

8月の予定献立



	令和05年08月01日(火)	令和05年08月02日(水)	令和05年08月03日(木)	令和05年08月04日(金)	令和05年08月05日(土)	令和05年08月06日(日)	
朝	御飯 さつま揚げと里芋の煮物 青梗菜のドレッシング ふりかけ(かつお) みそ汁(豆苗・南瓜) カルシウム牛乳	御飯 スクランブルエッグ 白菜の和え物 のり佃煮 みそ汁(水菜・さつまいも) ジュア	御飯 野菜炒め 温泉卵 香の物(青しその実漬) みそ汁(畑菜・椎茸) カルシウム牛乳	御飯 さばの塩焼き ほうれん草の和え物 ふりかけ(のりたま) みそ汁(しめじ・わかめ) カルシウム牛乳	御飯 がんもどきと里芋の煮物 菜の花のドレッシング 金山寺みそ みそ汁(小松菜・おつゆ) カルシウム牛乳	御飯 豆腐と野菜のくず煮 青菜の和え物 香の物(つば漬) みそ汁(もやし・水菜) カルシウム牛乳	
昼	<お朔日膳> 赤飯 天ぷら盛り合わせ 人参の白和え ぶどうムース お吸物(わか・小花麩)	御飯 ぶりのバター醤油焼き 冬瓜の煮物 白桃缶	麦ご飯 豚肉のしぐれ煮 ブロッコリーの炒め物 フルーツカクテル缶	そうめん ミニかき揚げ 卵豆腐のえびあんかけ りんご缶	御飯 赤魚の照り焼き ごぼうサラダ キウイ	御飯 豚肉のポン酢炒め さつま芋の煮物 黄桃缶	
昼間食	蒸しパン	ドームケーキ	おはぎ	そば上用饅頭	焼きドーナツ	やわらかおかき	
夕	御飯 たらこのチーズ焼き レバーとれんこんの旨みそ汁(青菜・油揚げ) I補給- 1605kcal たんぱく質 54.6g 脂質 41.6g 炭水化物 260.7g 食塩 7.5g 加鈣 1029mg 鉄 11.2mg	御飯 鶏肉のゆずこししょうソース 目玉パゲティーサラダ みそ汁(小松菜・えの) I補給- 1521kcal たんぱく質 58.1g 脂質 38.4g 炭水化物 243.5g 食塩 5.4g 加鈣 604mg 鉄 6.4mg	御飯 あじの塩麹焼き しろなのみぞれ和え みそ汁(なめこ・長葱) I補給- 1482kcal たんぱく質 54.8g 脂質 43g 炭水化物 227.6g 食塩 6.4g 加鈣 856mg 鉄 8.7mg	御飯 松風焼き 野菜の甘酢漬 みそ汁(春菊・玉葱) I補給- 1476kcal たんぱく質 58.3g 脂質 37.1g 炭水化物 231g 食塩 7.5g 加鈣 805mg 鉄 8.9mg	御飯 菜めし 鶏肉のタルタルソース フラトウイユ コンニャク(コン・キャ) I補給- 1534kcal たんぱく質 54.7g 脂質 46.3g 炭水化物 233.3g 食塩 5.6g 加鈣 833mg 鉄 11.4mg	御飯 かれの生姜焼き オクラのおかか和え お吸物(とろろ昆布・蒲鉾) I補給- 1459kcal たんぱく質 50.3g 脂質 37.9g 炭水化物 236g 食塩 5.2g 加鈣 910mg 鉄 8.7mg	
朝	御飯 カニカマ卵とじ カリフラワーのマヨネーズ ふりかけ(さけ) みそ汁(しろな・豆腐) ヨーグルト	御飯 ミートボール ほうれん草のなめたけ たいみそ みそ汁(玉葱・油揚げ) カルシウム牛乳	御飯 豆腐の含め煮 キャベツとツナのサ つまみしお みそ汁(白菜・椎茸) ジュア	御飯 えびと冬瓜の煮物 春菊の和え物 ふりかけ(のりたま) みそ汁(もやし・みつ) カルシウム牛乳	御飯 オムレツ しろ菜のお浸し 香の物(しば漬) みそ汁(キャベツ・油揚) カルシウム牛乳	御飯 ウイナーと野菜のキャ 白菜のお浸し 金山寺みそ みそ汁(さつま芋・豆苗) カルシウム牛乳	御飯 ちくわの甘辛煮 青菜のドレッシング和 えみそ汁 みそ汁(玉葱・大根葉) カルシウム牛乳
昼	ゆかりご飯 白身魚のレモン蒸し かぼちゃサラダ 洋梨缶	高菜チャーハン 春雨サラダ みかん缶	御飯 豚肉の玉葱ソース炒め マカロニサラダ フルーツカクテル缶	<夏祭り御膳> 焼き鳥丼 みそ汁(おつゆ・水菜) カラフルサラダ 花火ゼリー	御飯 肉豆腐 ほうれん草のバター マンゴー缶	御飯 白身魚の香味蒸し もやしとツナの炒め物 白桃缶	
昼間食	クレープ	抹茶ワッフル	ゆずムース	どら焼き	ほうじ茶プリン	やわらかおかき	
夕	御飯 豚肉のオイスター炒め 水ぎょうざ 中華スープ(かぶ・にら) I補給- 1485kcal たんぱく質 52g 脂質 44.2g 炭水化物 228.5g 食塩 7.1g 加鈣 487mg 鉄 9.1mg	御飯 さばの味噌焼き もやしのソテー お吸物(はんぺん・豆) I補給- 1619kcal たんぱく質 55.9g 脂質 55.8g 炭水化物 231.8g 食塩 7.7g 加鈣 809mg 鉄 9.2mg	御飯 白身魚のハニーマスタード 切干大根の炒め煮 みそ汁(青菜・玉葱) I補給- 1561kcal たんぱく質 51g 脂質 48.5g 炭水化物 236.9g 食塩 6.2g 加鈣 689mg 鉄 12.1mg	御飯 干草焼き ちくわとレンコンの煮 みそ汁(じゃが芋・ねぎ) I補給- 1564kcal たんぱく質 59g 脂質 38.3g 炭水化物 251.5g 食塩 6.6g 加鈣 831mg 鉄 9.5mg	御飯 麦ご飯 ホキの塩麹焼き フレンチサラダ お吸物(素麺・ねぎ) I補給- 1450kcal たんぱく質 52.1g 脂質 37.4g 炭水化物 232.5g 食塩 6.4g 加鈣 929mg 鉄 8.5mg	御飯 鶏肉のマヨネーズ焼き 五目豆腐 お吸物(かぶ・とろろ昆布) I補給- 1460kcal たんぱく質 55.1g 脂質 45.8g 炭水化物 214.5g 食塩 6.2g 加鈣 832mg 鉄 10.4mg	御飯 ふくさ焼き カリフラワーサラダ みそ汁(小松菜・油揚) I補給- 1562kcal たんぱく質 53.3g 脂質 46.3g 炭水化物 241.3g 食塩 6.7g 加鈣 864mg 鉄 9.9mg
朝	御飯 納豆 豚肉と大根の炒り煮 ふりかけ(しそ) みそ汁(春菊・椎茸) ヨーグルト	御飯 スクランブルエッグ 白菜とツナの和え物 のり佃煮 みそ汁(人参・いんげ) カルシウム牛乳	御飯 五目がんもの煮物 キャベツのゆかり和え かつおおおか みそ汁(小松菜・しめじ) ジュア	御飯 野菜つみれの煮物 畑菜のサラダ もろみみそ みそ汁(里芋・豆腐) カルシウム牛乳	御飯 厚揚げの煮物 ほうれん草のピーナツ和 ふりかけ(さけ) みそ汁(玉葱・おつゆ) カルシウム牛乳	御飯 だし巻き卵 わかしのなめたけ和え 香の物(赤しその実) みそ汁(青菜・うず巻き) カルシウム牛乳	雑炊 松風焼き みそ汁(さつま芋・豆苗) カルシウム牛乳
昼	御飯 鶏肉のチーズ焼き かぶの煮物 りんご缶	食パン・クリームパン クリームシチュー もやしのサラダ パイン缶	御飯 鶏肉の葱塩炒め 野菜サラダ オレンジ	麦ご飯 白身魚の南蛮漬 かぼちゃのくすみ和え 黄桃缶	御飯 豚肉のみそ炒め さつま芋の甘煮 洋梨缶	御飯 白身魚のみりん焼き ハムサラダ みかん缶	<みんなの日曜日> 吉野家特製牛丼 青菜と大豆の白和え みそ汁(里いも・わか)
昼間食	チョコレート饅頭	いちごプリン	黒糖饅頭	バナナムース	やわらかおかき	レアチーズムース	
夕	御飯 さばの葱味噌焼き しろな和え物 みそ汁(わかめ・オク) I補給- 1486kcal たんぱく質 58.2g 脂質 42.1g 炭水化物 229g 食塩 5.8g 加鈣 611mg 鉄 10.5mg	御飯 豚肉と野菜の中華炒め 青梗菜のナムル 中華スープ(春雨・にら) I補給- 1612kcal たんぱく質 56g 脂質 60.9g 炭水化物 214.9g 食塩 7.6g 加鈣 901mg 鉄 8.6mg	御飯 ぶりの柚塩焼き レバーとごぼうの旨煮 みそ汁(冬瓜・水菜) I補給- 1452kcal たんぱく質 58.7g 脂質 34.8g 炭水化物 235.3g 食塩 6.4g 加鈣 1058mg 鉄 7.8mg	御飯 中華風卵焼き あさりと冬瓜の中華煮 中華スープ(木耳・ハ) I補給- 1462kcal たんぱく質 53.6g 脂質 36.9g 炭水化物 236.1g 食塩 7g 加鈣 883mg 鉄 11mg	御飯 メバルの山椒焼き 白菜の和え物 みそ汁(にら・冬瓜) I補給- 1443kcal たんぱく質 53.1g 脂質 33.8g 炭水化物 237.2g 食塩 5.6g 加鈣 857mg 鉄 8.6mg	御飯 鶏肉のトマトソース なすの揚げ浸し コンニャク(春菊・コン) I補給- 1468kcal たんぱく質 53.9g 脂質 41.8g 炭水化物 226.2g 食塩 6g 加鈣 821mg 鉄 8.3mg	紅鮭ごはん 野菜しんじょう 煮浸し みそ汁(冬瓜・大根葉) I補給- 1580kcal たんぱく質 69.8g 脂質 46g 炭水化物 225.7g 食塩 8.8g 加鈣 899mg 鉄 9.3mg

8月の予定献立



	令和05年08月21日(月)	令和05年08月22日(火)	令和05年08月23日(水)	令和05年08月24日(木)	令和05年08月25日(金)	令和05年08月26日(土)	令和05年08月27日(日)
朝	御飯 野菜炒め 温泉卵 昆布佃煮 みそ汁(しろな・わかめ) ヨーグルト	御飯 じゃが芋とツナの炒め物 ほうれん草の和え物 香の物(しば漬け) みそ汁(さつま芋・油揚げ) カルシウム牛乳	御飯 肉詰めいなり煮物 青菜のお浸し ふりかけ(のりたま) みそ汁(しめじ・白菜) ジョア	御飯 納豆 大根とさつま揚げの炒め煮 香の物(つぼ漬け) みそ汁(南瓜・わかめ) カルシウム牛乳	御飯 オムレツ 白菜のおかか和え のり佃煮 みそ汁(もやし・大根) カルシウム牛乳	御飯 豆腐のそぼろがけ ほうれん草のドレッシングがけ ゆずみそ みそ汁(玉葱・えのき) カルシウム牛乳	御飯 とりつくね 青菜のサラダ かつおおかか みそ汁(おつゆ・水菜) カルシウム牛乳
昼	御飯 シーフードカレー ブロッコリーサラダ フルーツヨーグルト	ゆかりご飯 ベーコンのキッシュ あさりとアスパラのソテー みかん缶	<夕涼み御膳> あじの香り寿司 鶏唐揚げの甘辛ソース おろしと印の和え物 和え物 レアチーズムース マゴニーソース みぞれ汁	冷やし中華 焼き餃子 青梗菜のナムル フルーツカクテル缶	十五穀米 白身魚の揚げ浸し じゃが芋の煮物 りんご缶	カルシウム牛乳 タンダリーチキン なすとピーマンの炒め物 白桃缶	御飯 たらのしそ塩麹焼き キャベツのくるみみそ汁 季節の果物(梨)
昼間食	きみしぐれ	フルーツパウンドケーキ	ロールケーキ	いちごババロア	やわらかおかき	梅ようかん	杏仁豆腐
夕	御飯 豚肉のバター醤油ソース いかと里芋の旨煮 みそ汁(なす・長葱) I補料- 1499kcal 蛋白質 51.4g 脂質 38.1g 炭水化物 243.4g 食塩 7.6g 加鈣 507mg 鉄 9.8mg	御飯 赤魚の煮付け 畑菜のぼん酢和え みそ汁(絹さや・おつゆ) I補料- 1463kcal 蛋白質 54.2g 脂質 37.5g 炭水化物 233.4g 食塩 7g 加鈣 904mg 鉄 10.7mg	御飯 鶏肉の照り焼き 冬瓜の煮物 みそ汁(しろ菜・じゃが芋) I補料- 1436kcal 蛋白質 60.3g 脂質 30.6g 炭水化物 237.8g 食塩 8.5g 加鈣 1197mg 鉄 6.9mg	御飯 さばの塩レモン焼き ちくわと里芋の煮物 みそ汁(いんげん・玉) I補料- 1485kcal 蛋白質 59.1g 脂質 36.4g 炭水化物 239.4g 食塩 8.2g 加鈣 840mg 鉄 9.1mg	御飯 ポークチャップ 野菜サラダ I補料- 1501kcal 蛋白質 51.2g 脂質 41.8g 炭水化物 236.7g 食塩 6.5g 加鈣 776mg 鉄 7.6mg	御飯 ぶりの漬け焼き しろなと椎茸の和え物 みそ汁(大根・豆苗) I補料- 1555kcal 蛋白質 59.3g 脂質 45.2g 炭水化物 237.7g 食塩 5.6g 加鈣 891mg 鉄 9.6mg	御飯 親子煮 野菜ソテー みそ汁(もやし・絹さや) I補料- 1464kcal 蛋白質 58.2g 脂質 39.8g 炭水化物 226.8g 食塩 6.4g 加鈣 910mg 鉄 9.3mg
	令和05年08月28日(月)	令和05年08月29日(火)	令和05年08月30日(水)	令和05年08月31日(木)			
朝	御飯 厚揚げとかぶの煮物 春菊のピーナッツ和え 香の物(しば漬け) みそ汁(かぶ菜・しめ) ヨーグルト	御飯 豆腐と野菜のくず煮 菜の花のごまマヨ和え ふりかけ(のりたま) みそ汁(小松菜・油揚げ) カルシウム牛乳	御飯 卵とじ 青菜の和え物 うめびしお みそ汁(玉葱・つゆ麩) ジョア	御飯 がんもの煮物 もやしのサラダ 香の物(きゅうり漬け) みそ汁(菜の花・うずき麩) カルシウム牛乳			
昼	御飯 八宝菜 きゅうりの中華和え パイン缶	麦ご飯 さばの香味焼き カリフラワーの甘酢漬 マンゴー缶	御飯 ミートローフ 畑菜の和え物 フルーツカクテル缶	御飯 たらのマスタード焼き なすの揚げ浸し 黄桃缶			
昼間食	やわらかおかき	コーヒーゼリー	練りきり	ぶどうゼリー			
夕	御飯 ホキのタルタル焼き 鶏肉とごぼうの旨煮 みそ汁(里芋・大根菜) I補料- 1464kcal 蛋白質 52g 脂質 40.5g 炭水化物 231g 食塩 6.3g 加鈣 563mg 鉄 10.3mg	御飯 鶏肉のクリーム煮 ジャーマンポテト I補料- 1534kcal 蛋白質 54.9g 脂質 47.5g 炭水化物 232.7g 食塩 5.2g 加鈣 918mg 鉄 9.5mg	御飯 めばるの山椒焼き ひじきの煮物 みそ汁(ほうれん草・えの) I補料- 1469kcal 蛋白質 61.8g 脂質 26g 炭水化物 254g 食塩 7.1g 加鈣 776mg 鉄 8.3mg	御飯 鶏肉の野菜あんかけ 春菊の和え物 みそ汁(豆腐・ねぎ) I補料- 1467kcal 蛋白質 53.8g 脂質 43.7g 炭水化物 221.7g 食塩 5.4g 加鈣 788mg 鉄 8.2mg			

みんなの日曜日とは？

8月20日(日)に『みんなの日曜日』と名付けられた献立が入っています。
 病院や施設での食事は、治療の一環、健康面に配慮されている一方で、日曜日に外食していたような気分を味わっていただける機会は多くありません。
 みんなの日曜日は、入院・入所されている方が、“日曜日が楽しみ”、“日曜日はわくわくする”、と感じていただけ、日曜日に外食をしていた時の気分を感じてもらうことをコンセプトとしています。外食産業各社とのコラボにより実現しています。
 また食器も通常のものとは異なり、ワンウェイ食器というテイクアウト気分を味わえる特別感を出すことで、病院や福祉施設に入院・入所されている方々に、以下のようなメニューを提供しています。

日清医療食品HPより一部抜粋