

2026年11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
白身魚の照り煮 614kcal	豚肉のわさび醤油焼き 609kcal	牛肉とアスパラの甘辛炒め 643kcal	鶏つくねハンバーグ 590kcal	赤魚のきのこあん 604kcal	鶏肉のスタミナ焼き 586kcal
9日	10日	11日	12日	13日	14日
カレイの照焼き 587kcal	回鍋肉 699kcal	魚の天ぷら香味ソースかけ 562kcal	ポークチャップ 642kcal	肉豆腐 712kcal	さばの味噌煮 637kcal
16日	17日	18日	19日	20日	21日
カレイの柚子こしょう焼き 606kcal	鶏肉のもろみ味噌焼き 669kcal	ピーマンの肉詰めフライ 622kcal	赤魚の塩麹焼き 543kcal	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
23日	24日	25日	26日	27日	28日
コロッケ盛り合わせ 675kcal	鶏肉の香草パン粉焼き 638kcal	白身魚の味噌焼き 509kcal	白身魚のタルタル焼き 579kcal	鶏肉のチリソース炒め 631kcal	たらのたらこマヨネーズ 575kcal
30日					
鶏つくねの甘辛炒め 662kcal					

■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

西山病院未来型デイケア

	月 11月2日	火 11月3日	水 11月4日	木 11月5日	金 11月6日	土 11月7日
A ランチ	赤魚の 利休焼き 揚げ茄子のみぞれ煮 643kcal 蛋25.4g 脂21.2g 塩2.3g	エビチリ 青菜の卵とじ 693kcal 蛋18.9g 脂21.5g 塩2.3g	紅ずわいカニ クリームコロッケ 厚揚げの煮物 753kcal 蛋19.4g 脂26.1g 塩2.3g	しらす ちらし寿司 ひじきの炒め煮 600kcal 蛋18.9g 脂7.6g 塩2.4g	油淋魚 冬瓜の旨煮 702kcal 蛋25.8g 脂21.4g 塩2.1g	エビフライ カレー トマトの卵炒め 751kcal 蛋22.5g 脂24.0g 塩3.2g
B ランチ	肉団子の トマト煮込み 金平れんこん 630kcal 蛋18.8g 脂14.2g 塩2.3g	炒り鶏 ホタテ風味フライ 718kcal 蛋23.4g 脂24.0g 塩2.1g	鶏肉の ねぎ塩焼き キムチともやしのチーズ炒め 641kcal 蛋26.6g 脂21.6g 塩2.3g	八宝菜 ひじきの炒め煮 642kcal 蛋25.5g 脂20.9g 塩2.4g	鶏肉の 梅焼き 青菜とエビのオysterソース炒め 643kcal 蛋26.2g 脂21.0g 塩2.3g	ハンバーグの 照り焼き じゃが芋の白煮 733kcal 蛋24.9g 脂21.5g 塩2.3g
C ランチ	免疫力 鶏天 金平れんこん 680kcal 蛋29.6g 脂17.0g 塩2.2g	抗酸化 鮭の チャンチャン焼き ホタテ風味フライ 681kcal 蛋31.1g 脂19.0g 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	整腸 白身魚の アーモンドフライ ひじきの炒め煮 681kcal 蛋28.5g 脂18.2g 塩2.0g	貧血 麻婆豆腐 青菜とエビのオysterソース炒め 687kcal 蛋29.5g 脂23.9g 塩2.3g	脳活性 あじの蒲焼 じゃが芋の白煮 665kcal 蛋32.2g 脂13.4g 塩2.1g
麺 ランチ	野菜 あんかけうどん 豆腐田楽 615kcal 蛋19.5g 脂16.0g 塩3.9g	海鮮 塩焼きそば 水餃子 697kcal 蛋27.5g 脂13.6g 塩4.2g	きつねそば じゃが芋のじゃこバター炒め 608kcal 蛋19.2g 脂9.5g 塩3.4g	鶏ごぼううどん 野菜かき揚げ 656kcal 蛋17.0g 脂23.4g 塩3.5g	五目塩ラーメン 照焼きつくね 714kcal 蛋30.5g 脂21.7g 塩4.3g	ミート スパゲッティ 高野豆腐の煮物 744kcal 蛋28.4g 脂19.3g 塩3.2g
共通 小鉢	キャベツとなめこのポン酢和え プリン ゆかりご飯 味噌汁	ピーナッツ和え レモンゼリー 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	キャベツの辛子和え ブルーベリーヨーグルト ごはん 味噌汁	カリフラワーサラダ 杏仁豆腐 ごはん 中華スープ	4種豆サラダ マスカットゼリー ごはん くずし豆腐の清まし汁

【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

西山病院未来型デイケア

	月 11月9日	火 11月10日 今日の フェア	水 11月11日	木 11月12日	金 11月13日	土 11月14日
A ランチ	ぶりの ゆず味噌焼き 厚揚げの煮付け 716kcal 蛋32.8g 脂28.5g 塩2.2g	白身魚の天ぷら 秋茸七味あん こんにゃくのピリ辛煮 734kcal 蛋26.0g 脂23.3g 塩2.2g	メバルの おろし煮 里芋の胡麻味噌かけ 699kcal 蛋28.0g 脂18.4g 塩2.2g	魚の野菜 蒸し焼き 肉詰いなの煮物 727kcal 蛋24.7g 脂27.5g 塩2.3g	赤魚の 野菜あんかけ ごぼうの炒め煮 621kcal 蛋27.9g 脂10.3g 塩2.3g	タラのたらこ マヨネーズ焼き 炒り豆腐 684kcal 蛋29.0g 脂20.1g 塩2.0g
B ランチ	豚カツ 小松菜の塩炒め 699kcal 蛋18.4g 脂23.8g 塩1.9g	豚ロースの 辛味西京焼き こんにゃくのピリ辛煮 758kcal 蛋25.3g 脂27.5g 塩2.3g	鶏肉の 南部焼き 蓮根のおかか煮 693kcal 蛋27.8g 脂20.6g 塩2.2g	豚肉の バーベキューソース 五目ひじき 749kcal 蛋27.2g 脂26.9g 塩2.4g	煮込み ハンバーグ ちくわのピリ辛炒め 635kcal 蛋23.2g 脂15.9g 塩2.6g	チキンカツ キャベツの煮浸し 675kcal 蛋22.2g 脂17.2g 塩1.9g
C ランチ	免疫力 チキンピカタ 小松菜の塩炒め 748kcal 蛋35.4g 脂26.0g 塩2.2g		骨 擬製豆腐 蓮根のおかか煮 718kcal 蛋34.0g 脂21.8g 塩2.3g	脳活性 あじのフライ タルタルソース 五目ひじき 755kcal 蛋25.5g 脂26.3g 塩2.4g	骨 豚肉と白菜の あっさり豆乳煮 ちくわのピリ辛炒め 702kcal 蛋30.3g 脂24.2g 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 719kcal 蛋26.7g 脂24.4g 塩2.0g
麺 ランチ	ぶっかけうどん がんもの煮物 637kcal 蛋18.5g 脂15.4g 塩4.1g	秋の実りかき揚げ と湯葉のそば アスパラのソテー 693kcal 蛋19.7g 脂12.7g 塩3.1g	ほうとう 大根と牛すじの味噌煮 696kcal 蛋34.1g 脂18.9g 塩4.1g	チャンポン麺 えび焼売 682kcal 蛋26.0g 脂18.8g 塩4.5g	温玉月見そば いかの天ぷら 634kcal 蛋24.4g 脂13.6g 塩3.9g	カレーうどん 温泉卵 727kcal 蛋23.7g 脂26.8g 塩4.0g
共通 小鉢	ほうれん草と豆の和え物 マンゴープリン ごはん 清まし汁	切干大根と山菜の和え物 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 ももヨーグルト ごはん 味噌汁	大根サラダ キャラメルプリン ごはん 味噌汁	なめ茸おろし ストロベリーゼリー わかめご飯 味噌汁	長芋とオクラのわさび和え フルーツ杏仁 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

西山病院未来型デイケア

	月 11月16日	火 11月17日	水 11月18日	木 11月19日	金 11月20日	土 11月21日
A ランチ	赤魚の揚げだし 鶏そぼろ蓮根 694kcal 蛋27.5g 脂17.0g 塩2.2g	白身魚の 照り焼き さつま芋サラダ 621kcal 蛋26.5g 脂11.6g 塩2.1g	海老かつ 長芋の白煮 739kcal 蛋24.2g 脂21.4g 塩2.3g	おでん もやしとにらの炒め物 665kcal 蛋24.7g 脂20.4g 塩2.8g	天津飯 ブロッコリーのカレーソーテー 666kcal 蛋16.0g 脂22.7g 塩2.5g	タラのムニエル トマトクリームソース 白菜の中華煮 627kcal 蛋27.2g 脂11.7g 塩1.9g
B ランチ	チキンの ピザ焼き 大根といかの煮物 680kcal 蛋29.8g 脂20.9g 塩2.3g	黒酢酢豚 洋風炒め 737kcal 蛋27.0g 脂25.6g 塩2.4g	チキンの ガーリックグリル ごぼうの甘辛煮 741kcal 蛋29.1g 脂22.3g 塩2.3g	タンドリー チキン ふきの土佐煮 688kcal 蛋25.7g 脂23.3g 塩1.8g	ロール キャベツ チンゲン菜の炒め煮 608kcal 蛋20.3g 脂11.1g 塩3.4g	ヤンニョム チキン インゲンとベーコンの炒め物 769kcal 蛋26.7g 脂29.5g 塩2.3g
C ランチ	骨 豚肉と厚揚げの 味噌炒め 大根といかの煮物 743kcal 蛋27.7g 脂30.8g 塩2.2g	貧血 お肉のニレメン マスタード焼き 洋風炒め 687kcal 蛋30.0g 脂23.4g 塩2.3g	整腸 白身魚のきのこ クリームソース ごぼうの甘辛煮 789kcal 蛋28.7g 脂25.3g 塩2.3g	貧血 いわしフライ ふきの土佐煮 739kcal 蛋24.6g 脂22.5g 塩2.3g	貧血 サバの竜田揚げ 香味だれかけ チンゲン菜の炒め煮 735kcal 蛋29.3g 脂25.9g 塩2.4g	抗酸化 ポークステーキ 赤ワインデミース インゲンとベーコンの炒め物 730kcal 蛋26.0g 脂26.4g 塩2.0g
麺 ランチ	山菜おろし そば ちくわの2色天ぷら 679kcal 蛋22.6g 脂12.9g 塩4.1g	温玉キムチ きしめん がんもの煮物 696kcal 蛋26.4g 脂23.2g 塩4.2g	味噌煮込み うどん 茄子のオスターソース炒め 693kcal 蛋24.8g 脂20.2g 塩2.8g	なめこそば 信田の煮物 643kcal 蛋21.9g 脂10.3g 塩3.1g	豚骨しょうゆ ラーメン 春巻き 729kcal 蛋24.0g 脂21.7g 塩4.2g	いか天うどん 野菜つみれの煮物 658kcal 蛋20.8g 脂10.6g 塩4.7g
共通 小鉢	ほうれん草と干えびのお浸し コーヒーゼリー ごはん かき玉汁	白菜のおかか和え ココアプリン 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	もずくの酢の物 フルーツヨーグルト ごはん けんちん汁	春雨サラダ ベリームース ごはん 味噌汁	オクラのなめ茸和え わらびもち 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 11月23日	火 11月24日	水 11月25日	木 11月26日	金 11月27日	土 11月28日
A ランチ	カレイの 西京焼き 信田の煮物 706kcal 蛋24.8g 脂23.2g 塩2.3g	白身魚の唐揚げ 生姜あんかけ なすのトマト煮 709kcal 蛋31.2g 脂23.0g 塩2.3g	シェフ 監修 シ エ フ 監 修 メ ニ ュ	赤魚の 柚子胡椒煮 切干大根の炒め物 644kcal 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 660kcal 蛋30.7g 脂19.7g 塩2.2g
B ランチ	豚の角煮 金平大根 640kcal 蛋22.2g 脂20.1g 塩2.1g	牛焼肉炒め ビーフンソテー 752kcal 蛋22.5g 脂30.9g 塩2.4g		チキンの ミートソース焼き がんもの煮物 725kcal 蛋28.7g 脂26.7g 塩2.3g	きのこたっぷり ハンバーグ ごぼうの味噌煮 607kcal 蛋20.3g 脂12.4g 塩2.2g	揚げ豆腐の 肉味噌がけ 小松菜と干し海老の炒め煮 781kcal 蛋31.1g 脂28.4g 塩2.1g
C ランチ	整腸 鶏肉の ヨーグルト味噌焼き 金平大根 657kcal 蛋23.5g 脂22.0g 塩2.2g	骨 肉団子と野菜の 豆乳煮 ビーフンソテー 678kcal 蛋21.6g 脂17.5g 塩2.5g		脳活性 揚げ魚の フルーツトマトソース がんもの煮物 769kcal 蛋26.2g 脂29.6g 塩2.3g	抗酸化 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 鶏肉の 塩麹グリル 小松菜と干し海老の炒め煮 673kcal 蛋28.0g 脂21.4g 塩2.2g
麺 ランチ	鶏南蛮そば 南瓜サラダ 708kcal 蛋24.3g 脂13.5g 塩3.2g	きつね きしめん 蓮根の挟み揚げ 636kcal 蛋17.2g 脂17.3g 塩4.2g		豚肉と椎茸の とろみそば 炒り豆腐 682kcal 蛋25.0g 脂20.9g 塩3.5g	まろやか 白味噌ラーメン 焼き餃子 707kcal 蛋23.9g 脂14.0g 塩4.2g	鶏塩うどん 厚揚げの味噌炒め 671kcal 蛋28.5g 脂19.3g 塩4.5g
共通 小鉢	もずくの酢の物 ピーチゼリー ごはん 清まし汁	小松菜のお浸し バニラババロア ごはん 味噌汁		生姜酢和え ぶどうフルーチェ 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 苺ミルクプリン 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

西山病院未来型デイケア

	月 11月30日	火	水	木	金	土
A ランチ	えび ちらし寿司 ひじきの煮物 592kcal 蛋17.2g 脂5.4g 塩2.1g					
B ランチ	牛丼 ひじきの煮物 627kcal 蛋18.4g 脂19.5g 塩2.2g					
C ランチ	脳活性 アジのソテー 野菜トマトソース ひじきの煮物 609kcal 蛋29.7g 脂11.1g 塩2.3g					
麺 ランチ	塩ワンタン麺 麻婆茄子 684kcal 蛋22.5g 脂14.2g 塩4.4g					
共通 小鉢	ツナサラダ フルーツポンチ 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。