

2025年12月



Monthly Menu

西山病院未来型デイケア

月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6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
8日	9日	10日	11日	12日	13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
15日	16日	17日	18日	19日	20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
22日	23日	24日	25日	26日	27日
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	鮭のもろみ味噌焼き 557kcal	鶏肉の唐揚げ 672kcal	ハンバーグ 681kcal
29日	30日	31日			
さわらの山椒焼き 699kcal	鶏肉の西京焼き 612kcal				

■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 12月1日	火 12月2日	水 12月3日	木 12月4日	金 12月5日	土 12月6日
A ランチ	さばのおろし煮 竹輪とキムチの炒め物 650kcal 蛋29.4g 脂19.7g 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2.3g	カレイの 西京焼き 信田の煮物 646kcal 蛋31.7g 脂13.8g 塩2.2g	赤魚の 柚子胡椒煮 切干大根の炒め物 647kcal 蛋26.5g 脂18.7g 塩2.2g	イカの甘酢 あんからめ さつま芋のレモン煮 738kcal 蛋18.1g 脂14.3g 塩2.0g	白身魚の 照り焼き ツナソテー 568kcal 蛋26.1g 脂10.3g 塩2.2g
B ランチ	タンドリー ポーク 金平大根 712kcal 蛋23.3g 脂28.2g 塩2.1g	牛丼 ビーフンソテー 702kcal 蛋18.1g 脂22.6g 塩2.2g	豚キムチ じゃが芋の白煮 730kcal 蛋22.2g 脂27.5g 塩2.2g	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 ポークジンジャー ごぼうの味噌煮 697kcal 蛋26.1g 脂21.7g 塩2.3g	揚げ豆腐の 肉味噌がけ 小松菜と干し海老の炒め煮 747kcal 蛋29.7g 脂26.6g 塩2.1g
C ランチ	貧血 いわしフライ 金平大根 773kcal 蛋24.0g 脂26.8g 塩2.3g	骨 肉団子と野菜の 豆乳煮 ビーフンソテー 696kcal 蛋20.8g 脂15.9g 塩2.3g	脳活性 揚げ鶏の フルーツトマトソース じゃが芋の白煮 725kcal 蛋26.0g 脂21.5g 塩2.3g	免疫力 さわらの 昆布茶風味焼き がんもの煮物 648kcal 蛋29.0g 脂21.0g 塩2.3g	抗酸化 ハマチの ごま焼き ごぼうの味噌煮 695kcal 蛋27.9g 脂21.6g 塩2.0g	整腸 豚肉の 塩麴グリル 小松菜と干し海老の炒め煮 658kcal 蛋25.4g 脂22.2g 塩2.1g
麺 ランチ	鶏南蛮そば 南瓜サラダ 713kcal 蛋24.4g 脂14.3g 塩3.2g	きつねきしめん 蓮根の挟み揚げ 654kcal 蛋16.4g 脂15.7g 塩4.2g	クリーミー 坦々うどん 若竹煮 692kcal 蛋25.3g 脂20.8g 塩3.7g	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 729kcal 蛋24.5g 脂15.4g 塩4.0g	鶏塩うどん 厚揚げの味噌炒め 635kcal 蛋26.9g 脂17.4g 塩4.4g
共通 小鉢	もずくの酢の物 コーヒーゼリー 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 キャラメルプリン ごはん 春雨中華スープ	とろろ あんみつ 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 12月8日	火 12月9日	水 12月10日	木 12月11日	金 12月12日	土 12月13日
A ランチ	白身魚の天ぷら 卸ポン酢がけ ひじきの煮物 706kcal 蛋29.6g 脂22.7g 塩2.2g	 おでん 高野豆腐の煮物 638kcal 蛋25.6g 脂18.5g 塩2.2g	 白身魚の Wわさびタルー ス れんこんの煮物 763kcal 蛋26.9g 脂29.2g 塩2.0g	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	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2.3g	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 784kcal 蛋35.0g 脂33.7g 塩2.1g	ミルフィーユ チーズカツ ほうれん草のカレーソテー 718kcal 蛋25.0g 脂24.4g 塩2.2g	炎のスパイス 鶏から揚げ れんこんの煮物 712kcal 蛋25.5g 脂22.8g 塩1.4g	鶏肉と野菜の中 華煮 ブロッコリーのガーリックソテー 636kcal 蛋25.9g 脂18.7g 塩2.3g	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2.3g	煮込み ハンバーグ 大根とイカの煮物 617kcal 蛋23.9g 脂16.6g 塩2.4g
C ランチ	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 653kcal 蛋31.4g 脂16.1g 塩2.1g	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		免疫力 チキンソテー和風 豆乳きのこソース ブロッコリーのガーリックソテー 725kcal 蛋37.1g 脂19.8g 塩2.3g	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 653kcal 蛋21.0g 脂13.5g 塩4.4g	ほうとう 蒸し鶏のサラダ 748kcal 蛋35.4g 脂19.6g 塩4.0g	ガツンと柚子 胡椒の塩ラーメン 野菜の五目炒め 684kcal 蛋25.1g 脂13.5g 塩4.2g	肉きしめん 長芋の白煮 664kcal 蛋21.9g 脂16.3g 塩4.3g	きつねうどん 筍とこんにゃくの煮物 505kcal 蛋16.2g 脂7.4g 塩4.1g	かき揚げそば キャベツの塩昆布炒め 806kcal 蛋21.7g 脂29.7g 塩3.7g
共通 小鉢	香味和え 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	ツナサラダ 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 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

【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 12月15日	火 12月16日	水 12月17日	木 12月18日	金 12月19日	土 12月20日
A ランチ	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 ブロッコリーと小海老の炒め物 676kcal 蛋31.0g 脂17.0g 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	あじのトマト煮 ごぼうとベーコンのピリ辛炒め 661kcal 蛋31.8g 脂15.6g 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	海老フライ ポパイ炒め 701kcal 蛋19.6g 脂24.9g 塩2.1g
B ランチ	揚げ豚の香りリ ースかけ さといもの煮物 788kcal 蛋25.0g 脂29.1g 塩2.2g	チキンの外外粒 マスタード焼き 煮奴 741kcal 蛋29.3g 脂28.5g 塩2.3g	カツ丼 筍のそぼろ炒め 721kcal 蛋25.7g 脂25.4g 塩2.3g	揚げ鶏の 黒酢だれ ホクホク南瓜の煮物 733kcal 蛋27.8g 脂15.5g 塩2.2g	よだれ鶏 イカリングフライ 636kcal 蛋29.0g 脂16.7g 塩2.4g	スパニッシュ オムレツ 五目豆 782kcal 蛋34.4g 脂29.5g 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 732kcal 蛋27.5g 脂24.3g 塩2.3g	NEW 貧血 茹で豚と温野菜 のバーニカウダ風 煮奴 792kcal 蛋32.6g 脂30.9g 塩2.1g	脳活性 根菜とさばの黒 酢あん 筍のそぼろ炒め 803kcal 蛋33.6g 脂29.1g 塩2.3g	骨 豚肉と厚揚げの オイスター炒め ホクホク南瓜の煮物 715kcal 蛋27.1g 脂21.7g 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	貧血 豚肉と野菜の 胡麻味噌炒め煮 五目豆 777kcal 蛋26.1g 脂30.0g 塩1.9g
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4.2g	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 654kcal 蛋25.1g 脂13.4g 塩4.1g	梅とろろ 昆布そば 信田の煮物 621kcal 蛋23.0g 脂10.6g 塩4.0g	五目あんかけ焼 きそば つみれの煮物 638kcal 蛋19.6g 脂14.6g 塩4.4g	カレーきしめん 温泉卵 722kcal 蛋25.7g 脂22.4g 塩4.2g
共通 小鉢	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	塩昆布和え パインムース ごはん 味噌汁	もやしの酢の物 ベリーヨーグルト 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 ゆかりご飯 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麴スープ

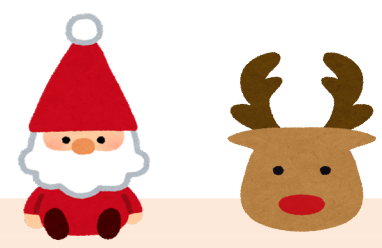
【注意】麺ランチに汁物は付きませんのでご注意ください。

※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 12月22日	火 12月23日	水 12月24日	木 12月25日	金 12月26日	土 12月27日
A ランチ	アブラレの みぞれ煮 ほうれん草のガーリック炒め 696kcal 蛋28.4g 脂25.0g 塩2.3g	白身魚のピカタ オーロラソース 蓮根のそぼろ煮 737kcal 蛋29.3g 脂21.5g 塩2.2g	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	白身魚のフライ パセリバターソース スクランブルエッグ 797kcal 蛋35.3g 脂31.5g 塩2.2g	赤魚の甘酢 あんかけ 冬瓜と海老の煮物 676kcal 蛋29.6g 脂12.8g 塩2.1g	 とろっと 卵カレー 切昆布の煮物 259kcal 蛋7.6g 脂11.7g 塩2.6g
B ランチ	チキンの コーンマヨ焼き 里芋の煮っころがし 749kcal 蛋27.6g 脂31.0g 塩2.3g	青椒肉絲 茄子の揚げ煮 673kcal 蛋23.6g 脂21.1g 塩2.2g	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	ベーコンラップ ハンバーグ スクランブルエッグ 788kcal 蛋32.4g 脂31.3g 塩3.6g	ポークブラウン シチュー ブロッコリーのパプリカ風味炒め 789kcal 蛋28.1g 脂27.7g 塩2.2g	豚ヒレカツ チンゲン菜のオイスター炒め 698kcal 蛋23.2g 脂20.5g 塩2.4g
C ランチ	骨 厚揚げと豚肉の 辛味煮込み 里芋の煮っころがし 699kcal 蛋29.3g 脂22.3g 塩2.3g	貧血 ハマチの ニンニク醤油焼き 茄子の揚げ煮 723kcal 蛋26.3g 脂25.6g 塩1.8g	整腸 塩麹豆腐 ハンバーグ インゲンのツナソテー 724kcal 蛋28.8g 脂24.3g 塩2.3g	Merry Christmas!	脳活性 サバのソテー ラタトゥイソース ブロッコリーのパプリカ風味炒め 750kcal 蛋31.6g 脂25.0g 塩2.2g	整腸 タラのピリ辛 キムチ煮 チンゲン菜のオイスター炒め 587kcal 蛋29.8g 脂11.3g 塩2.7g
麺 ランチ	にしんそば 大根と半平の煮物 739kcal 蛋28.9g 脂12.8g 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	ミート スパゲッティ ホタテ風味フライ 790kcal 蛋26.6g 脂20.1g 塩3.8g		山菜そば 里芋のそぼろあんかけ 718kcal 蛋25.8g 脂13.1g 塩4.1g	肉おろしうどん キャベツの塩昆布炒め 670kcal 蛋20.0g 脂19.7g 塩4.4g
共通 小鉢	いんげんのごま和え 黒ゴマプリン ごはん 味噌汁	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	ツナポテトサラダ ごはん 中華風クリームスープ	マカロニサラダ マンゴーヨーグルト 菜飯 若竹汁	じゃこおろし ストロベリーゼリー 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

西山病院未来型デイケア

	月 12月29日	火 12月30日	水 12月31日	木	金	土
A ランチ	白身魚の カレームニエル なすの煮浸し 655kcal 蛋20.6g 脂22.0g 塩2.2g	メバルの 煮付け 南瓜のチーズ焼き 677kcal 蛋32.7g 脂16.3g 塩2.3g				
B ランチ	鶏肉の さっぱりマリネ 蓮根のおかか煮 739kcal 蛋28.8g 脂21.5g 塩2.0g	豚肉の 塩ダレ炒め ミモザサラダ 746kcal 蛋22.7g 脂29.0g 塩1.8g				
C ランチ	抗酸化 ブリの 生姜風味焼き 蓮根のおかか煮 687kcal 蛋25.4g 脂21.5g 塩2.2g	貧血 カジキマグロの ステーキカツ ミモザサラダ 763kcal 蛋26.0g 脂24.1g 塩2.1g				
麺 ランチ	京風きしめん がんもの煮物 681kcal 蛋29.5g 脂21.1g 塩4.2g	年越しそば 厚揚げと白菜の煮浸し 670kcal 蛋19.8g 脂15.1g 塩3.9g				
共通 小鉢	キャベツの柚子風味和え マスカットゼリー 十五穀米 コンソメスープ	はりはり漬け おぜんざい 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。