



月間献立表



IIH播磨病院：普通食

	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6	7
昼食	煮魚(特) 高野豆腐の五目煮 胡麻味噌和え 果物 米飯 	[A] 塩焼魚 [B] はんぺんのマヨネーズ焼き [共通料理] すき風煮 もろぎゅう 果物 米飯	[A] 蒸し鶏の中華風たれかけ [B] イカのつけ焼き [共通料理] さつま芋のネギ味噌焼き 酢の物 果物 米飯	[A] スペイン風オムレツ [B] 塩焼魚(特) [共通料理] 南瓜煮付け 酢の物 果物 米飯	[A] 厚焼き卵 [B] 揚出し豆腐の野菜あんかけ(透) [共通料理] 焼きそば 冬瓜煮付け(油揚げ) 果物 米飯	[A] 豚しゃぶ [B] 煮魚(並) [共通料理] 野菜サラダ クリーム煮 果物 米飯	空揚げ魚 スパゲティ キャベツの梅かつお 果物 米飯 
	8	9	10	11	12	13	14
昼食	焼魚 寒露 湯豆腐炒め ごぼうの胡麻辛子和え 果物 米飯 	[A] スポーツの えび煮付け [B]  煮魚(並) [共通料理] 巣ごもり卵 中華風酢の物 果物 栗おこわ	[A] カツの卵とじ [B] 豆腐ハンバーグ [共通料理] 南瓜サラダ たぬき汁 果物 米飯	[A] エビフライ [B] 付け焼き魚 [共通料理] 牛蒡煮付 ワンタンスープ 果物 米飯	[A] 干草焼 [B] 炊き合わせ [共通料理] 日本そば 辛子酢味噌和え 果物 米飯	[A] 鶏のレモン漬け [B] つけ焼き魚(並) [共通料理] 大根煮付け(並) 白和え 果物  米飯	チヂミ風 冬瓜煮付け 和風サラダ 果物 米飯
	15	16	17	18	19	20	21
昼食	鶏の華風焼 八宝菜 春雨酢の物 果物 米飯 	[A] 塩焼き魚 [B] 揚げ出し豆腐 [共通料理] 白菜のスープ煮 みぞれ汁 果物 米飯	チキンピラフ グリーンサラダ ミネストローネ 果物 	[A] サトウ草のスクラップルエッグ [B] 煮魚(特) [共通料理] 南瓜煮付け キャベツスープ 胡麻味噌和え(ピーマン) 米飯	[A] 中華いか天 [B] 出し巻き卵 [共通料理] あんかけ焼きそば もやしとしそ和え 果物 米飯	[A] トンカツ [B] えび串煮 [共通料理] じゃが芋磯和え 冬瓜汁(海老) 果物  米飯	チキンハンバーグ 茄子炒煮 大根なます 果物 米飯 
	22	23	24	25	26	27	28
昼食	鶏のパン粉焼き 青梗菜の卵とじ 春雨サラダ 果物 米飯 	[A] 鶏肉の梅肉焼 [B] 煮合わせ [共通料理] 大根煮付け(並) 菜の花和え さつま芋サラダ 米飯	[A] 露降 煮魚(特) [B] 厚揚げしょうが焼き [共通料理] 麩の卵とじ わさび和え 果物  米飯	[A] 魚のカレームニエル [B] 鶏肉の南蛮漬 [共通料理] 牛蒡と牛肉の煮物 おかか和え(水菜) 果物 米飯	[A] かき揚げ [B] 精進八宝菜(透) [共通料理] うどん 茄子煮付け 果物 米飯	[A] チンジャオロースー風 [B] 茹で海老 [共通料理] 中華風やっこ 青梗菜と春雨のスープ 果物 米飯	いかフライ 玉葱卵とじ 南瓜甘煮 果物 米飯 
	29	30	31	 10月 10月31日はハロウィーンです 聖人を迎える日の前夜祭です。 かぼちゃのちょうちんを飾ったり、仮装したりして、聖人を迎えます。 夕食には、ハロウィーンにちなんでかぼちゃ料理を一品ご用意する予定です…  TRICK or TREAT			
豚肉の生姜焼き 八宝菜 もやしの加-ピ-ク入 あべかわいも(蒸) 米飯	[A] 豚肉ピカタ [B] ほうれん草入りオムレツ [共通料理] 白菜のクリーム煮 胡瓜中華和え 長芋の白煮 米飯	[A] ハロウィ 炊き込み御飯 [共通料理] じゃが芋煮付け 清汁(ピ-ホ-ル) 果物 カニ玉 					



※献立は都合により変更になることがあります。

