2026 年11月上旬特別食

予 定 献 立 表

国立国府台医療センター

	3日(火)		4日(水)		5日(木)	
	A	B	A	B	A	B
朝　食	米飯 味噌汁(高･小) ﾎﾞｲﾙｳｨﾝﾅｰx3 袋ケチャップ 野菜ソテー(ｺ･ﾆﾝ CaMgふりかけ(かつお) 牛乳		米飯 味噌汁(ﾅﾒｺ.ﾈｷﾞ) 厚焼卵(2/20) 白菜と青菜の煮浸し　朝 CaMgふりかけ(ﾀﾗｺ) 牛乳		米飯 味噌汁(ﾓﾔｼ･ﾆﾗ) さつまあげ含煮 小松菜炒煮 FeZnふりかけ(ｻｹ) 牛乳	
昼　食	米飯 白身魚のﾌﾗｲ ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙｿｰ ﾄﾏﾄｿｰｽ (玉葱) 焼ﾅｽｵｸﾗ生姜添 醤油あえ ﾎｳﾚﾝｿｳ		スパゲティ220 ミートソース ポテト含煮gp 浸し(ｷｬﾍﾞﾂ) ジョア(プレーン)		米飯 牛肉中華風炒め 金平ごぼう しば漬(減塩)	
夕　食	米飯 豚ﾛｰｽ生姜焼70ｇ 焼き舞茸 伴三糸 ごま醤油あえｲﾝｹﾞ ﾋﾞﾀﾐﾝｼﾞｭｰｽ(ﾘﾝｺﾞ)	祝日のため実施なし	米飯 ぶり南部焼 ｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳ(茹 ひじき炒煮 ﾋﾟｰﾅｯﾂ和(菜の花) りんご3/8	米飯 おでんB ひじき炒煮 ﾋﾟｰﾅｯﾂ和(菜の花) りんご3/8	米飯 ﾑｷｶﾚｲ生姜焼き ｲﾀﾘｱﾝﾐｯｸｽ ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ 和風和え(ﾌﾞﾛ) パインアップル	米飯 ﾁｰｽﾞｲﾝﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(ﾃﾞﾐ)B ｲﾀﾘｱﾝﾐｯｸｽ ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ 和風和え(ﾌﾞﾛ) パインアップル
	10日(火)		11日(水)		12日(木)	
	A	B	A	B	A	B
朝　食	米飯 味噌汁(ﾄｳﾌ･ﾆﾗ) ﾎﾞｲﾙｳｨﾝﾅｰx3 袋ケチャップ 野菜ｿﾃｰ(ｲﾝ・玉・ｺ) FeZnふりかけ(ｻｹ) 牛乳		米飯 味噌汁(高･ｻﾔ) 目玉焼き ﾊﾟｯｸ減塩醤油 野菜ソテー(ｺ･ﾆﾝ CaMgふりかけ(かつお) 牛乳		米飯 味噌汁(玉葱ﾜｶﾒ) さつまあげ含煮 菜の花二色煮浸し FeZnふりかけ(たまご) 牛乳	
昼　食	米飯 赤魚ｶﾞｰﾘｯｸ焼80 焼しめじ 金平ごぼう 醤油あえ ﾎｳﾚﾝｿｳ		チャーシューメン 大学芋 からし和え ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ		米飯 鮭しそ香焼80 椎茸煮 (2枚) ひじきサラダ(ｻｻﾐ キムチ和え(白菜	
夕　食	米飯 鶏肉ﾊﾞｼﾞﾙｿｰｽ焼 2個 茹カリフラワー25 かぼちゃサラダ 菜の花ﾜｻﾋﾞ和え ｵﾚﾝｼﾞ2/6	焼そば かぼちゃサラダ 菜の花ﾜｻﾋﾞ和え ｵﾚﾝｼﾞ2/6	米飯 白身魚磯辺焼き80 人参グラッセ 添 焼ﾅｽｵｸﾗ生姜添 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰﾀﾙﾀﾙ和え バナナ 1本	ビビンバ風丼B 焼ﾅｽｵｸﾗ生姜添 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰﾀﾙﾀﾙ和え バナナ 1本	米飯 豚ﾛｰｽ生姜炒め70 ﾐｯｸｽﾋﾟｰﾏﾝｿﾃｰ 里芋煮(ﾁｸﾜ 醤油あえ ﾎｳﾚﾝｿｳ ﾌﾞｲｸﾚｽBIO (ﾋﾟｰﾁ)	米飯 エビチリB 里芋煮(ﾁｸﾜ 醤油あえ ﾎｳﾚﾝｿｳ ﾌﾞｲｸﾚｽBIO (ﾋﾟｰﾁ)

都合により献立が変更になる場合がございます。ご了承ください。