

2025年6月



Monthly Menu

西山病院未来型デイケア

月	火	水	木	金	土
2日	3日	4日	5日	6日	7日
さわらの塩麴焼き 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	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
9日	10日	11日	12日	13日	14日
コロッケ盛り合わせ 670kcal	鶏肉のチリソース炒め 631kcal	たらのパテチーズ焼き 618kcal	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
16日	17日	18日	19日	20日	21日
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	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
23日	24日	25日	26日	27日	28日
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	ミックスフライ 618kcal	牛肉のスタミナ炒め 582kcal	メバルのソテー トマトソース 593kcal
30日					
鮭のもろみ味噌焼き 557kcal					

■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 6月2日	火 6月3日	水 6月4日	木 6月5日	金 6月6日	土 6月7日
A ランチ	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 688kcal 蛋16.6g 脂18.5g 塩2.5g	たらの明太 ソースがけ 白菜の中華煮 650kcal 蛋28.6g 脂20.3g 塩2.4g	白身魚の天ぷら 卸ポン酢がけ 信田の煮物 752kcal 蛋30.3g 脂24.5g 塩2.3g	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 604kcal 蛋29.0g 脂13.3g 塩2.4g
B ランチ	青椒肉絲 ふきの土佐煮 609kcal 蛋25.8g 脂15.8g 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	ヤンニョム チキン インゲンとベーコンの炒め物 757kcal 蛋26.8g 脂30.2g 塩2.3g	タンドリー ポーク 金平大根 722kcal 蛋23.9g 脂28.8g 塩2.3g	牛丼 ビーフンソテー 703kcal 蛋18.2g 脂22.6g 塩2.4g	ハンバーグの 照り焼きソース じゃが芋の白煮 686kcal 蛋21.9g 脂19.2g 塩2.4g
C ランチ	整腸 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	貧血 サバの竜田揚げ 香味だれかけ ブロッコリーのカレーソテー 772kcal 蛋28.3g 脂28.1g 塩2.4g	骨 塩麴豆腐 ハンバーグ インゲンとベーコンの炒め物 721kcal 蛋20.6g 脂29.4g 塩2.2g	貧血 いわしフライ 金平大根 785kcal 蛋24.6g 脂27.4g 塩2.5g	骨 肉団子と野菜の 豆乳煮 ビーフンソテー 698kcal 蛋21.0g 脂16.0g 塩2.5g	脳活性 揚げ鶏のフレッシュ トマトソース じゃが芋の白煮 748kcal 蛋25.9g 脂24.4g 塩2.3g
麺 ランチ	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 766kcal 蛋24.3g 脂17.8g 塩4.1g	いか天うどん 野菜つみれの煮物 610kcal 蛋20.2g 脂11.2g 塩4.5g	鶏南蛮そば 揚げ餃子 756kcal 蛋26.4g 脂18.4g 塩3.6g	きつねきしめん 蓮根の挟み揚げ 654kcal 蛋16.4g 脂15.7g 塩4.1g	ごま豆乳うどん 若竹煮 723kcal 蛋23.7g 脂25.7g 塩4.0g
共通 小鉢	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 味噌汁	もずくの酢の物 カフェオレゼリー ゆかりご飯 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

【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 6月9日	火 6月10日	水 6月11日	木 6月12日	金 6月13日	土 6月14日
A ランチ	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	四川風ピリ辛 白身魚揚げ ごぼうの味噌煮 672kcal 蛋23.6g 脂20.3g 塩2.0g	さばのおろし煮 竹輪とキムチの炒め物 665kcal 蛋30.2g 脂19.5g 塩2.3g	白身魚フライ カレー ひじきの煮物 632kcal 蛋19.8g 脂14.7g 塩2.4g	イカの甘酢 あんからめ さつま芋のレモン煮 749kcal 蛋21.0g 脂15.5g 塩2.4g	アブリの みぞれ煮 れんこんの煮物 627kcal 蛋23.3g 脂17.9g 塩2.1g
B ランチ	きのこたっぷり ポークジンジャー がんもの煮物 732kcal 蛋29.2g 脂27.1g 塩2.4g	牛肉の 四川風炒め ごぼうの味噌煮 791kcal 蛋21.2g 脂38.4g 塩2.5g	揚げ豆腐の 肉味噌がけ 小松菜と干し海老の炒め煮 761kcal 蛋30.6g 脂26.2g 塩2.2g	豚の角煮 里芋のバター醤油炒め 774kcal 蛋34.7g 脂30.6g 塩2.2g	スパニッシュ オムレツ ほうれん草のカレーソテー 785kcal 蛋31.5g 脂32.0g 塩2.4g	ミルフィーユ チーズカツ ふきの土佐煮 630kcal 蛋21.3g 脂16.6g 塩2.0g
C ランチ	抗酸化 ハマチの ごま焼き がんもの煮物 730kcal 蛋31.0g 脂27.0g 塩2.1g		骨 豚肉と厚揚げの オイスター炒め 小松菜と干し海老の炒め煮 711kcal 蛋27.1g 脂21.7g 塩2.3g	脳活性 アジのソテー 野菜トマトソース 里芋のバター醤油炒め 626kcal 蛋30.8g 脂12.9g 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 ポークステーキ 赤ワインデミソース ふきの土佐煮 636kcal 蛋24.0g 脂22.2g 塩1.7g
麺 ランチ	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		鶏塩うどん 厚揚げの味噌炒め 671kcal 蛋27.4g 脂18.9g 塩4.0g	塩ワンタン麺 麻婆茄子 677kcal 蛋23.6g 脂15.4g 塩4.4g	トマトクリームス パゲッティ 蒸し鶏のサラダ 778kcal 蛋31.0g 脂16.5g 塩2.8g	かき揚げそば 焼売 799kcal 蛋20.9g 脂25.5g 塩3.4g
共通 小鉢	生姜酢和え ベリームース ごはん カレースープ	いんげんのごま和え あんみつ ごはん 春雨中華スープ	とろろ マンゴープリン 麦ごはん 清まし汁	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 プリン 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

夏至

	月 6月16日	火 6月17日	水 6月18日	木 6月19日	金 6月20日	土 6月21日
A ランチ	さばの 七味醤油焼き 五目さっぱり金平 672kcal 蛋30.1g 脂22.2g 塩2.3g	鮭ちらし寿司 筍とこんにゃくの煮物 676kcal 蛋22.8g 脂12.2g 塩2.0g	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	さばの味噌煮 チンゲン菜と木耳の玉子炒め 704kcal 蛋28.0g 脂23.8g 塩2.2g	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 冬瓜と海老の煮物 528kcal 蛋25.9g 脂8.1g 塩1.6g
B ランチ	鶏肉と野菜の 中華煮 ブロッコリーのがーリックテ- 639kcal 蛋26.1g 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	煮込み ハンバーグ さといもの煮物 689kcal 蛋21.4g 脂17.4g 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	ソースカツ丼 冬瓜と海老の煮物 647kcal 蛋20.9g 脂15.3g 塩2.4g
C ランチ	抗酸化 鮭の香草 パン粉焼き ブロッコリーのがーリックテ- 643kcal 蛋32.7g 脂15.1g 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	整腸 チキンのチーズ焼き トマトソース さといもの煮物 732kcal 蛋27.5g 脂24.3g 塩2.3g	貧血 豚しゃぶの おろしぽん酢がけ ブロッコリーと小海老の炒め物 785kcal 蛋29.0g 脂34.8g 塩2.5g	免疫力 チキンカレー和風豆乳 きのこソース 冬瓜と海老の煮物 691kcal 蛋37.7g 脂16.3g 塩2.4g
麺 ランチ	肉きしめん 長芋の白煮 664kcal 蛋21.8g 脂16.3g 塩4.3g	 冷やし中華 筍とこんにゃくの煮物 604kcal 蛋24.6g 脂8.8g 塩4.0g	竹輪天そば 野菜の五目炒め 711kcal 蛋24.1g 脂19.7g 塩4.0g	肉玉あんかけ うどん 巾着の煮物 767kcal 蛋24.1g 脂26.0g 塩3.9g	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 冬瓜と海老の煮物 578kcal 蛋23.4g 脂7.8g 塩4.0g
共通 小鉢	菜花のお浸し レモンゼリー わかめご飯 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	ひじきサラダ わらびもち ごはん 清まし汁	ほうれん草のお浸し 抹茶プリン ごはん 味噌汁	水菜の和風サラダ パインムース ごはん 味噌汁

【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 6月23日	火 6月24日	水 6月25日	木 6月26日	金 6月27日	土 6月28日
A ランチ	あじのトマト煮 ごぼうとベーコンのピリ辛炒め 679kcal 蛋32.1g 脂15.9g 塩2.3g	白身魚の 香り揚げ 切干大根の炒め煮 760kcal 蛋22.1g 脂28.8g 塩2.4g	鮭のクリーム煮 ポパイ炒め 669kcal 蛋30.6g 脂16.8g 塩2.2g	  中華 バイキング 	エビフライカ レー 蓮根のそぼろ煮 648kcal 蛋14.8g 脂16.4g 塩2.4g	ブリの唐揚げ 葱 レモンソース こんにゃくのピリ辛炒め煮 743kcal 蛋28.5g 脂28.1g 塩2.3g
B ランチ	よだれ鶏 ホクホク南瓜の煮物 635kcal 蛋28.6g 脂11.8g 塩2.3g	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 748kcal 蛋31.6g 脂18.8g 塩2.2g		揚げ豚の 香りソースかけ 茄子の揚げ煮 785kcal 蛋23.1g 脂33.5g 塩2.0g	鶏肉と大根の 照り煮 インゲンのツナソテー 636kcal 蛋31.8g 脂16.6g 塩2.1g
C ランチ	貧血 豚肉と野菜の 胡麻味噌炒め ホクホク南瓜の煮物 733kcal 蛋27.4g 脂22.0g 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	脳活性 さわらの 菜種焼き 五目豆 726kcal 蛋35.2g 脂21.7g 塩2.1g		貧血 ハマチの にんにく醤油焼き 茄子の揚げ煮 723kcal 蛋26.3g 脂25.6g 塩1.8g	整腸 豚肉の 塩麴グリル インゲンのツナソテー 709kcal 蛋28.0g 脂26.4g 塩2.1g
麺 ランチ	えび天うどん がんもの煮物 659kcal 蛋20.7g 脂16.7g 塩4.2g	五目あんかけ 焼きそば つみれの煮物 637kcal 蛋19.6g 脂14.5g 塩4.2g	カレーきしめん 温泉卵 722kcal 蛋25.7g 脂22.4g 塩4.3g		鶏南蛮うどん キャベツと筍の味噌炒め 624kcal 蛋22.4g 脂15.2g 塩4.2g	まろやか 白味噌ラーメン ホタテ風味フライ 733kcal 蛋25.0g 脂15.2g 塩4.2g
共通 小鉢	もやしの酢の物 マンゴーヨーグルト ごはん 中華風クリームスープ	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 ゆかりご飯 キャベツと桜えびの塩麴スープ		もずくの酢の物 ぶどうフルーチェ ごはん 中華スープ	白菜のお浸し 抹茶ババロア ごはん 味噌汁

【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

無
災
病
息

月
6月30日

火

水

木

金

土

A
ラ
ン
チ

夏越ごはん

にらもやし炒め

630kcal

蛋15.6g 脂20.5g 塩2.0g

B
ラ
ン
チ

豚ヒレカツ

ごぼうの胡麻煮

697kcal

蛋24.2g 脂17.8g 塩2.4g

C
ラ
ン
チ

抗酸化

さわらの生姜煮

ごぼうの胡麻煮

596kcal

蛋28.3g 脂11.9g 塩1.8g

麺
ラ
ン
チ

あおさ香る
醤油ラーメン

肉団子の甘酢だれ

665kcal

蛋24.5g 脂11.4g 塩4.4g

共通
小鉢

じゃこおろし

水無月風

十五穀米

具沢山清まし汁

【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。