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)
朝食						
めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2
味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 油揚げ 8 なす(皮なし) 30 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 ソフト豆腐 40 ふ 2 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 卵 30 玉ねぎ 30 うずまき麩 30 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 玉ねぎ 30 うずまき麩 2 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 ソフト豆腐 30 玉ねぎ 30 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 卵 30 うずまき麩 2 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 玉ねぎ 30 油揚げ 10 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2
高野含め煮 高野豆腐(3/6個・8.25) 8.25 だし汁 60 白さとう 4.5 しょうゆ(こいくち) 4.5 (冷)いんげん 5	ブロッコリーの煮物 *冷凍ミニブロッコリー500g 60 黄ざら 1.5 しょうゆ(うすくち) 3 ポテトサラダ あらびきポテトサラダ 40	やまいもの煮物 (冷)蒸しやまいも乱切 60 人参 乱切 10 白さとう 2 しょうゆ(こいくち) 3 いんげんサラダ(汁) (冷)いんげん 50 ツナ缶 10 ノオイルソテー(ジャコ) 8	里芋含め煮 (冷)さといも 45 人参 乱切 5 白さとう 2 しょうゆ(こいくち) 3 大根のおかか和え 大根 つき 70 糸かつお 100g 0.5 しょうゆ(うすくち) 3	さつまいも煮物 (冷)蒸さつまいも乱切 60 人参 乱切 5 黄ざら 2 しょうゆ(こいくち) 2 しょうゆ(うすくち) 2 減塩のり佃煮 減塩 のり佃煮(三島) 5	チンゲン菜の煮浸し (冷)チンゲン菜カット 70 しょうゆ(こいくち) 3 カリフラワーサラダ(ハーフ) (冷)カリフラワー 70 人参 5 マヨネーズ ハーフ 8 牛乳 牛乳 本 206	湯豆腐 ソフト豆腐 100 だしこんぶ 0.5 糸かつお 100g 0.5 だし割りパック だしわりパックしょうゆ 3ml 3 磯辺和え 白菜 70 のり佃煮(減塩・) (500) 7 牛乳 牛乳 本 206
ふりかけ 瀬戸風味 2.5	牛乳 牛乳 本 206	牛乳 牛乳 本 206	牛乳 牛乳 本 206	牛乳 牛乳 本 206	牛乳 牛乳 本 206	牛乳 牛乳 本 206
牛乳 牛乳 本 206						

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

普通食

2025年12月1日(月) ~ 2025年12月7日(日)

12/01(月)	12/02(火)	12/03(水)	12/04(木)	12/05(金)	12/06(土)	12/07(日)
可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)
昼食						
水	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	水	水	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2
赤飯(もち米)	豚肉生姜焼	揚魚のしょうが風味かけ	肉うどん	鶏の照り焼き丼	煮魚	牛肉の柳川風煮
もち米 75	豚ももスライス脂身なし 3cmカット 70	骨なしとろ銀ひらす80 80	冷凍うどん 200	めし(精白米・うるち米) 160	楽らく赤魚80g 80	卵 50
小豆 全粒 乾燥 10	かたくり粉 2	かたくり粉 3	牛ももスライス 脂身なし3cmカット 60	強化米 0.2	しょうが 2	牛ももスライス 脂身なし3cmカット 30
黒ごま 0.8	玉ねぎ 40	サラダ油 4	玉ねぎ 30	(冷)錦糸たまご 5	酒 2	(冷)蒸しごぼうささがき 30
鯖の西京焼き	しょうが汁 2	しょうが 5	サラダ油 2	鶏肉皮なし もも80g 80	黄ざら 4	玉ねぎ 30
骨取りさわら80g 80	しょうゆ(こいくち) 4	しょうゆ 1	白さとう 2	サラダ油 1	みりん 2	しょうが 2
白みそ 9	酒 4	黄ざら 1.5	低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 3	黄ざら 2	しょうゆ(こいくち) 6	しょうゆ(こいくち) 5
白さとう 3	みりん 1.5	しょうゆ(こいくち) 3	酒 2	みりん 2	(冷)人参梅花型 15	酒 1
みりん 3	サラダ油 3	(冷)小松菜カット 30	だし汁 130	酒 1	けんちん煮	みりん 3
酒 3	キャベツ 15	しょうゆ(こいくち) 1	煮干しだし 30	かけ汁(0) 10	もめん豆腐 60	白さとう 1
サラダ油 2	人参 つき 10	こんにやく炒り煮(シラス)	だしこんぶ 1	きざみのり 0.5	(冷)小松菜カット 40	細ねぎ 2
(冷)人参梅花型 15	しょうゆ(こいくち) 1	こんにやく 金平 60	花かつお 2	(冷)いんげん 5	サラダ油 2	南瓜煮
しょうゆ(うすくち) 1	根菜の炒り煮	人参 つき 8	しょうゆ(うすくち) 7	塩 0.1	白さとう 0.5	(冷)南瓜角切 70
南瓜煮付	大根 70	しらす干し 5	細ねぎ 2	青菜の炒り煮	低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 4	黄ざら 2
(冷)南瓜角切 70	人参 乱切 10	ごま油 2	南瓜のそぼろあんかけ	(冷)小松菜カット 70	大根の酢の物(シラス)	しょうゆ(うすくち) 2
黄ざら 2	サラダ油 2	黄ざら 3	(冷)南瓜角切 70	しょうゆ(こいくち) 3	大根 つき 70	しょうゆ(こいくち) 2
しょうゆ(こいくち) 3	白さとう 2	しょうゆ(こいくち) 4	低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 2	みりん 1	人参 つき 5	ほうれん草の真砂和え
みりん 1	しょうゆ(うすくち) 3	キャベツのごま和え(油揚げ)	黄ざら 1	ブロccoli・マヨネーズ 和え	塩(下) 0.1	(冷)ほうれん草 70
冷凍グリーンピース 3	だし汁 30	キャベツ 50	ささ身ミンチ 20	*冷凍ミニブロッコリー500g 70	しらす干し 8	たらこ 4
コーンスローサラダ(フレンチ)	胡瓜の酢の物(油揚げ)	ごま(すり) 1.5	酒 2	玉ねぎ 10	白さとう 4	しょうゆ(こいくち) 2.5
キャベツ 60	きゅうり 60	油揚げ 8	低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 2	マヨネーズ 10	酢 7	みりん 1
きゅうり 15	塩(下) 0.1	しょうゆ(うすくち) 2.5	みりん 1.5	オレンジ	りんご	みかん
塩(下) 0.05	カットわかめ 0.5	みりん 1	かたくり粉 1	オレンジ 個 60	りんご 個 60	みかん 個 100
(冷)赤ピーマン スライス 5	油揚げ 8	冷凍パインアップル	酢の物			
ホールコーン 5	白さとう 4	(冷)パインアップル 60	白菜 60			
ツナ缶 15	酢 7		人参 つき 5			
ノオパルチカ(リミー ジャネ) 10	りんご		白さとう 4			
塩 0.1	りんご 個 60		酢 7			
キウイ			りんご			
キウイ 個 60			りんご 個 60			

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

普通食

2025年12月1日(月) ~ 2025年12月7日(日)

12/01(月)	12/02(火)	12/03(水)	12/04(木)	12/05(金)	12/06(土)	12/07(日)
可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)	可食量(g)
夕食						
めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2	めし めし(精白米・うるち米) 160 強化米 0.2
肉団子の煮物	魚の味噌煮	牛肉豆腐	スペイン風オムレツ	海鮮天ぷら	ミートローフ	蒸魚のポン酢添え
鶏ミンチ 60 玉ねぎ みじん 40 卵 8 パン粉 5 塩 0.3 しょうゆ(こいくち) 4 黄ざら 3 (冷)カリフラワー 30	骨取りさわら80g 80 しょうが 2 酒 4 黄ざら 4 赤みそ 8 ごぼう 20 あんかけ茶碗蒸し(加) 卵 30 だし汁 80 塩 0.1 しょうゆ(うすくち) 3 だし汁 10 かに缶 5 塩 0.3 みりん 1 酒 1 かたくり粉 0.5 冷凍グリーンピース 3	牛ももスライ 脂身なし3cmカット 60 サラダ油 2 ソフト豆腐 100 生椎茸 5 玉ねぎ 30 人参 つき 10 黄ざら 4 しょうゆ(こいくち) 7 酒 2 みりん 2 茄子のソテー なす 70 ピーマン 8 サラダ油 2 コンソメ 0.5 しょうゆ(こいくち) 2 ゆかり和え (冷)カリフラワー 70 ゆかり 0.5 みりん 0.5 みかん みかん 個 100	卵 65 Nローズハム 15 サラダ油 2 玉ねぎ 25 じゃがいも 25 (冷)赤ピーマン スライス 5 (冷)黄ピーマン スライス 5 エリンギ 10 牛乳 本 10 スキムミルク 15 コンソメ 0.3 コンソメ煮(塩) (冷)チンゲン菜カット 70 (冷)むきえび 20 酒 2 コンソメ 0.4 しょうゆ(うすくち) 1 野菜サラダ(コン、ハーフ) レタス 30 玉ねぎ 20 ホールコーン 5 マヨネーズ ハーフ 8 ソフール ソフール(プレーン) 105	伸ばしえび 22 骨取りさわら60g 30 赤いか切り身40g 40 人参 半月 10 小麦粉 薄力粉 1等 18 卵 18 サラダ油 9 天つゆ だし汁 25 しょうゆ(うすくち) 1 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 2 茄子のそぼろ煮 なす 60 ささ身ミンチ 20 酒 2 白さとう 2 しょうゆ(うすくち) 3 ほうれん草のごま和え (冷)ほうれん草 70 ごま(すり) 1.5 しょうゆ(こいくち) 3 キウイ キウイ 個 60	牛ミンチ もも肉 脂身なし 20 豚ミンチ もも肉 脂身なし 40 玉ねぎ みじん 30 卵 10 スキムミルク 8 牛乳 本 15 パン粉 10 人参 5 冷凍グリーンピース 3 白ごま 3 塩 0.5 サラダ油 2 トマトケチャップ 6 昆布煮 きざみ昆布 6 人参 つき 5 サラダ油 2 黄ざら 2 しょうゆ(こいくち) 3 (冷)むき枝豆 3 キャベツの和え物 キャベツ 50 (冷)えのきカット 8 (冷)錦糸たまご 8 しょうゆ(うすくち) 3 バナナ バナナ 本 50	しょうゆ(こいくち) 80 塩 0.4 酒 3 (冷)いんげん 20 しょうゆ(こいくち) 2 ポン酢パック だしわりぼんず(5) 5 さつまいもの金平 さつまいも 70 人参 つき 10 サラダ油 2 黄ざら 2 しょうゆ(うすくち) 3 小松菜の和え物 (冷)小松菜カット 60 玉ねぎ 10 しょうゆ(こいくち) 3 ジョア ジョア プレーン 125
ひじき煮 芽ひじき 5 人参 つき 5 サラダ油 1 酒 3 低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 5 黄ざら 3 (冷)むき枝豆 3	チンゲン菜のしらす和え (冷)チンゲン菜カット 70 しらす干し 5 しょうゆ(こいくち) 3	オレンジ オレンジ 個 60				