

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

軟々菜

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)
朝食						
三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1
味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 なす(皮なし) 30 うずまき麩 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	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 卵 30 玉ねぎ 30	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	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	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 卵 30 うずまき麩 2	味噌汁 だし汁 140 米みそ(淡色辛みそ) 11 玉ねぎ 30 人参 10
高野含め煮① 高野豆腐(2/6個・5.5) 5.5 だし汁 40 白さとう 3 しょうゆ(こいくち) 3	ブロッコリーの煮物① *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	やまいもの煮物① (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	里芋含め煮① (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	さつまいも煮物① (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	チンゲン菜の煮浸し① (冷)チンゲン菜カット 70 しょうゆ(こいくち) 3	湯豆腐 ソフト豆腐 100 だしこんぶ 0.5 糸かつお 100g 0.5
かつお味噌 かつお味噌 7	ポテトサラダ あらびきポテトサラダ 40	アスパラサラダ(ツナ)① (冷)アスパラガス(皮なし) 50 ツナ缶 10 ノンオイルオリーブオイル 8	大根のおかか和え① 大根 つき 70 糸かつお 100g 0.5 しょうゆ(うすくち) 3	減塩のり佃煮 減塩 のり佃煮(三島) 5	カリフラワーサラダ(ハーフ)① (冷)カリフラワー 70 人参 5 マヨネーズ ハーフ 8	だし割りパック だしわりパックしょうゆ 3ml 3
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	白菜煮① 白菜 70 しょうゆ(うすくち) 3 みりん 1
						牛乳 牛乳 本 206

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

軟々菜

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)
昼食						
三分粥	三分粥	三分粥	三分粥	三分粥	三分粥	三分粥
精白米 30 強化米 0.1	精白米 30 強化米 0.1	精白米 30 強化米 0.1	精白米 30 強化米 0.1	精白米 30 強化米 0.1	精白米 30 強化米 0.1	精白米 30 強化米 0.1
煮魚①	鶏の治部煮①	魚の生姜煮①	蒸し魚(白身)①	鶏肉のおろし醤油蒸し①	煮魚①	鶏肉の柳川風煮①
骨取りさわら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	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	楽らくメヌケ80g 80 しょうが 4 酒 2 黄ざら 4 みりん 2 しょうゆ(こいくち) 6 (冷)小松菜カット 30	楽らく赤魚80g 80 塩 0.4 酒 6 (冷)ほうれん草 20 だし割りパック だしわりパックしょうゆ 3ml 3	鶏肉皮なし もも80g 80 酒 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
南瓜煮付①	根菜の炒り煮①	がんもの煮物①	南瓜のそぼろあんかけ①	青菜の炒り煮①	けんちん煮①	南瓜煮①
かぼちゃ(皮なし) 70 黄ざら 2 しょうゆ(こいくち) 3 みりん 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	かぼちゃ(皮なし) 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)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 *冷凍ミニブロッコリー500g 70 玉ねぎ 10 マヨネーズ 10	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 大根サラダ(アジリ)① 大根 つき 70 人参 つき 5 ノンオイル青じそドレッシング 8	かぼちゃ(皮なし) 70 黄ざら 2 しょうゆ(うすくち) 2 しょうゆ(こいくち) 2 ほうれん草の胡麻和え① (冷)ほうれん草 60 ごま(すり) 1.5 しょうゆ(こいくち) 3
コールスローサラダ(フレンチ)①	キャベツ	キャベツのごま和え①	みかん缶	プロッコリーマヨネーズ和え①	みかん缶	みかん缶
キャベツ 60 人参 つき 10 ノンオイルソウルフレーズ ジャネット 10 塩 0.1	人参 つき 10 ノンオイルソウルフレーズ ジャネット 10 塩 0.1	キャベツ 50 ごま(すり) 1.5 しょうゆ(うすくち) 2.5 みりん 1	みかん缶 60	*冷凍ミニブロッコリー500g 70 玉ねぎ 10 マヨネーズ 10	みかん缶 60	みかん缶 60
黄桃缶	青菜のスープ煮①	白桃缶	野菜ツナサラダ(アジリ)①	大根サラダ(アジリ)①	洋梨缶	洋梨缶
黄桃2号缶 ダイス 60	(冷)チンゲン菜カット 70 玉ねぎ 15 コンソメ 0.5 しょうゆ(こいくち) 3 みりん 1	白桃2号缶 ダイス 60	白菜 60 玉ねぎ 10 人参 つき 5 ツナ缶 10 ノンオイル青じそドレッシング 8	大根 つき 70 人参 つき 5 ノンオイル青じそドレッシング 8	JFDA 洋梨缶 60	JFDA 洋梨缶 60
	りんごのコンポート		りんごのコンポート			
	りんご 個 60 白さとう 4		りんご 個 60 白さとう 4			

予定・実施献立表

香川県立白鳥病院

軟々菜

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)
夕食						
三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1	三分粥 精白米 30 強化米 0.1
肉団子の煮物① 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	魚の味噌煮① 楽らく赤魚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	鶏肉豆腐① 鶏肉皮なし もも20g 60 サラダ油 2 ソフト豆腐 50 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	卵蒸し① 卵 75 鶏ミンチ 10 酒 2 玉ねぎ みじん 30 人参 みじん 5 サラダ油 1 だし汁 15 白さとう 1 塩 0.5 しょうゆ(うすくち) 2 (冷)カリフラワー 30 しょうゆ(こいくち) 1	煮魚① 骨取りさわら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 キャベツ 20 人参 つき 5	のし鶏(蒸し)① 鶏ミンチ 60 玉ねぎ みじん 25 人参 みじん 10 卵 8 パン粉 5 塩 0.2 米みそ(淡色辛みそ) 5 *冷凍ミニブロッコリー500g 20	蒸魚洋風あんかけ① シヨクユー カイ80g 80 塩 0.4 酒 3 かたくり粉 1.4 水 15 コンソメ 0.4 塩 0.2 (冷)人参梅花型 15
里芋煮① (冷)さといも 45 人参 乱切 10 しょうゆ(こいくち) 4 黄ざら 3	あんかけ茶碗蒸し(加)① 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	茄子のソテー① なす(皮なし) 70 サラダ油 2 コンソメ 0.5 しょうゆ(こいくち) 2	コンソメ煮① (冷)チンゲン菜カット 70 コンソメ 0.4 しょうゆ(うすくち) 1	茄子のそぼろ煮① なす(皮なし) 60 ささ身ミンチ 20 酒 2 白さとう 2 しょうゆ(うすくち) 3	里芋煮付① (冷)さといも 45 黄ざら 2 しょうゆ(こいくち) 3	さつまいもの金平① 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
チンゲン菜のしらす和え① (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	ほうれん草のおかか和え① (冷)ほうれん草 70 糸かつお 100g 1 低塩だしわりしょうゆ(ボトル) 3	ゆかり和え① (冷)カリフラワー 70 ゆかり 0.5 みりん 0.5	煮奴 ソフト豆腐 50 白さとう 1 しょうゆ(こいくち) 1.5	ほうれん草のごま和え① (冷)ほうれん草 70 ごま(すり) 1.5 しょうゆ(こいくち) 3	キャベツの和え物① キャベツ 50 (冷)錦糸たまご 8 しょうゆ(うすくち) 3	小松菜の和え物① (冷)小松菜カット 60 玉ねぎ 10 しょうゆ(こいくち) 3
みかん缶 みかん缶 60	バナナ バナナ 本 50	みかん缶 みかん缶 60	バナナ バナナ 本 50	黄桃缶 黄桃2号缶 ダイス 60	バナナ バナナ 本 50	キウイのコンポート キウイ 個 60 白さとう 4