

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

軟菜

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)
<b>朝食</b>						
全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2
味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	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	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	だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 卵 30 玉ねぎ 30 カットわかめ 0.5 細ねぎ 2	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	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	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	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	ブロッコリーの煮物	やまいもの煮物	里芋含め煮	さつまいも煮物	チンゲン菜の煮浸し	湯豆腐
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	*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	(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(ツナ) (冷)いんげん 50 ツナ缶 10 ノオイルソテー(ミニ) ジャコ 8	(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 大根つき 70 糸かつお 100g 0.5 しょうゆ(うすくち) 3	(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	(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	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
ふりかけ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
瀬戸風味 2.5	牛乳 本 206	牛乳 本 206	牛乳 本 206	牛乳 本 206	牛乳 本 206	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

軟菜

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)
<b>昼食</b>						
水	全粥 精白米 56 強化米 0.2	全粥 精白米 56 強化米 0.2	水	全粥 精白米 56 強化米 0.2	全粥 精白米 56 強化米 0.2	全粥 精白米 56 強化米 0.2
小豆がゆ	鶏の治部煮①	魚照焼	肉うどん	鶏肉のおろし醤油焼き	煮魚	鶏肉の柳川風煮①
精白米 56 強化米 0.2 小豆 全粒 乾燥 10	鶏肉皮なし もも80g 80 かたくり粉 3 しょうゆ(こいくち) 6 黄ざら 2 みりん 1 キャベツ 15 人参 つき 10	骨なしとろ銀ひらす80 80 酒 2 黄ざら 1 みりん 1 しょうゆ(こいくち) 3 (冷)小松菜カット 30 しょうゆ(こいくち) 1	冷凍うどん 200 牛ももｽﾗｲｽ 脂身なし3cmｶｯﾄ 60 玉ねぎ 30 サラダ油 2 白さとう 2 低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 3 酒 2 だし汁 130 煮干しだし 30 だしこんぶ 1 花かつお 2 しょうゆ(うすくち) 7 塩 0.1 細ねぎ 2	鶏肉皮なし もも80g 80 酒 3 サラダ油 3 大根おろし(生) 40 しょうゆ(こいくち) 3 みりん 2 (冷)人参梅花型 15 しょうゆ(こいくち) 1	楽らく赤魚80g 80 しょうが 2 酒 2 黄ざら 4 みりん 2 しょうゆ(こいくち) 6 (冷)人参梅花型 15	卵 50 鶏肉皮なし もも10g 30 玉ねぎ 60 しょうゆ(こいくち) 5 酒 1 みりん 3 白さとう 1
鯖の西京焼き	根菜の炒り煮	がんもの煮物		青菜の炒り煮	けんちん煮①	南瓜煮
骨取りさわら80g 80 白みそ 9 白さとう 3 みりん 3 酒 3 サラダ油 2 (冷)人参梅花型 15 しょうゆ(うすくち) 1	大根 70 人参 乱切 10 サラダ油 2 白さとう 2 しょうゆ(うすくち) 3 だし汁 30	とろつとがんも 20 人参 乱切 10 白さとう 1 しょうゆ(うすくち) 1		(冷)小松菜カット 70 サラダ油 2 しょうゆ(こいくち) 3 みりん 1	もめん豆腐 60 (冷)小松菜カット 40 サラダ油 2 白さとう 0.5 しょうゆ(こいくち) 4	(冷)南瓜角切 70 黄ざら 2 しょうゆ(うすくち) 2 しょうゆ(こいくち) 2
南瓜煮付	胡瓜の酢の物(油揚げ)	キャベツのごま和え(油揚げ)	南瓜のそぼろあんかけ	ブロッコリーマヨネーズ 和え	大根の酢の物(ｼﾗｽ)	ほうれん草の真砂和え
(冷)南瓜角切 70 黄ざら 2 しょうゆ(こいくち) 3 みりん 1 冷凍グリーンピース 3	きゅうり 60 塩(下) 0.1 カットわかめ 0.5 油揚げ 8 白さとう 4 酢 7	キャベツ 50 ごま(すり) 1.5 油揚げ 8 しょうゆ(うすくち) 2.5 みりん 1	(冷)南瓜角切 70 低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 2 黄ざら 1 ささ身ミンチ 20 酒 2 低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 2 みりん 1.5 かたくり粉 1	*冷凍ミニブロッコリー500g 70 玉ねぎ 10 マヨネーズ 10	大根 つき 70 人参 つき 5 塩(下) 0.1 しらす干し 8 白さとう 4 酢 7	(冷)ほうれん草 70 たらこ 4 しょうゆ(こいくち) 2.5 みりん 1
コールスローサラダ* (ﾌﾚﾝﾁ)	りんご	白桃缶	酢の物	オレンジ	りんご	みかん
キャベツ 60 きゅうり 15 塩(下) 0.05 (冷)赤ピーマン スライス 5 ホールコーン 5 ツナ缶 15 ﾄﾞｲﾂﾌﾞﾗﾝﾁｸﾘｰﾐｰﾞﾞﾏｯﾁ 10 塩 0.1	りんご 個 60	白桃2号缶 ｸﾞﾞﾞﾞ 60	白菜 60 人参 つき 5 白さとう 4 酢 7	オレンジ 個 60	りんご 個 60	みかん 個 100
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

軟菜

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)
<b>夕食</b>						
<b>全粥</b>	<b>全粥</b>	<b>全粥</b>	<b>全粥</b>	<b>全粥</b>	<b>全粥</b>	<b>全粥</b>
精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2	精白米 56 強化米 0.2
<b>肉団子の煮物</b>	<b>魚の味噌煮</b>	<b>牛肉豆腐</b>	<b>スペイン風オムレツ</b>	<b>焼魚</b>	<b>ミートローフ</b>	<b>蒸魚のボン酢添え</b>
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 (冷)蒸さつまいも乱切 30	牛ももスライス 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	卵 65 Nロースハム 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	骨取りさわら80g 80 塩 0.3 酒 3 サラダ油 2.5 キャベツ 20 人参 つき 5 しょうゆ(こいくち) 1	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	シヨクリュー カイ80g 80 塩 0.4 酒 3 (冷)いんげん 20 しょうゆ(こいくち) 2
<b>里芋煮</b>	<b>あんかけ茶碗蒸し(加)</b>	<b>茄子のソテー</b>	<b>コンソメ煮(エビ)</b>	<b>茄子のそぼろ煮</b>	<b>里芋煮付</b>	<b>さつまいもの金平</b>
(冷)さといも 45 人参 乱切 10 しょうゆ(こいくち) 4 黄ざら 3	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	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	(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	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	(冷)さといも 45 黄ざら 2 しょうゆ(こいくち) 3 (冷)むき枝豆 3	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
<b>チンゲン菜のしらす和え</b>	<b>ほうれん草のおかか和え</b>	<b>ゆかり和え</b>	<b>野菜サラダ(コーン, ハーフ)</b>	<b>ほうれん草のごま和え</b>	<b>小松菜の和え物</b>	<b>小松菜の和え物</b>
(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	(冷)ほうれん草 70 糸かつお 100g 1 しょうゆ(こいくち) 3	(冷)カリフラワー 70 ゆかり 0.5 みりん 0.5	レタス 30 玉ねぎ 20 ホールコーン 5 マヨネーズ ハーフ 8	(冷)ほうれん草 70 ごま(すり) 1.5 しょうゆ(こいくち) 3	(冷)小松菜カット 60 玉ねぎ 10 しょうゆ(こいくち) 3	(冷)小松菜カット 60 玉ねぎ 10 しょうゆ(こいくち) 3
<b>オレンジ</b>	<b>みかん</b>	<b>みかん</b>	<b>ソフール</b>	<b>キウイ</b>	<b>キャベツの和え物</b>	<b>ジョア</b>
オレンジ 個 60	みかん 個 100	みかん 個 100	ソフール(プレーン) 105	キウイ 個 60	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	ジョア プレーン 125
	<b>バナナ</b>				<b>バナナ</b>	
	バナナ 本 50				バナナ 本 50	