

# 献 立 表

胃病後全粥食

		12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	
朝	A定食	ハフ60g・ハター 野菜の炒め物(小柱) 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム ミネストローネ(チキン) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ ビビ'ガラシ(5)(T) 果物(ハリ) 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム カブと蒟蒻のソテー 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート カリフラワーとビーフのソテー <sup>1</sup> フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 果物(ハリ)のソテー <sup>1</sup> フルーツ缶 野菜ジュース Pc	
昼	A定食	焼きうどん(5) エビ焼先斗 大根とキャベツ(マヨ) 手作りゼリー(イオン)	全粥 250g 赤魚の照り煮 野菜のマリネ(5) フルーツサト(フ)	全粥 250g ホウレン草の味噌焼き 大根の煮物(T) ナツメの和え物	全粥 250g 鶏肉のトマト煮T 大根の味噌炒め(5) 春雨サラダ(5)	全粥 250g 鶏肉(5) 大根とキャベツのナタ <sup>2</sup> 春雨(2) 手作りゼリー(イオン)	全粥 250g 糀の香豚ソース(5) 春雨の金平煮 小松菜の土佐和え(T)	
夕	A定食	全粥 250g 鶏肉のパン粉焼(F) 付) パックソース 長芋サラダ いり豆腐 りんごのコンポート	全粥 250g すきやき煮(冬・T) 南瓜の甘辛煮(皮付) 小松菜の土佐和え(5) 清し汁(ハバク)	全粥 250g 鶏肉の生姜焼き(490) かぶの炒め物 ワコ・リのナマル 味噌汁(白菜)	全粥 250g メバルの照り焼きT 含め煮(高野豆腐) 南瓜サラダ 清し汁(小松菜・麩)(5)	全粥 250g メルサ(白身)レモン焼き キトリ <sup>3</sup> 杏仁豆腐 味噌汁(ス・タマネ)(5)	全粥 250g ミートローフ(T) ハゲテイサフ(マヨ) フルーツ羹(黄桃) 味噌汁(豆鉢)	
		12/7	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	
朝	A定食	*ハフ60g・ハコ シ ャム スープ 仕立て(0) 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 野菜の炒め物(小柱) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・イコ シ ャム サトキハビのスープ 果物(ハリ) 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート ボーグのトマト煮 果物(バナナ) 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 果物(ハリ)卵(5) 付) ケチャップ パック フルーツ缶 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム 鶏肉のトマスー <sup>4</sup> 煮F(減 付) メルサ(白身)レモン フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 野菜ソテー U 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc
昼	A定食	肉うどん(玉) 絹がけつゆ(温) 竹輪とキベイの金平 煮豆(金時豆) T	全粥 250g 黒むつの野菜あんかけ 南瓜の煮物(T) 白菜のお浸し	全粥 250g 鶏肉のBBQソース焼き(5) さつま芋とりんご煮 ワコロッサラダ(チーズ)	全粥 250g 鶏肉の生姜焼き(5) 焼き竹輪と大根の煮物 春雨サラダ(チーズ)	全粥 250g 豚肉の生姜炒め ごま和え(キヤベツ) 白菜ソテー	けんちんうどん けんちんつゆ(5) 煮豆(金時豆) T 甘酢和え(かぶ)	全粥 250g メルサのトマソース(80) T キトリ <sup>5</sup> キヤベツサラダ 手作りゼリー(イオン)
夕	A定食	全粥 250g 赤魚の西京焼き 鶏そぼろと蕉の煮物 ごま和え(キヤベツ) フルーツ缶	全粥 250g のし鰯(5) 野菜の甘辛炒め(0) フルーツ <sup>6</sup> 清し汁(白玉鮎)	全粥 250g 鶏の生姜焼き(80) お湯(ココア)(T) 萬切り団子黒蜜かけ 味噌汁(豆腐)	全粥 250g 鶏肉の甘辛焼き(80) お湯(ココア)(T) 萬切り団子黒蜜かけ 味噌汁(黒糖)	全粥 250g ハバクの和風ソース(5) 野菜の甘みを炒め 長芋の和え物 チヨコブリン	全粥 250g 鶏肉の照り焼き(T) 春雨の金平煮 白菜の酢の物 味噌汁(豆腐)	
		12/14	12/15	12/16	12/17	12/18	12/19	
朝	A定食	*ハフ60g・ハコ シ ャム 別け子(5) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 鶏肉のクリーム煮 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム ソナサラダ(5)マ フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 豚肉・やぶナガ(5) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・ハタ 豚肉と野菜のゲー <sup>5</sup> 果物(ハリ) 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム ミネストローネ(チキン) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート エビと野菜のソテー <sup>7</sup> フルーツ缶 野菜ジュース Pc
昼	A定食	全粥 250g ホキの味噌焼き 里芋の煮物 お浸し(ココア) (T)	全粥 250g 八宝菜(五) 高野豆腐の煮物 二色なます	全粥 250g 鶏のチキン焼き風(5) 竹輪と蕉の炒め煮 フルーツカクテル	全粥 250g チキン <sup>8</sup> か(ムネ80) 花野菜サラダ 3-コトローリ-添え	全粥 250g ホキの味噌焼き さつまいもの甘辛煮 お浸し(ココア) 手作りゼリー(イオン)	全粥 250g チキンソテー(7) アコウの塩焼(80) 付) バック醤油 里芋の煮物 甘酢和え(かぶ) 卵 <sup>9</sup>	ミトスラダ(250) トマトサラダ(冬)(5) 白菜と小柱のソテー
夕	A定食	全粥 250g 酢どうり(5)(90) 野菜の中華和え(T) 大学芋風あんがらめ 中華スープ(白菜)	全粥 250g 赤魚の照り煮 小松菜の和え物(5) フルーツ羹(みかん) 味噌汁(キベイ・豆腐)	全粥 250g チキン <sup>10</sup> 粉焼(5) 付) バックソース 茹生す生姜和え(5) ワコロッサ(エビあん 手作りゼリー(イオン)	全粥 250g アカウの塩焼(80) 付) バック醤油 里芋の煮物 甘酢和え(かぶ) 卵 <sup>9</sup>	全粥 250g チキンソテー(7) アコウの塩焼 りんごのコンポート 中華スープ(玉ねぎ)	全粥 250g 油 <sup>11</sup> の確辺焼き 炒り豆腐 なす酢味噌かけ(T) 蒸しパン(黒糖)	全粥 250g 鶏の照り煮 甘酢和え(キベイ・ニン) ロールケーキ(抹茶)
		12/21	12/22	12/23	12/24	12/25	12/26	
朝	A定食	ハフ60g・ハタ トマトスープ(チキン) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム 南瓜と豚肉のスープ 煮T フルーツ缶 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム 鶏肉と野菜のソース煮 果物(ハリ) 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート 野菜ソテー フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート 野菜ソテー フルーツ缶 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム ミネストローネ(チキン) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート エビと野菜のソテー <sup>7</sup> フルーツ缶 野菜ジュース Pc
昼	A定食	全粥 250g ハバクのムニエル(60) 各瓜のくず煮 ゆかり和え(白菜)	全粥 250g チキン <sup>12</sup> 炒め(7) じやが芋の煮物 ワコロ <sup>13</sup> のお浸し	全粥 250g チキン <sup>14</sup> 炒め(7) 青菜(5) かぶのナマル(5) 手作りゼリー(イオン)	五目あんかけうどん(5) 鶏(3) かぶのナマル(5) 手作りゼリー(イオン)	全粥 250g 鶏肉味噌焼き 青菜と豆(白菜・ニンジン) さつまいもの炒め物(5) なすの胡麻和え(5) 手作りゼリー(イオン)	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)
夕	A定食	全粥 250g ミニトローフ(T) アスパラ炒め物(7) 小松菜と卵の和え物(5) フルーツ <sup>15</sup>	全粥 250g ホキの香味焼き(5)(80) 甘酢和え(かぶ) 手作りゼリー(レバ) 味噌汁(豆腐)	全粥 250g ホキの野菜あんかけ 春雨(金平) 萬切り団子黒蜜かけ 味噌汁(玉葱・麩)	全粥 250g アカウの塩焼(F) ワコロ <sup>16</sup> ソース フルーツソース	行事 食事立 お楽しみに!	全粥 250g 赤魚の西京焼き 豚肉と大根の炒め物(5) ホタド <sup>17</sup> (3)(3) 味噌汁(豆麩)	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)
		12/28	12/29	12/30	12/31			
朝	A定食	ハフ60g・ハタ カリフラワーとビーフのソテー <sup>18</sup> 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム スープ煮(トリ) U フルーツ缶 野菜ジュース Pc	ハフ60g・マーレート サトキハビのスープ フルーツ缶 野菜ジュース Pc	*ハフ60g・ハコ シ ャム 南瓜のスープ煮(5) フルーツ缶 野菜ジュース Pc	全粥 250g 松風焼き(7) 煮浸し(白菜・ニンジン) ヨモギ 和え(ワロ・ソナ) のり佃煮Pc	全粥 250g 黒むつのトマソースかけ じやが芋の含め煮 白菜の和え物	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)
昼	A定食	全粥 250g 鶏の甘酢あん(5) 茄子の生姜炒め(T) ロールケーキ(抹茶)	全粥 250g 鶏肉の味噌焼(T) 焼豆腐と青菜の煮(5) 白菜のお浸し(5)	全粥 250g ホキの味噌焼き(5) 春雨のさと煮T フルーツ缶 野菜ジュース Pc	全粥 250g 松風焼き(7) 煮浸し(白菜・ニンジン) ヨモギ 和え(ワロ・ソナ) のり佃煮Pc	全粥 250g 黒むつのトマソースかけ じやが芋の含め煮 白菜の和え物	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)	
夕	A定食	全粥 250g コロッケD(焼 付) パックソース 果物(ハナ+0.5単位) 野菜ジュース Pc	全粥 250g シルバーレモン焼き(5) 春雨のさと煮T フルーツ缶 野菜ジュース Pc	全粥 250g アカウの塩焼(60) 付) バック醤油 野菜の味噌煮(5) ひとくち桃まん	全粥 250g アカウの塩焼(60) 付) バック醤油 野菜の味噌煮(5) ひとくち桃まん	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)	全粥 250g チキンソテー(5) ソナサラダ(冬)T コントローリ(3)	

\* 献立は都合により変更せさせていただくことがあります。