

2024年8月



Monthly Menu

西山病院未来型ディケア

月	火	水	木	金	土
			1日	2日	3日
			ポークチャップ 642kcal	肉豆腐 712kcal	さばの味噌煮 637kcal
5日	6日	7日	8日	9日	10日
ぶりの柚子こしょう焼き 634kcal	鶏肉のもろみ味噌焼き 669kcal	ピーマンの肉詰め焼き 622kcal	さわらの塩麹焼き 589kcal	豚肉のバーベキューソース 619kcal	白身魚のピカタ オーロラソース 657kcal
12日	13日	14日	15日	16日	17日
松風焼き 603kcal	白身魚の香草パン粉焼き 651kcal	さばの味噌焼き 602kcal	コロッケ盛り合わせ 670kcal	鶏肉のチリソース炒め 631kcal	たらのポテトチーズ焼き 618kcal
19日	20日	21日	22日	23日	24日
鶏つくねの甘辛炒め 662kcal	鶏肉のコーンマヨ焼き 643kcal	ぶりの竜田揚げ 635kcal	トンテキ 697kcal	タラの葱味噌焼き 624kcal	アジのムニエル トマトソース 605kcal
26日	27日	28日	29日	30日	31日
たらのパン粉焼き 571kcal	ブリの照り焼き 610kcal	肉団子の中華煮 632kcal	白身魚の天ぷら ゴマ味噌ソース 661kcal	擬製豆腐 627kcal	豚肉の山椒焼き 601kcal

お持ち帰り弁当 前日の15時までにご予約をお願い致します。1食500円

■食材仕入れの都合によりメニュー変更する場合があります。



Weekly Menu

西山病院未来型ディケア

	月 7月29日	火 7月30日	水 7月31日	木 8月1日	金 8月2日	土 8月3日
A ランチ	ぶりの ゆず味噌焼き 厚揚げの煮付け 708kcal 蛋31.7g 脂24.6g 塩2.2g	海老かつ 長芋の白煮 719kcal 蛋22.8g 脂22.0g 塩2.4g	イベント う な ぎ の 蒲 焼	赤魚の 野菜あんかけ ごぼうの炒め煮 649kcal 蛋27.4g 脂10.2g 塩2.3g	海の幸カレー 肉詰いなりの煮物 684kcal 蛋19.0g 脂18.7g 塩2.6g	タラのたらこ マヨネーズ焼き 炒り豆腐 678kcal 蛋28.8g 脂21.2g 塩2.3g
B ランチ	豚肉の バーベキューソース 小松菜の塩炒め 694kcal 蛋23.1g 脂22.7g 塩2.3g	鶏肉の ねぎ塩焼き こんにゃくのピリ辛煮 705kcal 蛋27.4g 脂27.0g 塩2.2g		三色そばろ丼 五目ひじき 627kcal 蛋28.0g 脂18.0g 塩2.4g	豚肉のくわ焼き ちくわのピリ辛炒め 804kcal 蛋29.2g 脂28.0g 塩2.3g	チキンカツ キャベツの煮浸し 669kcal 蛋22.0g 脂18.3g 塩2.2g
C ランチ	免疫力 チキンピカタ 小松菜の塩炒め 740kcal 蛋34.3g 脂22.1g 塩2.2g	骨 擬製豆腐 こんにゃくのピリ辛煮 748kcal 蛋34.0g 脂28.2g 塩2.4g		脳活性 あじのフライ タルタルソース 五目ひじき 726kcal 蛋24.8g 脂25.1g 塩2.5g	整腸 白身魚の アーモンドフライ ちくわのピリ辛炒め 782kcal 蛋32.7g 脂24.2g 塩2.2g	抗酸化 茹で豚肉の 胡麻だれかけ キャベツの煮浸し 713kcal 蛋26.5g 脂25.5g 塩2.3g
麺 ランチ	ぶっかけうどん がんもの煮物 612kcal 蛋17.1g 脂11.4g 塩4.1g	ミート スパゲッティ アスパラのソテー 761kcal 蛋25.9g 脂20.1g 塩3.1g		チャンポン麺 えび焼売 691kcal 蛋26.0g 脂16.5g 塩4.2g	卵とじきしめん 大根と牛すじの味噌煮 639kcal 蛋24.9g 脂12.6g 塩4.2g	カレーうどん 温泉卵 772kcal 蛋24.4g 脂28.0g 塩4.3g
共通 小鉢	切干大根と山菜の和え物 マンゴープリン ごはん 清まし汁	ほうれん草と豆の和え物 パインムース ごはん 味噌汁		大根サラダ はちみつ黒酢ゼリー ごはん 味噌汁	長芋とオクラのわさび和え パナコッタ ごはん 豆乳味噌スープ	なめ茸おろし カフェオレゼリー ごはん オニオンスープ

【注意】麺ランチに汁物は付きませんのでご注意ください。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。



Weekly Menu

西山病院未来型ディケア



	月 8月5日	火 8月6日	水 8月7日	木 8月8日	金 8月9日	土 8月10日
A ランチ	赤魚の揚げだし 鶏そばろ蓮根 683kcal 蛋27.3g 脂16.2g 塩2.1g	さばの生姜煮 さつま芋サラダ 705kcal 蛋28.9g 脂20.8g 塩1.9g	エビフライ カレー  ゴーヤチャンプルー 750kcal 蛋20.8g 脂26.1g 塩2.6g	白身魚の 磯辺揚げ もやしとにらの炒め物 692kcal 蛋28.3g 脂21.1g 塩2.1g	天津飯 チンゲン菜の炒め煮 664kcal 蛋16.4g 脂19.1g 塩2.9g	大阪 牛スジ温玉丼 野菜つみれの煮物 621kcal 蛋38.1g 脂10.8g 塩1.5g
B ランチ	チキンの ピザ焼き 大根といかの煮物 669kcal 蛋29.6g 脂20.1g 塩2.2g	黒酢酢豚 洋風炒め 731kcal 蛋26.0g 脂24.3g 塩2.4g	チキンの ガーリックグリル ごぼうの甘辛煮 709kcal 蛋27.0g 脂18.9g 塩2.4g	ハンバーグの 照り焼きソース ふきの土佐煮 642kcal 蛋20.8g 脂19.3g 塩2.4g	鶏肉の みぞれ煮 ブロッコリーのカレーソテー 738kcal 蛋27.1g 脂23.7g 塩2.3g	稲庭風うどん 野菜つみれの煮物 518kcal 蛋28.4g 脂3.0g 塩3.6g
C ランチ	骨 豚肉と厚揚げの 味噌炒め 大根といかの煮物 733kcal 蛋27.6g 脂30.0g 塩2.3g	貧血 鮭のハニー マスタード焼き 洋風炒め 684kcal 蛋30.2g 脂22.5g 塩2.2g	整腸 白身魚のきのこ クリームソース ごぼうの甘辛煮 754kcal 蛋26.5g 脂21.9g 塩2.4g	抗酸化 鶏肉のヨーグルト 味噌焼き ふきの土佐煮 655kcal 蛋25.5g 脂23.5g 塩2.0g	免疫力 サーモンチーズ 照り焼き  ブロッコリーのカレーソテー 637kcal 蛋31.3g 脂13.3g 塩2.3g	
麺 ランチ	山菜おろしそば ちくわの2色天ぷら 668kcal 蛋22.4g 脂12.1g 塩4.0g	温玉キムチ きしめん がんもの煮物 690kcal 蛋25.4g 脂21.9g 塩4.2g	味噌煮込み うどん 茄子のオイスターソース炒め 693kcal 蛋24.8g 脂20.2g 塩2.8g	きつねそば じゃが芋のじゃこバター炒め 628kcal 蛋20.7g 脂11.1g 塩3.5g	豚骨しょうゆ ラーメン 春巻き 814kcal 蛋25.4g 脂21.5g 塩4.7g	
共通 小鉢	ほうれん草と干えびのお浸し マスカットゼリー ごはん かき玉汁	白菜のおかか和え マンゴーヨーグルト 十五穀米 清まし汁	大根のさっぱりツナ和え 抹茶ババロア ごはん 味噌汁	キャベツとなめこのポン酢和え ココアプリン ごはん けんちん汁	春雨サラダ フルーツポンチ ごはん 味噌汁	なすの生姜和え オレンジムース ごはん

【注意】麺ランチに汁物は付きませんのでご注意ください。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。



Weekly Menu

西山病院未来型ディケア

	月 8月12日	火 8月13日	水 8月14日	木 8月15日	金 8月16日	土 8月17日
A ランチ	トマトチーズ カレー  信田の煮物 628kcal 蛋14.5g 脂11.4g 塩2.5g	あじの唐揚げ生 姜あんかけ なすのトマト煮 727kcal 蛋30.4g 脂21.4g 塩2.4g	白身魚の 照り焼き ツナソテー 601kcal 蛋28.9g 脂13.3g 塩2.3g	赤魚の 柚子胡椒煮 切干大根の炒め物 647kcal 蛋26.5g 脂18.7g 塩2.3g	イカの 甘酢あんからめ さつま芋のレモン煮 706kcal 蛋17.5g 脂11.7g 塩2.0g	さばのおろし煮 竹輪とキムチの炒め物 649kcal 蛋30.3g 脂19.4g 塩2.4g
B ランチ	タンドリー ポーク 金平大根 711kcal 蛋23.2g 脂27.6g 塩2.0g	牛丼 ビーフンソテー 699kcal 蛋18.2g 脂22.6g 塩2.4g	煮込み ハンバーグ じゃが芋の白煮 648kcal 蛋22.8g 脂14.4g 塩2.5g	チキンの ミートソース焼き がんもの煮物 729kcal 蛋28.7g 脂26.7g 塩2.3g	きのこたっぷり ポークソテー ごぼうの味噌煮 673kcal 蛋25.3g 脂20.1g 塩2.4g	揚げ豆腐の 肉味噌がけ 小松菜と干し海老の炒め煮 769kcal 蛋30.6g 脂28.1g 塩2.1g
C ランチ	貧血 いわしフライ 金平大根 776kcal 蛋24.0g 脂26.2g 塩2.4g	骨 肉団子と春野菜 の豆乳煮 ビーフンソテー 698kcal 蛋21.0g 脂16.0g 塩2.4g	脳活性 揚げ鶏のフルツト マトリソース じゃが芋の白煮 752kcal 蛋26.0g 脂24.5g 塩2.3g	抗酸化 ポークステーキ 赤ワインデミソース がんもの煮物 730kcal 蛋27.6g 脂29.3g 塩2.1g	貧血 ハマチの ごま焼き ごぼうの味噌煮 667kcal 蛋27.0g 脂20.0g 塩1.9g	整腸 豚肉の 塩麴グリル 小松菜と干し海老の炒め煮 680kcal 蛋26.3g 脂23.7g 塩2.1g
麺 ランチ	鶏南蛮そば 南瓜サラダ 850kcal 蛋26.8g 脂14.1g 塩3.1g	きつねきしめん 蓮根の挟み揚げ 654kcal 蛋16.4g 脂15.7g 塩4.2g	冷やし中華 冷麺 若竹煮 616kcal 蛋24.0g 脂7.5g 塩4.3g	豚肉と椎茸のと ろみそば 炒り豆腐 736kcal 蛋25.9g 脂21.0g 塩3.4g	まろやか 白味噌ラーメン 揚げ餃子 707kcal 蛋23.9g 脂14.0g 塩4.2g	鶏塩うどん 厚揚げの味噌炒め 662kcal 蛋27.6g 脂19.2g 塩4.2g
共通 小鉢	もずくの酢の物 フルーツ杏仁 ごはん 清まし汁	小松菜のお浸し わらびもち ごはん 味噌汁	オクラのなめ茸和え フルーツヨーグルト ごはん 味噌汁	生姜酢和え ベリームース ごはん カレースープ	水菜の和風サラダ あんみつ ごはん 春雨中華スープ	とろろ プリン 麦ごはん 清まし汁

【注意】麺ランチに汁物は付きませんのでご注意ください。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。



Weekly Menu

西山病院未来型ディケア

	月 8月19日	火 8月20日	水 8月21日	木 8月22日	金 8月23日	土 8月24日
A ランチ	白身魚の天ぷら 卸ポン酢がけ ひじきの煮物 679kcal 蛋29.0g 脂19.5g 塩2.3g	とろっと 卵カレー  高野豆腐の煮物 624kcal 蛋15.5g 脂15.5g 塩2.5g	アブラカレいの けんちん焼き れんこんの煮物 660kcal 蛋24.8g 脂19.6g 塩2.3g	さばの 七味醤油焼き 五目さっぱり金平 672kcal 蛋30.2g 脂22.2g 塩2.3g	穴子ちらし寿司  筍とこんにゃくの煮物 651kcal 蛋22.0g 脂9.4g 塩2.5g	赤魚の 麴味噌漬け 茄子の揚げ浸し 656kcal 蛋25.6g 脂22.3g 塩1.8g
B ランチ	豚の角煮 里芋のバター醤油炒め 774kcal 蛋34.7g 脂30.6g 塩2.2g	ミルフィーユ チーズカツ ほうれん草のカレーソテー 720kcal 蛋25.1g 脂24.4g 塩2.4g	遠州焼き風  ふきの土佐煮 631kcal 蛋18.2g 脂12.8g 塩2.5g	鶏肉と野菜の 中華煮 ブロッコリーのガーリックソテー 639kcal 蛋26.2g 脂18.9g 塩2.4g	鶏肉の南部焼き 筍とこんにゃくの煮物 647kcal 蛋27.2g 脂20.2g 塩2.4g	豚キムチ 大根とイカの煮物 702kcal 蛋23.2g 脂29.7g 塩2.2g
C ランチ	脳活性 グリルチキンソテー 野菜トマトソース 里芋のバター醤油炒め 688kcal 蛋28.3g 脂20.7g 塩2.2g	整腸 赤魚の 甘酒みぞれ煮 ほうれん草のカレーソテー 654kcal 蛋28.1g 脂15.0g 塩2.2g	抗酸化 豚肉と野菜の 胡麻味噌炒め煮 ふきの土佐煮 690kcal 蛋19.1g 脂24.7g 塩2.0g	貧血 豚肉と厚揚げの オイスター炒め ブロッコリーのガーリックソテー 702kcal 蛋28.2g 脂25.4g 塩2.4g	骨 豆腐ステーキ きのこあんかけ 筍とこんにゃくの煮物 754kcal 蛋30.4g 脂27.9g 塩2.2g	免疫力 チキン南蛮 大根とイカの煮物 720kcal 蛋32.0g 脂26.7g 塩2.3g
麺 ランチ	塩ワンタン麺 麻婆茄子 680kcal 蛋23.7g 脂15.5g 塩4.5g	トマトクリームス パゲッティ 蒸し鶏のサラダ 901kcal 蛋33.6g 脂13.5g 塩2.8g	かき揚げ茶そば キャベツの塩昆布炒め 796kcal 蛋19.4g 脂26.9g 塩3.6g	肉きしめん 長芋の白煮 663kcal 蛋21.9g 脂16.3g 塩4.3g	ごま豆乳うどん 筍とこんにゃくの煮物 711kcal 蛋23.0g 脂26.7g 塩4.8g	そうめん きすの天ぷら 685kcal 蛋27.2g 脂14.7g 塩3.9g
共通 小鉢	ツナサラダ ブルーベリーヨーグルト ごはん 味噌汁	きのこのマリネ バニラババロア ごはん 味噌汁	香味和え マンゴープリン ごはん 清まし汁	菜花のお浸し レモンゼリー 菜飯 味噌汁	うの花 オレンジフルーチェ ごはん かき玉汁	オクラの梅和え 杏仁豆腐 ごはん 中華スープ

【注意】麺ランチに汁物は付きませんのでご注意ください。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。



Weekly Menu

西山病院未来型ディケア



	月 8月26日	火 8月27日	水 8月28日	祭 木 8月29日	祭 金 8月30日	土 8月31日
A ランチ	白身魚の 香り揚げ チンゲン菜と木耳の玉子炒め 782kcal 蛋21.7g 脂31.0g 塩2.4g	メバルの唐揚げ 野菜あんかけ 煮奴 677kcal 蛋30.3g 脂16.9g 塩2.2g	赤魚の 粕漬焼き 里芋の天ぷら 甘みそかけ 623kcal 蛋26.2g 脂16.3g 塩1.6g		さばの味噌煮 切干大根の炒め煮 680kcal 蛋28.3g 脂21.6g 塩1.9g	白身魚フライ カレー ポパイ炒め 715kcal 蛋18.7g 脂20.2g 塩2.5g
B ランチ	揚げ豚の 香りソースかけ さといもの煮物 807kcal 蛋25.2g 脂31.1g 塩2.4g	チキンの外外粒 マスタード焼き ブロッコリーと小海老の炒め物 740kcal 蛋30.0g 脂28.6g 塩2.3g	カツ丼 筍のそぼろ炒め 721kcal 蛋25.7g 脂25.4g 塩2.4g		豚肉の 梅味噌焼き イカリングフライ 753kcal 蛋27.6g 脂27.2g 塩2.4g	揚げ鶏の 黒酢だれ 五目豆 747kcal 蛋31.5g 脂18.8g 塩2.0g
C ランチ	整腸 豚のチーズ焼き デミソース さといもの煮物 731kcal 蛋27.6g 脂24.2g 塩2.4g	貧血 豚しゃぶの おろしぽん酢かけ ブロッコリーと小海老の炒め物 785kcal 蛋29.0g 脂34.8g 塩2.5g	骨 豚肉と厚揚げの オイスター炒め 筍のそぼろ炒め 732kcal 蛋30.2g 脂29.1g 塩2.3g		免疫力 鶏肉の爽やか赤 ワイン煮 イカリングフライ 737kcal 蛋26.9g 脂22.4g 塩2.2g	抗酸化 鮭の香草 パン粉焼き 五目豆 674kcal 蛋35.6g 脂14.9g 塩2.1g
麺 ランチ	肉玉あんかけ うどん 巾着の煮物 770kcal 蛋24.2g 脂26.0g 塩4.3g	とろろきしめん 白身魚フライ 625kcal 蛋21.2g 脂10.1g 塩4.1g	高菜豚骨 ラーメン 焼売 678kcal 蛋26.7g 脂15.3g 塩4.4g		五目あんかけ焼 きそば つみれの煮物 636kcal 蛋19.4g 脂14.5g 塩3.8g	えび天うどん がんもの煮物 802kcal 蛋22.5g 脂18.6g 塩4.4g
共通 小鉢	ひじきサラダ わらびもち ゆかりご飯 清まし汁	ほうれん草のお浸し 抹茶プリン ごはん 味噌汁	塩昆布和え パインムース ごはん 味噌汁		コールスローサラダ ピーチゼリー ごはん 清まし汁	白菜のゆかり和え チョコレートババロア ごはん キャベツと桜えびの塩麹スープ

【注意】麺ランチに汁物は付きませんのでご注意ください。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。