

2025年9月



Monthly Menu

西山病院未来型ダイケア

月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日
さわらの山椒焼き 699kcal	鶏肉の西京焼き 612kcal	豚肉の生姜焼き 668kcal	すき焼き煮 614kcal	さばの塩焼き 588kcal	白身魚の幽庵焼き 572kcal
8日	9日	10日	11日	12日	13日
タンドリーチキン 633kcal	牛肉の卵とじ 662kcal	シーフードフライ 613kcal	あじの照り煮 565kcal	豚肉のわさび醤油焼き 609kcal	牛肉とアスパラの甘辛炒め 643kcal
15日	16日	17日	18日	19日	20日
さばのタルタル焼き 738kcal	赤魚のきのこあん 604kcal	鶏肉のスタミナ焼き 586kcal	白身魚の照焼き 587kcal	回鍋肉 699kcal	さわらの香味ソースかけ 620kcal
22日	23日	24日	25日	26日	27日
ポークチャップ 642kcal	肉豆腐 712kcal	さばの味噌煮 637kcal	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
29日	30日				
さわらの塩麴焼き 589kcal	豚肉のバーベキューソース 619kcal				

■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 9月1日	火 9月2日	水 9月3日	木 9月4日	金 9月5日	土 9月6日
A ランチ	カレイの カレームニエル なすの煮浸し 675kcal 蛋23.5g 脂23.0g 塩2.3g	メバルの 煮付け 南瓜のチーズ焼き 656kcal 蛋31.9g 脂16.2g 塩2.1g	海老フライ ひじきの煮付 649kcal 蛋16.7g 脂21.5g 塩2.3g	白身魚の香草パ ン粉焼き さつま芋とりんごの甘煮 663kcal 蛋26.3g 脂11.6g 塩2.3g	赤魚の揚げ煮 金平ごぼう 724kcal 蛋26.6g 脂19.2g 塩2.2g	白身魚の 南蛮漬け ツナじゃが 675kcal 蛋27.9g 脂12.3g 塩2.3g
B ランチ	鶏肉の さっぱりマリネ 蓮根のおかか煮 759kcal 蛋31.7g 脂22.5g 塩2.1g	豚肉の 塩ダレ炒め ミモザサラダ 726kcal 蛋22.0g 脂28.9g 塩1.8g	チキンステーキ マカロニサラダ 690kcal 蛋23.4g 脂23.9g 塩2.2g	豚肉と野菜のポ トフ キャベツのハッパンチノ風炒め 673kcal 蛋26.6g 脂20.8g 塩2.3g	鶏肉の 柚子胡椒焼き 南瓜のいところ煮 733kcal 蛋26.6g 脂20.0g 塩2.2g	さくさく メンチカツ にんじんしりしり 742kcal 蛋23.3g 脂22.9g 塩2.4g
C ランチ	抗酸化 鮭の生姜 風味焼き 蓮根のおかか煮 639kcal 蛋28.9g 脂13.1g 塩2.3g	貧血 カジキマグロの ステーキカツ ミモザサラダ 742kcal 蛋25.6g 脂22.1g 塩2.1g	脳活性 根菜とさばの黒 酢あん マカロニサラダ 779kcal 蛋27.0g 脂26.7g 塩2.1g	抗酸化 チキンの トマト煮 キャベツのハッパンチノ風炒め 684kcal 蛋28.3g 脂20.6g 塩2.2g	骨 千種焼き 南瓜のいところ煮 739kcal 蛋28.3g 脂18.8g 塩2.3g	整腸 鶏肉の 塩麴焼き にんじんしりしり 684kcal 蛋27.8g 脂22.8g 塩2.3g
麺 ランチ	冷 山菜そば 里芋のそぼろあんかけ 635kcal 蛋23.8g 脂10.1g 塩4.2g	京風きしめん 厚揚げと白菜の煮浸し 692kcal 蛋30.1g 脂18.6g 塩4.0g	きつねうどん 豚キムチ炒め 680kcal 蛋17.9g 脂11.9g 塩4.0g	味噌ラーメン ちくわの磯辺揚げ 690kcal 蛋25.2g 脂15.3g 塩4.1g	冷 とろろそば 厚揚げのオイスター炒め 673kcal 蛋20.8g 脂10.3g 塩3.1g	かき揚げ うどん ふろふき大根 684kcal 蛋15.2g 脂19.8g 塩4.2g
共通 小鉢	キャベツの柚子風味和え ベリームース 十五穀米 かき玉汁	はりはり漬け あんみつ ごはん 味噌汁	白菜のごま和え ストロベリーゼリー ごはん コンソメスープ	小松菜のピーナツ和え チョコレートババロア ごはん 味噌汁	春雨の酢の物 フルーツポンチ ごはん 味噌汁	塩昆布和え 抹茶プリン 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

今月の
フェア

西山病院未来型ディケア

	月 9月8日	火 9月9日	水 9月10日	木 9月11日	金 9月12日	土 9月13日
A ランチ	かにあんかけ炒飯 焼ぎょうざ 657kcal 蛋20.0g 脂16.9g 塩2.3g	アブラガレの味噌焼き 五目豆 738kcal 蛋28.6g 脂25.9g 塩2.3g	サーモンフライ カツガリバターソース ぜんまいの炒り煮 766kcal 蛋33.7g 脂25.5g 塩2.4g	赤魚の利休焼き 揚げ茄子のみぞれ煮 665kcal 蛋26.3g 脂22.1g 塩2.3g	エビチリ 青菜の卵とじ 689kcal 蛋18.9g 脂21.5g 塩2.3g	白身魚のムニエルソースがけ 厚揚げの煮物 700kcal 蛋27.5g 脂21.9g 塩2.2g
B ランチ	 豚肉のプルコギ えびチリ豆腐 710kcal 蛋20.7g 脂28.4g 塩2.1g	鶏肉の治部煮 筍とじゃこの山椒炒め 737kcal 蛋31.0g 脂20.5g 塩2.2g	ホワイトマウンテンバーグ ぜんまいの炒り煮 737kcal 蛋25.8g 脂25.5g 塩2.3g	肉団子のトマト煮込み 金平れんこん 654kcal 蛋19.9g 脂15.2g 塩2.4g	ミートローフ ホタテ風味フライ 791kcal 蛋29.2g 脂29.4g 塩2.4g	豚カツ キムチともやしのチーズ炒め 660kcal 蛋18.6g 脂19.4g 塩2.1g
C ランチ	脳活性 さばの竜田揚げ えびチリ豆腐 724kcal 蛋28.6g 脂27.7g 塩2.0g	貧血 鮭のハーミスタード焼き 筍とじゃこの山椒炒め 714kcal 蛋28.8g 脂23.6g 塩2.2g		免疫力 鶏天 金平れんこん 705kcal 蛋30.8g 脂18.0g 塩2.4g	抗酸化 鮭のチャンチャン焼き ホタテ風味フライ 680kcal 蛋31.2g 脂19.3g 塩2.3g	脳活性 ぶり大根 キムチともやしのチーズ炒め 624kcal 蛋28.8g 脂19.8g 塩2.3g
麺 ランチ	きしめん 蓮根の挟み揚げ 611kcal 蛋15.0g 脂14.6g 塩4.1g	焼きうどん 里芋の味噌煮 719kcal 蛋20.5g 脂22.7g 塩3.3g		冷 なめこそば 信田の煮物 643kcal 蛋23.2g 脂12.1g 塩3.2g	海鮮塩焼きそば 水餃子 695kcal 蛋27.4g 脂13.8g 塩4.2g	 冷やし中華 がんもの煮物 642kcal 蛋26.4g 脂10.8g 塩3.9g
共通 小鉢	白菜の中華和え コーヒーゼリー ごはん ワカメスープ	ブロッコリーのサラダ わらびもち ごはん 清まし汁	ほうれん草のお浸し バナナヨーグルト ごはん 豚汁	もずくの酢の物 ココアプリン ゆかりご飯 味噌汁	ピーナッツ和え マスカットゼリー ごはん 清まし汁	小松菜のお浸し オレンジフルーチェ 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 9月15日	火 9月16日	水 9月17日	木 9月18日	金 9月19日	土 9月20日
A ランチ	揚げ魚の おろしポン酢 南瓜のホクホク煮 684kcal 蛋25.9g 脂17.5g 塩2.1g	油淋魚 冬瓜の旨煮 703kcal 蛋25.9g 脂21.4g 塩2.3g	白身魚 フライカレー トマトの卵炒め 719kcal 蛋22.4g 脂18.9g 塩2.4g	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	メバルの おろし煮 里芋の胡麻味噌かけ 740kcal 蛋28.8g 脂22.9g 塩2.3g	海老かつ 長芋の白煮 652kcal 蛋20.9g 脂16.0g 塩2.3g
B ランチ	炒り鶏 ひじきの炒め煮 658kcal 蛋25.1g 脂19.2g 塩2.0g	鶏肉の梅焼き 青菜とエビのオスターソース炒め 637kcal 蛋26.2g 脂20.3g 塩2.3g	酢豚 じゃが芋のカレー金平 790kcal 蛋28.2g 脂28.8g 塩1.8g	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 706kcal 蛋27.4g 脂27.0g 塩2.3g	牛焼肉炒め 蓮根のおかか煮 684kcal 蛋20.8g 脂24.9g 塩2.3g
C ランチ	骨 豚肉と白菜の あっさり豆乳煮 ひじきの炒め煮 685kcal 蛋28.3g 脂23.9g 塩2.3g	貧血 麻婆豆腐 青菜とエビのオスターソース炒め 681kcal 蛋29.5g 脂23.2g 塩2.3g	脳活性 あじの蒲焼 じゃが芋のカレー金平 675kcal 蛋31.8g 脂15.2g 塩2.2g	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 あじの粒 マスタード焼き 蓮根のおかか煮 638kcal 蛋27.5g 脂16.9g 塩2.1g
麺 ランチ	野菜あんかけう どん 豆腐田楽 633kcal 蛋19.6g 脂15.2g 塩3.7g	穴子天きしめん 高野豆腐の煮物 650kcal 蛋23.9g 脂16.8g 塩4.0g	五目塩ラーメン 照焼きつくね 771kcal 蛋31.8g 脂20.7g 塩4.3g	冷麺 ぶっかけうどん 野菜かき揚げ 736kcal 蛋13.8g 脂24.6g 塩3.8g	冷麺 ミート スパゲッティ アスパラのソテー 727kcal 蛋25.3g 脂20.0g 塩3.1g	温玉月見そば いかの天ぷら 639kcal 蛋25.7g 脂14.7g 塩3.6g
共通 小鉢	キャベツの辛子和え フルーツヨーグルト ごはん 味噌汁	カリフラワーサラダ 杏仁豆腐 菜飯 中華スープ	4種豆豆サラダ ピーチゼリー ごはん くずし豆腐の清まし汁	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	白菜とみょうがのポン酢和え ブルーベリーヨーグルト 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。

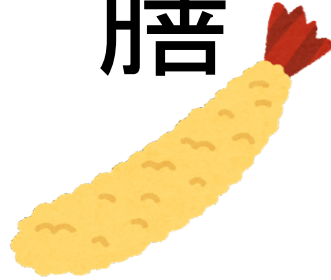
※仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。



Weekly Menu

西山病院未来型ディケア



	月 9月22日	火 9月23日	水 9月24日	木 9月25日	金 9月26日	土 9月27日
A ランチ	鮭の 野菜蒸し焼き 肉詰いなりの煮物 639kcal 蛋31.6g 脂16.5g 塩2.3g	赤魚の 野菜あんかけ ごぼうの炒め煮 673kcal 蛋30.6g 脂12.8g 塩2.2g	タラのたらこ マヨネーズ焼き 炒り豆腐 668kcal 蛋28.2g 脂20.0g 塩2.2g	赤魚の揚げだし 鶏そぼろ蓮根 689kcal 蛋27.4g 脂16.2g 塩2.2g	さばの生姜煮 さつま芋サラダ 691kcal 蛋28.3g 脂20.4g 塩1.9g	敬老の日 敬老御膳  
B ランチ	三色そぼろ丼 五目ひじき 627kcal 蛋28.0g 脂18.0g 塩2.3g	豚肉のくわ焼き ちくわのピリ辛炒め 774kcal 蛋29.4g 脂24.2g 塩2.3g	チキンの ピザ焼き キャベツの煮浸し 665kcal 蛋26.0g 脂19.9g 塩2.2g	チキンカツ 大根といかの煮物 669kcal 蛋25.1g 脂17.3g 塩2.2g	黒酢酢豚 洋風炒め 717kcal 蛋25.4g 脂23.9g 塩2.3g	
C ランチ	脳活性 あじのフライ タルタルソース 五目ひじき 699kcal 蛋24.7g 脂22.3g 塩2.4g	整腸 白身魚の アーモンドフライ ちくわのピリ辛炒め 753kcal 蛋33.0g 脂20.4g 塩2.4g	抗酸化 茹で豚肉の 胡麻だれかけ キャベツの煮浸し 703kcal 蛋25.9g 脂24.3g 塩2.2g	骨 豚肉と厚揚げの 味噌炒め 大根といかの煮物 739kcal 蛋27.7g 脂30.0g 塩2.4g	整腸 白身魚の きのこクリームソース 洋風炒め 714kcal 蛋27.2g 脂22.6g 塩2.3g	
麺 ランチ	チャンポン麺 えび焼売 688kcal 蛋26.0g 脂16.3g 塩4.3g	卵とじきしめん 大根と牛すじの味噌煮 610kcal 蛋25.2g 脂8.8g 塩4.3g	カレーうどん 温泉卵 728kcal 蛋23.2g 脂26.7g 塩4.2g	冷麺 山菜おろしそば ちくわの2色天ぷら 674kcal 蛋22.5g 脂12.1g 塩4.1g	温玉キムチ きしめん がんもの煮物 691kcal 蛋25.2g 脂21.7g 塩4.2g	
共通 小鉢	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 プリン わかめご飯 豆乳味噌スープ	なめ茸おろし フルーツ杏仁 ごはん オニオンスープ	ほうれん草と干えびのお浸し レモンゼリー ごはん かき玉汁	白菜のおかか和え マンゴーヨーグルト 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 9月29日	火 9月30日	水	木	金	土
A ランチ	白身魚の 磯辺揚げ もやしとにらの炒め物 695kcal 蛋27.6g 脂20.4g 塩2.1g	天津飯 チンゲン菜の炒め煮 663kcal 蛋17.3g 脂20.5g 塩2.4g				
B ランチ	ハンバーグの 照り焼きソース ふきの土佐煮 645kcal 蛋20.1g 脂18.6g 塩2.4g	鶏肉の みぞれ煮 ブロッコリーのカレーソテー 746kcal 蛋28.4g 脂25.7g 塩2.3g				
C ランチ	整腸 鶏肉の ヨーグ 味噌焼き ふきの土佐煮 657kcal 蛋24.8g 脂22.8g 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 780kcal 蛋29.5g 脂30.1g 塩2.3g				
麺 ランチ	冷 きつねそば 春巻き 695kcal 蛋21.5g 脂16.5g 塩4.1g	豚骨しょうゆ ラーメン じゃが芋のじゃこバター炒め 679kcal 蛋23.7g 脂12.6g 塩3.5g				
共通 小鉢	キャベツとなめこのポン酢和え 苺ミルクプリン ごはん けんちん汁	春雨サラダ バニラババロア 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。