

A病院給食の献立（平成12年10月）

月/日	(曜)	朝食	昼食	夕食
10月17日	(火)	米飯 味噌汁(白菜等) 金平ごぼう(ごぼう等) ごま和え(菜の花) 味付のり 牛乳	米飯 エビフライ 線キャベツ ミニソース 煮付(肉詰いなり等) 山芋の酢の物(長芋) 漬物(たくあん)	米飯 豚肉和風ステーキ トマト 煮付(しろ菜等) ぬた(わけぎ等) 漬物(たくあん)
10月18日	(水)	米飯 味噌汁(たまねぎ等) フレーク煮(シ-チ物等) うぐいす豆 ふりかけ(おかか) 牛乳	炊き込み御飯(ごぼう等) 塩焼(さわら) 赤だし(豆腐等) わさび酢和え(いか等) 果物(バナナ)	米飯 鶏香味焼き(鶏もも) ブロッコリー 茶碗蒸し(椎茸等) 三色ナムル(もやし等) 漬物(たくあん)
10月19日	(木)	米飯 味噌汁(大根等) じゃがいも煮(奴村等) ミニオムレツ ふりかけ 牛乳	米飯 麻婆豆腐(鶏挽肉等) 中華風煮(もやし等) 和風マヨネーズ(キャベツ等) 漬物(しそ昆布佃煮) 果物(りんご)	米飯 ムニエル(メルルーサ) トマト いんげんソテー ひじき煮(にんじん等) 浸し(チンゲン菜) 漬物(たくあん)
10月20日	(金)	米飯 味噌汁(キャベツ等) 切昆布炒め煮 もろきゅう(きゅうり) ふりかけ(さけ) 牛乳	米飯 レモン蒸し(さけ) トマト ミニしょうゆ 豚汁(里芋) 韓国風サゲ(もやし等) 漬物(桜漬)	米飯 焼き肉風(キャベツ等) 豆腐の旨煮(ムネギ等) もずく酢の物 漬物(たくあん)
10月21日	(土)	米飯 味噌汁(キャベツ等) 大根の炒り煮 たたきごぼう 味付のり 牛乳	米飯 ポトフ(キャベツ等) しらたき炒煮(ごぼう等) 酢みそ和え(タコ等) 漬物(たくあん)	米飯 和風ステーキ(さわら) トマト ピーマンソテー 煮付(がんも等) 磯和え(小松菜) 漬物(たくあん)
10月22日	(日)	米飯 味噌汁(大根等) おかか煮(こんにゃく) 白福豆 のり佃煮 牛乳	米飯 竜田揚げ(鶏もも) 線キャベツ レモン ミニソース 煮付(にんじん等) 卵豆腐 漬物(たくあん)	米飯 煮魚(かれい) ニラ卵炒め ごま和え 果物(オレンジ) 漬物(たくあん)
10月23日	(月)	米飯 味噌汁(たまねぎ等) 切干煮(切干大根等) だし巻卵 ふりかけ(さけ) 牛乳	米飯 塩焼(さわら) 大根おろし けんちん煮(しろ菜等) 拌三絲(はるさめ等) 果物(りんご) 漬物(しそ昆布佃煮)	米飯 コロッケ(豚挽肉等) スパソテー ピーマンソテー 中華風スープ(たまねぎ等) 酢の物(きゅうり等) 漬物

B病院献立表(平成12年11 - 12月)

月/日	(曜)	朝食	昼食	夕食
11月27日	(月)	米飯 牛乳 味噌汁(ほうれん草等) 卸し煮(大根) 金山寺味噌 はりはり漬	米飯 鮭のホワイトソース 生姜茄子醤油和え 沢煮椀(かしわ、里芋等) いちごゼリー	米飯 豆腐の味噌煮 茹で鶏サラダ ほうれん草の錦糸和え カットパイ
11月28日	(火)	米飯 牛乳 味噌汁(キャベツ等) ソテー(青梗菜等) ふりかけ(かつお) 大根味噌漬	米飯 魚の幽庵焼き にらの中華和え そうめん汁	米飯 炒り煮(かしわ、大根等) 卵サラダ すくい豆腐 オレンジ
11月29日	(水)	米飯 牛乳 味噌汁(もやし等) いりたまご ふりかけ 野沢菜漬	米飯 えびしんじょう ゆかり和え(ほうれん草等) 中華風卵スープ	米飯 和風ハンバーグ けんちん煮(豆腐等) なすの胡麻風味和え バナナ
11月30日	(木)	米飯 牛乳 味噌汁(ほうれん草等) 鶏肉と大根のそぼろ煮 のり 奈良漬	米飯 シーフードカレー(えび、ホタテ等) ハムのマリネ らっきょ漬け ふくじん漬け プリン	米飯 卵の袋煮 豆腐の胡麻味噌かけ かか和え(ほうれん草、かつお)
12月1日	(金)	米飯 牛乳 味噌汁(白菜等) 和風サラダ(タマネギ等) ふりかけ べったら漬け	親子うどん 炒め物(かまぼこ、もやし等) 磯和え(ほうれん草、のり佃煮) くずまんじゅう	米飯 鯖の照り焼き ごまネーズ和え 大根と人参の酢物 マスカット
12月2日	(土)	米飯 牛乳 味噌汁(さるまいも等) ちくわのきんぴら 金山寺味噌 オランダ漬け	米飯 鶏肉の琥珀蒸し 五色和え(にんじん、春雨等) 潮汁	米飯 魚の香草焼き 南瓜の煮付け 味噌和え(ささみ、にんじん等) キウイ
12月3日	(日)	米飯 牛乳 味噌汁(豆腐等) 炒め物(大根、にんじん) ふりかけ(のり) オランダ漬け	米飯 和風焼肉 煮付(青菜等) 中華風酢物(にんじん、もやし等) 洋なしフレッシュ	米飯 魚の西京焼き チャンプルー かか和え(なす、かつお) ミニ鯛焼き