

# 献立表

1 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 1日 水曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,034 kcal	81.7 g	50.2 g	301.3 g	9.6 g	1,023.5 円

朝食			予定 7人		実施 7人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(卵・貝割大根)			46	3.9	2.4	1.7	0.7	33.4	
卵(M)	22.47	20	31	2.5	2.1	0.1	0.1	17.3	
かいわれだいこん	5	5	1	0.1	0.0	0.2	0.0	8.5	
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■納豆			82	7.1	4.0	2.8	0.7	45.9	
冷凍極小粒納豆	40	40	76	6.6	4.0	1.9	0.0	35.0	
白ねぎ	8.33	5	2	0.1	0.0	0.4	0.0	8.7	
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2	
■大根の炒り煮			82	4.2	3.9	7.3	0.7	52.3	
だいこん	55.56	50	9	0.3	0.1	2.1	0.0	13.4	
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5	
鶏ももカット10g(皮付)	20	20	41	3.3	2.8	0.0	0.0	22.2	
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4	
NSインゲンM	10	10	3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.0	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
Vみりん風調味料(JFS)	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.2	0.0	0.1	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	
■わさびマヨ和え			77	1.8	6.6	3.5	0.3	40.5	
ブロッコリー(冷凍)	40	40	12	1.6	0.2	2.1	0.0	30.3	
たまねぎ	10.64	10	4	0.1	0.0	0.8	0.0	3.0	
JFSAマヨネーズ(卵黄タイプ)	8	8	58	0.1	6.3	0.2	0.2	4.9	
わさび 練り	1	1	3	0.0	0.1	0.4	0.1	2.3	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			645	23.1	17.8	92.9	2.4	248.8	

昼食			予定 6人		実施 6人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格	
■醤油野菜ラーメン200			466	17.0	13.1	66.8	3.9	171.8	
JFSA冷凍ラーメン(ストレート)	200	200	298	9.8	1.2	58.4	0.4	70.0	
キャベツ	35.29	30	7	0.4	0.1	1.6	0.0	8.0	
もやし	30	30	5	0.7	0.0	0.8	0.0	7.5	
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9	
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6	
豚肩ローススライス	15	15	38	2.6	2.9	0.0	0.0	26.9	
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2	
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2	
白ねぎ	8.33	5	2	0.1	0.0	0.4	0.0	8.7	
なると	5	5	4	0.4	0.0	0.6	0.1	1.5	
水	350	350	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
冷凍 十五分湯チキン	5	5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.5	
冷凍 十五分湯ポーク	5	5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.5	
がらスープ100青ラベ	5	5	14	0.8	1.2	0.0	0.1	9.2	
鶏がら醤油ラーメンスープ	21	21	52	1.9	4.2	1.8	3.3	17.5	
ラード	3	3	28	0.0	3.0	0.0	0.0	5.8	
■明太ポテト			77	5.6	0.3	13.4	0.5	98.5	
じゃがいも	77.78	70	53	1.3	0.1	12.1	0.0	27.5	
JFSAむきえび3L	20	20	16	3.7	0.1	0.1	0.1	52.3	
明太子チューブ	8	8	7	0.5	0.1	1.1	0.4	16.7	
パセリ(乾)	0.2	0.2	1	0.1	0.0	0.1	0.0	2.1	
■みかんヨーグルト			76	2.1	1.6	13.3	0.1	88.1	
ホニホみかん缶4号	50	50	33	0.3	0.1	7.8	0.0	61.5	
プレーンヨーグルト	50	50	31	1.8	1.5	2.5	0.1	25.6	
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0	
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			753	31.3	22.6	103.1	4.7	420.1	

夕食			予定 3人		実施 3人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(モヤシ・揚げ)			29	2.4	1.3	2.0	0.6	17.7	
もやし	20	20	3	0.4	0.0	0.6	0.0	5.0	
きざみ揚げ	3	3	12	0.7	1.0	0.0	0.0	5.1	
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■ほっけの山椒焼き(60)スタッフ			81	11.1	2.9	3.2	0.9	132.3	
ホッケ切身(骨取り)60	60	60	62	10.4	2.6	0.1	0.1	114.6	
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2	
Vみりん風調味料(JFS)	3	3	5	0.0	0.0	1.3	0.0	0.6	
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	
さんしょう 粉	0.2	0.2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	4.2	
NSシュガーstaffピース	12	12	5	0.3	0.0	1.2	0.0	10.3	
推:一番搾りキャノーラ油	0.3	0.3	3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
■南瓜のそぼろ煮			115	4.3	2.8	18.1	0.7	62.4	
西洋かぼちゃ	77.78	70	64	1.3	0.2	14.4	0.0	39.4	
豚ひき肉(生)	15	15	35	2.7	2.6	0.0	0.0	19.8	
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
片栗粉	1	1	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4	
■アスパラトシかけ			53	3.4	1.9	4.4	0.3	65.5	
NSグリーンアスパラガス	20	20	5	0.5	0.0	0.9	0.0	39.1	
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9	
筋なしササミ(冷)	10	10	11	2.4	0.1	0.0	0.0	12.8	
にんじん	5.15	5	2	0.0	0.0	0.5	0.0	1.9	
ごまドレッシングR	8	8	28	0.3	1.8	1.3	0.3	5.8	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			636	27.3	9.8	105.3	2.5	354.6	

## 献立表

2 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 2日 木曜日

栄養価

エネルギー		蛋白質		脂質		炭水化物		食塩		価格	
2,001	kcal	75.0	g	45.9	g	310.9	g	7.2	g	1,012.6	円

朝食				予定		7人		実施		7人	
料理名/食品名	準備量	可食量		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g				358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100		358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(白菜・人参)				21	1.6	0.3	2.9	0.6	18.3		
はくさい	21.28	20		3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.9		
にんじん	10.31	10		4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
白味噌(紅一点道産)	4	4		8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3		1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1		4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カルピスレギュラー	0.5	0.5		1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■豆腐しゅうまい				103	4.6	5.5	8.8	0.6	84.5		
豆腐しゅうまい(28g)	56	56		96	4.2	5.5	7.4	0.4	73.3		
醤油(キッコーマン北海道)	1	1		1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4		
ミツカン 米酢(1.8L)	1	1		1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4		
NSシュガー・スナップ・ピース	12	12		5	0.3	0.0	1.2	0.0	10.3		
食塩	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
■キャベツの味噌炒め(生揚げ)				82	4.3	3.6	7.9	0.7	41.7		
キャベツ	58.82	50		12	0.7	0.1	2.6	0.0	13.3		
生揚げ250g	25	25		38	2.7	2.8	0.2	0.0	16.8		
たまねぎ	10.64	10		4	0.1	0.0	0.8	0.0	3.0		
にんじん	10.31	10		4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5		5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
白味噌(紅一点道産)	5	5		9	0.6	0.2	1.3	0.6	3.2		
V料理酒(JFSA)	2	2		1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4		
醤油(キッコーマン北海道)	1	1		1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4		
上白糖	2	2		8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
■ふりかけ(たまご)				4	0.1	0.0	0.7	0.2	5.0		
ふりかけたまご1.1g(J)	1.1	1.1		4	0.1	0.0	0.7	0.2	5.0		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				568	16.7	10.3	97.9	2.1	226.1		

昼食				予定		5人		実施		5人	
料理名/食品名	準備量	可食量		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g				358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100		358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■赤魚の粕漬焼き				87	11.5	2.7	3.2	0.9	131.4		
骨なし赤魚切身60	60	60		58	10.3	2.0	0.1	0.1	112.6		
V料理酒(JFSA)	1	1		1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
酒かす	3	3		7	0.4	0.0	0.7	0.0	4.1		
白味噌(紅一点道産)	5	5		9	0.6	0.2	1.3	0.6	3.2		
V料理酒(JFSA)	3	3		2	0.0	0.0	0.0	0.1	0.6		
NS緑ピーマンズライス	8	8		2	0.1	0.0	0.4	0.0	4.9		
黄ピーマン(冷)	10	10		3	0.1	0.0	0.7	0.0	5.6		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5		5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
食塩	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
■炊き合わせ				89	4.7	4.6	7.7	0.8	60.1		
だいこん	33.33	30		5	0.2	0.0	1.2	0.0	8.1		
がんもどき(京風)	25	25		57	3.8	4.5	0.4	0.1	33.0		
にんじん	30.93	30		12	0.2	0.1	2.8	0.0	11.3		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4		3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	2	2		8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
Vみりん風調味料(JFSA)	1	1		2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2		0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2		
NS絹さや	5	5		2	0.2	0.0	0.4	0.0	5.0		
■小松菜の辛子和え				13	1.2	0.2	2.1	0.5	69.6		
こまつな	47.06	40		6	0.6	0.1	1.0	0.0	63.7		
もやし	15	15		2	0.3	0.0	0.4	0.0	3.7		
ねりからし	1	1		3	0.1	0.1	0.4	0.1	1.1		
醤油(キッコーマン北海道)	2.5	2.5		2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.1		
■フルーツ(キウイ50)				30	0.6	0.1	7.5	0.0	83.3		
キウイフルーツ(個)	62.5	50		30	0.6	0.1	7.5	0.0	83.3		
■牛乳				134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
牛乳(本)	200	200		134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				711	30.7	16.1	107.7	2.4	482.2		

夕食				予定		4人		実施		4人	
料理名/食品名	準備量	可食量		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g				358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100		358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(大根・揚げ)				30	2.1	1.3	2.2	0.6	18.1		
だいこん	22.22	20		4	0.1	0.0	0.8	0.0	5.4		
きざみ揚げ	3	3		12	0.7	1.0	0.0	0.0	5.1		
白味噌(紅一点道産)	4	4		8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3		1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1		4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カルピスレギュラー	0.5	0.5		1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■タトリーチキン(皮アリ70)				193	12.3	11.8	7.5	0.9	98.5		
鶏ももカット70g(皮付)	70	70		143	11.6	9.9	0.0	0.1	75.6		
食塩	0.2	0.2		0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0		
こしょう 白	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4		3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	2	2		8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
プレーンヨーグルト	4	4		2	0.1	0.1	0.2	0.0	2.1		
カレー粉	1.5	1.5		6	0.2	0.2	0.9	0.0	5.6		
にんじん	20.62	20		8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5		
有塩バター	2	2		15	0.0	1.6	0.0	0.0	4.4		
上白糖	2	2		8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
■マカロニソテー(和風)				110	4.7	4.6	13.7	0.7	63.2		
マカロニ1kg(JFSA)	12	12		45	1.5	0.2	8.9	0.0	3.8		
ぶなしめじ	11.11	10		2	0.3	0.1	0.5	0.0	12.6		
えのきたけ	11.76	10		2	0.3	0.0	0.8	0.0	10.3		
NS赤ピーマンズライス	5	5		2	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6		
たまねぎ	21.28	20		7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
イトライトツナフレーク まく	10	10		23	2.0	1.7	0.0	0.1	15.9		
推:一番搾りキャノーラ油	1	1		9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4		
追いがつおつゆの素	6	6		5	0.2	0.0	1.2	0.6	2.7		
こしょう 白	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
有塩バター	2	2		15	0.0	1.6	0.0	0.0	4.4		
推:焼キザミのり	0.2	0.2		0	0.1	0.0	0.1	0.0	3.4		
■葉の花の和え物				31	2.4	0.9	4.3	0.5	47.9		
葉の花(冷凍)	40	40		12	1.4	0.2	2.1	0.0	24.6		
NSかにかまフレーク	8	8		6	0.7	0.0	0.8	0.1	19.5		
JFSA和風醤油ゴマドレ	8	8		13	0.3	0.7	1.4	0.4	3.8		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				722	27.6	19.5	105.3	2.7	304.3		

## 献立表

3 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 3日 金曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,186 kcal	73.8 g	54.8 g	328.7 g	8.4 g	1,029.6 円

朝食			予定 7人		実施 7人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(シャキソウ)			29	1.7	0.3	4.9	0.6	17.3	
じゃがいも	22.22	20	15	0.4	0.0	3.5	0.0	7.8	
乾燥わかめ	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カルピスレギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■厚焼き玉子			96	4.3	6.2	6.0	0.8	66.0	
ハートシェ厚焼き玉子	50	50	93	4.0	6.2	5.3	0.7	56.1	
NS絹さや	10	10	3	0.3	0.0	0.7	0.0	9.9	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
■白菜の炒め物			100	6.4	5.5	6.8	0.8	84.1	
はくさい	74.47	70	10	0.6	0.1	2.2	0.0	24.1	
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6	
ぶなしめじ	16.67	15	3	0.4	0.1	0.7	0.0	19.0	
鶏肉 もも(皮付生)	30	30	61	5.0	4.3	0.0	0.1	32.4	
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	
■梅干し			3	0.1	0.1	0.9	1.8	13.4	
NS地:梅干し(種抜)	10	10	3	0.1	0.1	0.9	1.8	13.4	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			586	18.6	13.0	96.2	4.0	257.6	

昼食			予定 4人		実施 4人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■照り焼きチキン			151	10.9	9.6	4.0	0.8	90.2	
鶏ももカット60g(皮付)	60	60	122	10.0	8.5	0.0	0.1	65.0	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4	
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2	
NSインゲンM	30	30	8	0.5	0.1	1.7	0.0	17.9	
コーン(冷凍)	5	5	5	0.1	0.1	1.0	0.0	3.4	
有塩バター	0.5	0.5	4	0.0	0.4	0.0	0.0	1.1	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2	
■肉さつま			174	4.0	8.4	20.0	0.6	95.8	
さつまいも	51.02	50	70	0.5	0.3	16.6	0.1	42.6	
豚バラスライス(生)	20	20	79	2.9	7.1	0.0	0.0	35.8	
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6	
つきこんにゃく	15	15	1	0.0	0.0	0.3	0.0	7.3	
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4	
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4	
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
NSグリーンピース	3	3	3	0.2	0.0	0.5	0.0	2.1	
■山菜おろし			67	0.8	0.0	7.0	0.4	48.9	
大堀 山菜ミックス(水)	30	30	42	0.5	0.0	1.0	0.1	33.5	
だいこん	44.44	40	7	0.2	0.0	1.6	0.0	10.8	
ミツカン 米酢(1.8L)	6	6	3	0.0	0.0	0.8	0.0	2.3	
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0	
追いがつおつゆの素	3	3	3	0.1	0.0	0.6	0.3	1.4	
■フルーツ(マンゴー缶)			53	0.2	0.1	13.7	0.0	59.5	
サニーサイドマンゴー	60	60	53	0.2	0.1	13.7	0.0	59.5	
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			937	28.6	26.6	131.9	2.0	432.1	

夕食			予定 1人		実施 1人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(ホウレン草・揚げ)			30	2.7	1.3	2.0	0.7	24.8	
NSほうれん草カット	20	20	4	0.7	0.0	0.6	0.1	12.2	
きざみ揚げ	3	3	12	0.7	1.0	0.0	0.0	5.1	
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カルピスレギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■鰯の野菜ソースかけ			136	12.8	5.3	8.1	0.9	129.3	
骨なしアジ切身60	60	60	76	11.8	2.7	0.1	0.2	102.0	
スペラカセミト	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.6	
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
推:小麦粉(薄力)	3	3	11	0.2	0.0	2.3	0.0	1.2	
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4	
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9	
もやし	10	10	2	0.2	0.0	0.3	0.0	2.5	
NS赤ピーマンスライス	5	5	2	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6	
NS緑ピーマンスライス	10	10	2	0.1	0.0	0.5	0.0	6.1	
有塩バター	2	2	15	0.0	1.6	0.0	0.0	4.4	
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4	
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3	
片栗粉	2	2	7	0.0	0.0	1.6	0.0	0.8	
■冷奴			44	3.7	2.3	1.8	0.4	35.3	
絹ごし豆腐400g	66.67	66.67	41	3.5	2.3	1.3	0.0	25.2	
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	2.6	
こねぎ	2.22	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	5.7	
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3	
出汁	10	10	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	
■ごぼうサラダ(コマトレ)			95	1.3	5.4	11.1	0.4	73.8	
千切りゴボウ(生)人参	45	45	29	0.8	0.0	6.9	0.0	54.0	
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8	
推:ごまクリーム サラダサ	10	10	27	0.1	1.7	2.9	0.3	9.5	
JFSAマヨネーズ(卵黄タイ	4	4	29	0.1	3.2	0.1	0.1	2.5	
七味唐辛子	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	3.1	
炒りごま(白)	1	1	6	0.2	0.5	0.2	0.0	0.9	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			663	26.6	15.2	100.6	2.4	339.9	

## 献立表

4 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 4日 土曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,114 kcal	74.8 g	55.5 g	318.2 g	7.2 g	1,035.6 円

朝食				予定 7人 実施 7人						
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(エキ・大根菜)			19	1.9	0.3	3.1	0.6	31.9		
えのきたけ	23.53	20	4	0.5	0.0	1.5	0.0	20.6		
NS葉大根	5	5	1	0.1	0.0	0.2	0.0	3.7		
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■炒り豆腐			101	6.7	4.4	7.8	0.7	56.8		
木綿豆腐(丁)	80	80	64	5.6	3.9	1.2	0.0	30.2		
たまねぎ	31.91	30	11	0.3	0.0	2.5	0.0	8.9		
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6		
NSインゲンM	15	15	4	0.3	0.0	0.8	0.0	9.0		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2		
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3		
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
■生姜和え			9	1.0	0.1	1.6	0.4	83.5		
こまつな	58.82	50	7	0.8	0.1	1.2	0.0	79.6		
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	2.6		
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3		
■ふりかけ(野菜)			13	0.5	0.8	0.9	0.2	7.0		
推:野菜 特ふり2.5g	2.5	2.5	13	0.5	0.8	0.9	0.2	7.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計			500	16.2	6.5	91.0	1.9	256.0		

昼食				予定 7人 実施 7人						
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■ブリの照り焼き			169	13.5	10.6	3.5	0.9	135.5		
ブリ 60g×5 骨ナシ切身	60	60	154	12.8	10.6	0.2	0.1	119.4		
スベラカーセミート	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.6		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
Vみりん風調味料(JFS)	3	3	5	0.0	0.0	1.3	0.0	0.6		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
NSシュガー snapsピース	15	15	6	0.4	0.0	1.5	0.0	12.9		
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
■なすと豚肉の甘辛炒め			84	2.9	4.5	8.0	0.6	70.6		
NS素揚げなす乱切り	40	40	31	0.4	2.5	1.9	0.0	37.2		
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5		
豚切り落とし(ウデ)	10	10	22	1.9	1.5	0.0	0.0	14.2		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
七味唐辛子	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	3.1		
■ナムル(モヤシ・人参)			41	1.7	2.4	3.9	0.7	27.1		
もやし	60	60	9	1.3	0.0	1.7	0.0	14.9		
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6		
おろしにんにく(1kg)JF	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
鶏ガラ(粉末)	1	1	2	0.1	0.0	0.3	0.5	2.5		
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0		
ミツカン 米酢(1.8L)	2	2	1	0.0	0.0	0.3	0.0	0.8		
JFSA純正ごま油	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	2.3		
炒りごま(白)	0.8	0.8	5	0.2	0.4	0.1	0.0	0.7		
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
■フルーツ(バナナ50)1/2			47	0.6	0.1	12.3	0.0	32.1		
バナナ(本)	83.33	50	43	0.6	0.1	11.3	0.0	31.8		
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3		
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計			833	31.4	26.1	114.9	2.4	403.1		

夕食				予定 7人 実施 7人						
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(白菜・揚げ)			29	2.2	1.3	2.0	0.6	19.6		
はくさい	21.28	20	3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.9		
きざみ揚げ	3	3	12	0.7	1.0	0.0	0.0	5.1		
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■ハンバーグきのこソース			234	13.2	14.6	12.9	1.0	177.3		
NSカントリーバーグ	80	80	180	11.8	11.3	7.0	0.8	120.0		
たまねぎ	26.6	25	9	0.3	0.0	2.1	0.0	7.4		
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
ぶなしめじ	16.67	15	3	0.4	0.1	0.7	0.0	19.0		
えのきたけ	17.65	15	3	0.4	0.0	1.1	0.0	15.5		
有塩バター	4	4	30	0.0	3.2	0.0	0.1	8.7		
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
醤油(キッコーマン北海道)	1	1	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4		
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
パセリ(乾)	0.2	0.2	1	0.1	0.0	0.1	0.0	2.1		
■ビーフンソテー			121	5.0	4.0	15.1	0.8	57.1		
ビーフン	14	14	53	1.0	0.2	11.2	0.0	14.7		
鶏ひき肉	20	20	41	3.3	2.8	0.0	0.0	19.6		
にんにくの芽L(冷)	10	10	4	0.2	0.0	1.1	0.0	6.0		
たまねぎ	10.64	10	4	0.1	0.0	0.8	0.0	3.0		
NS赤ビーメンズライス	8	8	2	0.1	0.0	0.6	0.0	5.8		
きくらげ 乾	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.4	0.0	1.1		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
JFSA純正ごま油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.6		
醤油(キッコーマン北海道)	1	1	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4		
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
鶏ガラ(粉末)	1	1	2	0.1	0.0	0.3	0.5	2.5		
TOオイスターソース	2	2	3	0.1	0.0	0.5	0.2	3.2		
■大根サラダ			39	0.7	2.1	4.7	0.5	45.8		
だいこん	55.56	50	9	0.3	0.1	2.1	0.0	13.4		
きゅうり	15.31	15	2	0.2	0.0	0.5	0.0	15.5		
梅びしおボトル	6	6	4	0.0	0.0	0.8	0.5	12.7		
Vみりん風調味料(JFS)	3	3	5	0.0	0.0	1.3	0.0	0.6		
JFSA純正ごま油	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	2.3		
かつお(破砕品)	0.2	0.2	1	0.2	0.0	0.0	0.0	1.4		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計			781	27.2	22.9	112.3	2.9	376.6		

## 献立表

5 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 5日 日曜日

栄養価

エネルギー		蛋白質		脂質		炭水化物		食塩		価格	
2,131 kcal		76.9 g		43.0 g		343.7 g		7.5 g		1,014.8 円	

朝食				予定 7人		実施 7人			
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(じゃが芋・玉葱)			42	2.0	0.3	7.9	0.6	23.8	
じゃがいも	33.33	30	23	0.5	0.0	5.2	0.0	11.8	
たまねぎ	15.96	15	5	0.2	0.0	1.3	0.0	4.4	
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■鶏肉と野菜の煮物			89	8.7	2.2	8.3	0.8	75.4	
だいこん	66.67	60	11	0.3	0.1	2.5	0.0	16.1	
にんじん	30.93	30	12	0.2	0.1	2.8	0.0	11.3	
鶏ももカット10g(皮無)	40	40	51	7.6	2.0	0.0	0.1	43.2	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
NSグリントース	3	3	3	0.2	0.0	0.5	0.0	2.1	
■ピーナツ和え			35	1.7	1.6	4.3	0.3	31.6	
はくさい	63.83	60	8	0.5	0.1	1.9	0.0	20.7	
NSインゲンM	10	10	3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.0	
ピーナツ粉	3	3	18	0.8	1.5	0.6	0.0	3.7	
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3	
醤油(キッコーマン北海道)	2	2	2	0.2	0.0	0.2	0.3	0.9	
■ふりかけ(たらこ)			11	0.6	0.6	0.9	0.3	7.0	
推:たらこ 特ふり2.5g	2.5	2.5	11	0.6	0.6	0.9	0.3	7.0	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			535	19.1	5.6	99.0	2.0	214.6	

昼食				予定 7人		実施 7人			
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■油淋鶏			197	12.2	11.0	11.3	1.0	130.8	
NS地:鶏もも皮無開き	60	60	76	11.4	3.0	0.0	0.1	86.0	
スベラカーゼミート	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.6	
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	
おろししょうが(1kg)JF	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	
片栗粉	6	6	20	0.0	0.0	4.9	0.0	2.5	
推:大豆白絞油(8kg)	7	7	64	0.0	7.0	0.0	0.0	3.0	
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0	
Vみりん風調味料(JF)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2	
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3	
ミツカン 米酢(1.8L)	3	3	2	0.0	0.0	0.4	0.0	1.1	
鶏ガラ(粉末)	0.5	0.5	1	0.1	0.0	0.2	0.2	1.2	
JFSA純正ごま油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	1.1	
白ねぎ	16.67	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0	17.4	
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	2.6	
NSインゲンM	20	20	5	0.4	0.0	1.1	0.0	12.0	
■えびしゅうまい			84	1.5	5.2	6.9	0.5	0.8	
国内製造えび入焼売	32	32	82	1.4	5.2	6.7	0.4	0.0	
醤油(キッコーマン北海道)	1	1	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4	
ミツカン 米酢(1.8L)	1	1	1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	
■大豆サラダ			151	8.6	9.0	7.7	0.6	110.6	
推:国産蒸し大豆	40	40	76	5.8	3.8	4.8	0.0	41.2	
きゅうり	10.2	10	1	0.1	0.0	0.3	0.0	10.3	
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8	
ダイスチーズ	10	10	35	2.2	2.9	0.1	0.3	48.0	
ごまドレッシングR	10	10	35	0.4	2.3	1.6	0.3	7.3	
■フルーツ(洋梨缶)			51	0.1	0.1	12.4	0.0	73.5	
推:洋梨(2つ割)2号缶	60	60	51	0.1	0.1	12.4	0.0	73.5	
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			975	35.1	33.8	125.5	2.3	453.4	

夕食				予定 7人		実施 7人			
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(キャベツ・貝割れ)			20	1.7	0.3	2.6	0.6	21.4	
キャベツ	23.53	20	5	0.3	0.0	1.0	0.0	5.3	
かいわれだいこん	5	5	1	0.1	0.0	0.2	0.0	8.5	
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■ホキの中華風漬焼60g			74	10.9	1.5	2.2	1.0	129.4	
骨なしホキ切身60	60	60	47	10.2	0.0	0.0	0.2	111.6	
しょうが	2.11	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	5.3	
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2	
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3	
V料理酒(JFSA)	2	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	
JFSA純正ごま油	1.5	1.5	14	0.0	1.5	0.0	0.0	1.7	
NS絹さや	8	8	3	0.3	0.0	0.6	0.0	7.9	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
■さつま煮			135	1.3	0.4	31.4	0.9	79.0	
さつま芋	81.63	80	112	0.7	0.4	26.5	0.1	68.2	
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
Vみりん風調味料(JF)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2	
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
■わさび和え			34	2.7	0.5	5.4	0.7	40.3	
菜の花(冷凍)	50	50	16	1.8	0.2	2.7	0.0	30.8	
焼きちくわR50g(JFSA)	10	10	13	0.7	0.2	2.0	0.2	6.1	
わさび 練り	1	1	3	0.0	0.1	0.4	0.1	2.3	
醤油(キッコーマン北海道)	2.5	2.5	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.1	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			621	22.7	3.6	119.2	3.2	346.9	



# 献立表

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 6日 月曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,143 kcal	74.4 g	50.3 g	336.8 g	6.6 g	1,029.2 円

朝食			予定 7人		実施 7人		
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0
■味噌汁(白菜・絹サヤ)			19	1.6	0.3	2.6	0.6
はくさい	31.91	30	4	0.2	0.0	1.0	0.0
NS絹さや	3	3	1	0.1	0.0	0.2	0.0
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.3
推:合わせだしバック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0
■厚揚げの炒め煮			98	6.3	6.2	4.3	0.7
生揚げ250g	50	50	75	5.4	5.7	0.5	0.0
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0
NSインゲンM	20	20	5	0.4	0.0	1.1	0.0
推:一番搾りキャノラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.3
■もやしの葱塩和え			24	1.3	1.5	1.8	0.4
もやし	50	50	8	1.1	0.0	1.4	0.0
こねぎ	3.33	3	1	0.1	0.0	0.2	0.0
鶏ガラ(粉末)	0.5	0.5	1	0.1	0.0	0.2	0.2
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2
こしょう 白	0.05	0.05	0	0.0	0.0	0.0	0.1
JFSA純正ごま油	1.5	1.5	14	0.0	1.5	0.0	0.0
■煮豆(白いんげん)			32	1.2	0.1	5.6	0.1
白いんげん豆(ソフト)	20	20	32	1.2	0.1	5.6	0.1
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小 計			531	16.5	9.0	91.9	1.8

昼食			予定 7人		実施 7人		
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0
■ほっけ煮付け(人蔘)			89	11.1	2.6	6.0	1.0
ホッケ切身(骨取り)60	60	60	62	10.4	2.6	0.1	0.1
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0
しょうが	2.11	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0
だし昆布	2	2	3	0.1	0.0	1.3	0.1
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.3
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0
■かぼちゃそぼろ煮			122	5.0	3.0	18.1	0.7
西洋かぼちゃ	77.78	70	64	1.3	0.2	14.4	0.0
鶏ひき肉	20	20	41	3.3	2.8	0.0	0.0
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.3
片栗粉	1	1	3	0.0	0.0	0.8	0.0
■たたき胡瓜			29	0.8	2.0	2.0	0.4
きゅうり	40.82	40	6	0.4	0.0	1.2	0.0
炒りごま(白)	1	1	6	0.2	0.5	0.2	0.0
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4
ミツカン 米酢(1.8L)	2	2	1	0.0	0.0	0.3	0.0
JFSA純正ごま油	1.5	1.5	14	0.0	1.5	0.0	0.0
■パイン缶			42	0.2	0.1	10.2	0.0
ホテイハインスライス	50	50	42	0.2	0.1	10.2	0.0
■ようかん(芋)			78	1.0	0.1	18.2	0.1
かんたん水ようかん(芋)	50	50	78	1.0	0.1	18.2	0.1
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小 計			852	30.8	16.3	141.7	2.4

夕食			予定 7人		実施 7人		
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
■もち麦ご飯230g			357	6.3	1.0	77.6	0.0
NS精白米	95	95	340	5.8	0.9	73.7	0.0
はくばくもち麦	5	5	17	0.5	0.1	3.9	0.0
■味噌汁(なめこ・ワケメ)			16	1.6	0.3	2.2	0.6
なめこ 生	18.75	15	2	0.3	0.0	0.8	0.0
乾燥わかめ 水戻し	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.3
推:合わせだしバック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0
■豚しゃぶ風(ごまだレ)			238	14.8	17.3	4.0	0.9
豚肩ローススライス(しゃぶ)	80	80	202	13.7	15.4	0.1	0.1
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0
キャベツ	35.29	30	7	0.4	0.1	1.6	0.0
胡麻しゃぶのたれ	15	15	28	0.7	1.8	2.2	0.8
出汁	15	15	0	0.0	0.0	0.0	0.0
■マカロニのケチャップ炒め			92	3.3	2.8	13.2	0.7
マカロニ1kg(JFSA)	12	12	45	1.5	0.2	8.9	0.0
NSロースハム短冊6mmカ	10	10	17	1.4	1.0	0.4	0.2
たまねぎ	15.96	15	5	0.2	0.0	1.3	0.0
NS緑ピーマンスライス	10	10	2	0.1	0.0	0.5	0.0
おろしにんにく(1kg)JF	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.1	0.0
有塩バター	2	2	15	0.0	1.6	0.0	0.0
食塩	0.3	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0.3
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0
推:ケチャップ1kg(デルモンテ)	8	8	8	0.1	0.0	1.9	0.2
■マリネサラダ			57	1.1	3.6	6.2	0.2
たまねぎ	47.87	45	16	0.5	0.0	3.8	0.0
黄ピーマン(冷)	10	10	3	0.1	0.0	0.7	0.0
ぶなしめじ	22.22	20	3	0.5	0.1	1.0	0.0
マリネドレッシング	8	8	35	0.0	3.5	0.7	0.2
こしょう 白	0.05	0.05	0	0.0	0.0	0.0	0.0
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小 計			760	27.1	25.0	103.2	2.4

## 献立表

7 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 7日 火曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,085 kcal	77.3 g	65.7 g	288.0 g	7.4 g	1,124.5 円

朝食		予定 7人		実施 7人	
料理名/食品名	準備量/可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
■米飯230g		358	6.1	0.9	77.6
NS精白米	100 100	358	6.1	0.9	77.6
■味噌汁(大根・大根菜)		20	1.5	0.3	2.6
だいこん	27.78 25	5	0.1	0.0	1.0
NS葉大根	5 5	1	0.1	0.0	0.2
白味噌(紅一点道産)	4 4	8	0.5	0.2	1.0
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
推:合わせだしパック	1 1	4	0.7	0.1	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5 0.5	1	0.0	0.3	0.0
■ウインナーと卵のソテー		195	10.3	15.1	3.6
NS地:ホークウインナー20g	30 30	99	3.5	9.2	0.7
たまねぎ	21.28 20	7	0.2	0.0	1.7
NSグリーンピース	5 5	5	0.3	0.0	0.9
卵(M)	56.18 50	78	6.2	5.4	0.2
推:一番搾りキャノーラ油	0.5 0.5	5	0.0	0.5	0.0
醤油(キッコーマン北海道)	1 1	1	0.1	0.0	0.1
こしょう 白	0.01 0.01	0	0.0	0.0	0.0
■ほうれん草のお浸し		13	1.8	0.1	2.1
NSMほうれん草塩茹で	45 45	9	1.5	0.1	1.4
にんじん	5.15 5	2	0.0	0.0	0.5
醤油(キッコーマン北海道)	1.5 1.5	1	0.1	0.0	0.2
かつお(破砕品)	0.3 0.3	1	0.2	0.0	0.0
■ふりかけ(のりごま)		14	0.4	0.7	1.6
フートケアFe+Znふりかけ	3 3	14	0.4	0.7	1.6
■ほうじ茶		0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
水	200 200	0	0.0	0.0	0.0
小 計		600	20.1	17.1	87.5

昼食		予定 6人		実施 6人	
料理名/食品名	準備量/可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
■食パン		278	10.1	4.7	48.6
OB食パン(50g×2)	100 100	278	10.1	4.7	48.6
■豚肉と野菜のトマト煮		245	13.0	12.8	19.2
豚肩ローススライス	60 60	152	10.3	11.5	0.1
じゃがいも	44.44 40	30	0.7	0.0	6.9
たまねぎ	31.91 30	11	0.3	0.0	2.5
にんじん	25.77 25	10	0.2	0.1	2.3
推:一番搾りキャノーラ油	1 1	9	0.0	1.0	0.0
おろしにんにく(1kg)JF	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.1
推:コンソメ粉末	0.5 0.5	1	0.0	0.0	0.2
上白糖	1 1	4	0.0	0.0	1.0
トマト(缶詰ホール)1号	50 50	10	0.5	0.1	2.2
推:ケチャップ1kg(デルモンテ)	12 12	12	0.2	0.0	2.8
食塩	0.2 0.2	0	0.0	0.0	0.2
こしょう 白	0.1 0.1	0	0.0	0.0	0.1
ブロッコリー(冷凍)	20 20	6	0.8	0.1	1.0
■キャベツサラダ		68	1.2	4.4	6.4
キャベツ	64.71 55	13	0.7	0.1	2.9
NS赤ピーマンスライス	10 10	3	0.1	0.0	0.7
コーン(冷凍)	10 10	10	0.3	0.2	1.9
サウザンアイランドドレッシング	10 10	42	0.1	4.1	0.9
■シyam&マーガリン		49	0.0	3.3	4.7
いちご&マーガリンDP	11 11	49	0.0	3.3	4.7
■フルーツポンチ		55	0.5	0.0	13.7
黄桃(2割・2号缶)	25 25	17	0.1	0.0	4.3
ホニホみかん缶4号	10 10	7	0.1	0.0	1.6
白桃(2割・4号缶)	15 15	10	0.1	0.0	2.6
キウイフルーツ(個)	18.75 15	9	0.2	0.0	2.2
上白糖	3 3	12	0.0	0.0	3.0
■牛乳		134	6.6	7.6	9.6
牛乳(本)	200 200	134	6.6	7.6	9.6
■ほうじ茶		0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
水	200 200	0	0.0	0.0	0.0
小 計		829	31.4	32.8	102.2

夕食		予定 6人		実施 6人	
料理名/食品名	準備量/可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
■米飯230g		358	6.1	0.9	77.6
NS精白米	100 100	358	6.1	0.9	77.6
■味噌汁(麴・玉葱)		25	1.8	0.3	3.7
推:おつゆ麴	1 1	4	0.3	0.0	0.6
たまねぎ	21.28 20	7	0.2	0.0	1.7
白味噌(紅一点道産)	4 4	8	0.5	0.2	1.0
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
推:合わせだしパック	1 1	4	0.7	0.1	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5 0.5	1	0.0	0.0	0.3
■味噌マヨネーズ焼き		161	11.0	9.6	6.0
骨なしホキ切身60	60 60	47	10.2	0.0	0.2
V料理酒(JFSA)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
こしょう 白	0.1 0.1	0	0.0	0.0	0.1
たまねぎ	10.64 10	4	0.1	0.0	0.8
JFSAマヨネーズ(卵黄タイプ)	12 12	87	0.2	9.5	0.3
白味噌(紅一点道産)	3 3	6	0.3	0.1	0.8
パセリ(乾)	0.2 0.2	1	0.1	0.0	0.1
にんじん	20.62 20	8	0.1	0.0	1.9
上白糖	2 2	8	0.0	0.0	2.0
■炒り豆腐		76	5.1	3.9	5.3
木綿豆腐(丁)	60 60	48	4.2	2.9	0.9
たまねぎ	15.96 15	5	0.2	0.0	1.3
にんじん	6.19 6	2	0.0	0.0	0.6
推:キザミ干椎茸	0.5 0.5	1	0.1	0.0	0.3
NS絹さや	5 5	2	0.2	0.0	0.4
推:一番搾りキャノーラ油	1 1	9	0.0	1.0	0.0
Vみりん風調味料(JFSA)	3 3	5	0.0	0.0	1.3
醤油(キッコーマン北海道)	4 4	3	0.3	0.0	0.4
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
■胡麻酢和え		36	1.8	1.1	5.7
もやし	60 60	9	1.3	0.0	1.7
にんじん	10.31 10	4	0.1	0.0	0.9
上白糖	2 2	8	0.0	0.0	2.0
食塩	0.2 0.2	0	0.0	0.0	0.2
ミツカン 米酢(1.8L)	5 5	3	0.0	0.0	0.7
すりごま(白)	2 2	12	0.4	1.1	0.4
■ほうじ茶		0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
水	200 200	0	0.0	0.0	0.0
小 計		656	25.8	15.8	98.3

## 献立表

8 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 8日 水曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,053 kcal	78.2 g	46.5 g	311.7 g	9.6 g	994.9 円

朝食			予定 6人		実施 6人		
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0
■味噌汁(豆腐・しめじ)			33	3.0	1.3	2.6	0.6
絹ごし豆腐400g	25	25	16	1.3	0.9	0.5	0.0
ぶなしめじ	16.67	15	3	0.4	0.1	0.7	0.0
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0
■にしん甘露煮			131	10.3	7.4	6.1	1.1
NSA簡単惣菜にしん甘	50	50	116	10.0	6.4	4.6	1.0
はくさい	31.91	30	4	0.2	0.0	1.0	0.0
NS緑ピーマンスライス	10	10	2	0.1	0.0	0.5	0.0
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.4
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0
■金平天根			45	1.5	1.4	6.7	0.5
だいこん	66.67	60	11	0.3	0.1	2.5	0.0
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0
JFSAさきみ揚げ	5	5	12	0.8	0.8	0.5	0.0
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0
Vみりん風調味料(JFSA)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1
■煮豆(金時)			33	1.0	0.1	6.5	0.1
きんとき(ソフトテリ)	20	20	33	1.0	0.1	6.5	0.1
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小 計			600	21.9	11.1	99.5	2.3

昼食			予定 2人		実施 2人		
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩
■山菜とろろそば			418	13.0	1.7	77.0	4.0
日本そば200g(JFSA)	200	200	278	9.2	1.4	57.6	0.0
ながいも	66.67	60	39	1.3	0.2	8.3	0.0
大堀 山菜ミックス(水)	40	40	56	0.6	0.0	1.3	0.1
かまぼこ	6	6	5	0.6	0.1	0.6	0.1
白ねぎ	8.33	5	2	0.1	0.0	0.4	0.0
水	350	350	0	0.0	0.0	0.0	0.0
追いがつおつゆの素	33	33	29	0.9	0.0	6.4	3.2
Vみりん風調味料(JFSA)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0
V料理酒(JFSA)	2	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0
推:顆粒だし(和風)	1	1	2	0.2	0.0	0.3	0.5
だし昆布	2	2	3	0.1	0.0	1.3	0.1
■野菜ソテー			89	4.5	5.3	5.5	0.4
鶏ひき肉	20	20	41	3.3	2.8	0.0	0.0
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0
キャベツ	58.82	50	12	0.7	0.1	2.6	0.0
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0
有塩バター	3	3	22	0.0	2.4	0.0	0.1
醤油(キッコーマン北海道)	2	2	2	0.2	0.0	0.2	0.3
カレー粉	0.2	0.2	1	0.0	0.0	0.1	0.0
■フルーツ(バナナ50)1/2			47	0.6	0.1	12.3	0.0
バナナ(本)	83.33	50	43	0.6	0.1	11.3	0.0
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小 計			688	24.7	14.7	104.4	4.6

夕食			予定 5人		実施 5人		
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0
■味噌汁(卵・長葱)			48	3.9	2.4	2.3	0.7
卵(M)	22.47	20	31	2.5	2.1	0.1	0.1
NS長ねぎ3mmカット	10	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0
■鶏肉焼肉たれ焼き(皮つき70)			168	12.6	10.4	4.5	0.8
鶏モモカット70g(皮付)	70	70	143	11.6	9.9	0.0	0.1
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0
成吉思汗たれ1.8リットル	7	7	8	0.4	0.0	1.6	0.6
NSインゲンM	20	20	5	0.4	0.0	1.1	0.0
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0
■じゃが芋クリーム煮			143	5.9	4.8	18.9	0.8
じゃがいも	77.78	70	53	1.3	0.1	12.1	0.0
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0
豚ひき肉(生)	15	15	35	2.7	2.6	0.0	0.0
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0
推:コンソメ粉末	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1
シチューの素(ホワイト)	6	6	26	0.6	1.0	3.5	0.7
牛乳(L)	30	30	20	1.0	1.1	1.4	0.0
NSクリンベース	3	3	3	0.2	0.0	0.5	0.0
■トマトとおくらのサラダ			48	3.1	2.2	4.5	0.4
トマト	10.31	10	2	0.1	0.0	0.5	0.0
NSオクラスライス	40	40	13	0.8	0.0	3.0	0.0
レトルトトマトソース	10	10	23	2.0	1.7	0.0	0.1
乾燥わかめ 水戻し	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
JFSA和風醤油ゴマドレ	6	6	10	0.2	0.5	1.0	0.3
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0
小 計			765	31.6	20.7	107.8	2.7



## 献立表

9 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月 9日 木曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,280 kcal	74.2 g	55.5 g	363.1 g	8.0 g	1,100.3 円

朝食		予定 6人		実施 0人	
料理名/食品名	準備量/可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化
■米飯230g		358	6.1	0.9	77.6
NS精白米	100 100	358	6.1	0.9	77.6
■味噌汁(貝割れ・白菜)		18	1.6	0.3	2.1
はくさい	21.28 20	3	0.2	0.0	0.6
かいわれだいこん	3 3	1	0.1	0.0	0.1
白味噌(紅一点産産)	4 4	8	0.5	0.2	1.0
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
推:合わせだしパック	1 1	4	0.7	0.1	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5 0.5	1	0.0	0.0	0.3
■納豆		82	7.1	4.0	2.8
冷凍極小粒納豆	40 40	76	6.6	4.0	1.9
白ねぎ	8.33 5	2	0.1	0.0	0.4
醤油(キッコーマン北海道)	5 5	4	0.4	0.0	0.5
■チンゲン菜の甘辛炒め		53	2.2	1.7	7.5
チンゲンサイ	58.82 50	5	0.3	0.1	1.0
たまねぎ	42.55 40	14	0.4	0.0	3.4
生揚げ250g	10 10	15	1.1	1.1	0.0
にんじん	5.15 5	2	0.0	0.0	0.5
推:一番搾りキャノーラ油	0.5 0.5	5	0.0	0.5	0.0
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
醤油(キッコーマン北海道)	4 4	3	0.3	0.0	0.4
上白糖	2 2	8	0.0	0.0	2.0
七味唐辛子	0.05 0.05	0	0.0	0.0	0.0
■漬物(しば漬)		3	0.1	0.0	0.7
☆しば漬	8 8	3	0.1	0.0	0.7
■ほうじ茶		0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
水	200 200	0	0.0	0.0	0.0
小 計		514	17.1	6.9	90.7

昼食		予定 4人		実施 0人	
料理名/食品名	準備量/可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化
■赤飯 230		420	7.8	1.5	90.7
NS精白米	40 40	143	2.4	0.4	31.0
もち米	60 60	215	3.8	0.7	48.3
甘納豆(金時豆)	20 20	60	1.5	0.2	13.3
食紅	0.01 0.01	0	0.0	0.0	0.0
食塩	0.1 0.1	0	0.0	0.0	0.1
黒いりごま	0.3 0.3	2	0.1	0.2	0.1
■さばの味噌漬け焼き		202	11.4	16.4	4.6
サバ切身(骨取り)60オ	60 60	177	10.3	16.1	0.2
V料理酒(JFSA)	1 1	1	0.0	0.0	0.0
しょうが	2.11 2	1	0.0	0.0	0.1
白味噌(紅一点産産)	6 6	11	0.7	0.3	1.5
Vみりん風調味料(JFS)	3 3	5	0.0	0.0	1.3
V料理酒(JFSA)	2 2	1	0.0	0.0	0.0
NSシュガー snapsピース	15 15	6	0.4	0.0	1.5
食塩	0.1 0.1	0	0.0	0.0	0.1
■切干大根の炒め煮		78	4.0	2.7	9.4
北鈴海藻切干大根(中)	8 8	24	0.8	0.1	5.6
鶏ひき肉	15 15	31	2.5	2.1	0.0
にんじん	10.31 10	4	0.1	0.0	0.9
推:一番搾りキャノーラ油	0.5 0.5	5	0.0	0.5	0.0
NS絹さや	5 5	2	0.2	0.0	0.4
上白糖	2 2	8	0.0	0.0	2.0
醤油(キッコーマン北海道)	4 4	3	0.3	0.0	0.4
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
■菜種和え		34	3.4	0.8	4.2
菜の花(冷凍)	50 50	16	1.8	0.2	2.7
しとりそぼろ卵 ケン	13 13	16	1.4	0.6	1.3
醤油(キッコーマン北海道)	2 2	2	0.2	0.0	0.2
■フルーツ(マンゴー缶)		53	0.2	0.1	13.7
サニーサイドマンゴー	60 60	53	0.2	0.1	13.7
■牛乳		134	6.6	7.6	9.6
牛乳(本)	200 200	134	6.6	7.6	9.6
■クリームコンフェ		93	2.2	3.0	14.0
クリームコンフェ	40 40	93	2.2	3.0	14.0
■ほうじ茶		0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
水	200 200	0	0.0	0.0	0.0
小 計		1,014	35.6	32.1	146.2

夕食		予定 2人		実施 0人	
料理名/食品名	準備量/可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化
■米飯230g		358	6.1	0.9	77.6
NS精白米	100 100	358	6.1	0.9	77.6
■味噌汁(南瓜・葱)		40	1.9	0.4	7.4
西洋かぼちゃ	27.78 25	23	0.5	0.1	5.2
NS長ねぎ3mmカット	10 10	3	0.1	0.0	0.8
白味噌(紅一点産産)	4 4	8	0.5	0.2	1.0
推:顆粒だし(和風)	0.3 0.3	1	0.1	0.0	0.1
推:合わせだしパック	1 1	4	0.7	0.1	0.0
乳カル酵素レギュラー	0.5 0.5	1	0.0	0.0	0.3
■豚肉のオスターソース炒め		155	11.4	8.3	8.4
豚切り落とし(ウデ)	50 50	108	9.3	7.3	0.1
もやし	40 40	6	0.9	0.0	1.1
たまねぎ	42.55 40	14	0.4	0.0	3.4
NS緑ピーマンスライス	10 10	2	0.1	0.0	0.5
NS赤ピーマンスライス	10 10	3	0.1	0.0	0.7
黄ピーマン(冷)	10 10	3	0.1	0.0	0.7
きくらげ 乾	1 1	2	0.1	0.0	0.7
推:一番搾りキャノーラ油	1 1	9	0.0	1.0	0.0
こしょう 白	0.01 0.01	0	0.0	0.0	0.0
V料理酒(JFSA)	1 1	1	0.0	0.0	0.0
おろししょうが(1kg)JF	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
TOオスターソース	3 3	4	0.2	0.0	0.8
醤油(キッコーマン北海道)	1 1	1	0.1	0.0	0.1
鶏ガラ(粉末)	1 1	2	0.1	0.0	0.3
■さつま芋の昆布煮		121	1.0	0.4	28.6
さつま芋	71.43 70	98	0.6	0.4	23.2
にんじん	20.62 20	8	0.1	0.0	1.9
刻み昆布	0.8 0.8	1	0.0	0.0	0.4
醤油(キッコーマン北海道)	4 4	3	0.3	0.0	0.4
Vみりん風調味料(JFS)	1.5 1.5	3	0.0	0.0	0.6
上白糖	2 2	8	0.0	0.0	2.0
推:顆粒だし(和風)	0.2 0.2	0	0.0	0.0	0.1
■キャベツの味噌マヨ和え		78	1.1	6.5	4.2
キャベツ	58.82 50	12	0.7	0.1	2.6
にんじん	10.31 10	4	0.1	0.0	0.9
白味噌(紅一点産産)	2 2	4	0.2	0.1	0.5
JFSAマヨネーズ(卵黄タイプ)	8 8	58	0.1	6.3	0.2
■ほうじ茶		0	0.0	0.0	0.0
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5 0.5	0	0.0	0.0	0.0
水	200 200	0	0.0	0.0	0.0
小 計		752	21.5	16.5	126.2

## 献立表

10 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月10日 金曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,095 kcal	79.8 g	54.3 g	313.0 g	7.7 g	1,081.2 円

朝食			予定		6人		実施		6人	
料理名／食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(大根・大根菜)			21	1.7	0.3	2.9	0.6	23.0		
だいこん	33.33	30	5	0.2	0.0	1.2	0.0	8.1		
NS葉大根	10	10	2	0.2	0.0	0.3	0.0	7.3		
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■チャンプル			154	11.4	8.8	6.0	0.9	87.5		
木綿豆腐(丁)	50	50	40	3.5	2.5	0.8	0.0	18.9		
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
鶏ひき肉	15	15	31	2.5	2.1	0.0	0.0	14.7		
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
NS緑ピーマンスライス	10	10	2	0.1	0.0	0.5	0.0	6.1		
もやし	20	20	3	0.4	0.0	0.6	0.0	5.0		
卵(M)	33.71	30	47	3.7	3.2	0.1	0.1	26.0		
JFSA純正ごま油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.6		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2		
Vみりん風調味料(JFSA)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
かつお(破砕品)	0.5	0.5	2	0.4	0.0	0.0	0.0	3.5		
■ピーナッツ和え			51	2.3	2.6	5.8	0.4	34.9		
NSインゲンM	45	45	12	0.8	0.1	2.5	0.0	26.9		
ピーナッツ粉	5	5	29	1.3	2.5	1.0	0.0	6.2		
醤油(キッコーマン北海道)	2.5	2.5	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.1		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
■鯛みそ			28	0.5	0.2	6.1	0.3	13.9		
三島 たいみそ(ボトル)	10	10	28	0.5	0.2	6.1	0.3	13.9		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計			612	22.0	12.8	98.4	2.2	236.1		

昼食				予定		3人		実施		3人	
料理名／食品名		準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g				358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米		100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■豚キムチ				208	14.0	12.6	8.0	1.7	194.5		
豚切り落とし(ウデ)		50	50	108	9.3	7.3	0.1	0.1	71.0		
白菜キムチ		30	30	14	0.8	0.1	2.4	0.7	77.3		
はくさい		21.28	20	3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.9		
たまねぎ		31.91	30	11	0.3	0.0	2.5	0.0	8.9		
推:一番搾りキャノーラ油		2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.9		
食塩		0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0		
こしょう 白		0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
Vみりん風調味料(JFS)		2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
トウバンジャン		2	2	1	0.0	0.0	0.2	0.4	2.8		
テンメンジャン		3	3	11	0.3	0.5	1.3	0.2	4.8		
卵(M)		28.09	25	39	3.1	2.7	0.1	0.1	21.6		
■フロッコリーバターソーテ				84	4.0	5.1	7.1	0.7	82.5		
フロッコリー(冷凍)		60	60	18	2.3	0.2	3.1	0.0	45.5		
たまねぎ		21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
コーン(冷凍)		10	10	10	0.3	0.2	1.9	0.0	6.8		
NS地:ポークウィンナー20g		10	10	33	1.2	3.1	0.2	0.2	19.5		
有塩バター		2	2	15	0.0	1.6	0.0	0.0	4.4		
食塩		0.3	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1		
こしょう 白		0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
推:コンソメ粉末		0.3	0.3	1	0.0	0.0	0.1	0.2	0.3		
■塩昆布和え				15	1.0	0.1	3.4	0.4	34.8		
キャベツ		58.82	50	12	0.7	0.1	2.6	0.0	13.3		
塩昆布		2	2	2	0.3	0.0	0.7	0.4	16.3		
しょうが		2.11	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	5.3		
■フルーツ(オレンジ3/12)				12	0.3	0.0	2.9	0.0	39.0		
オレンジ		50	30	12	0.3	0.0	2.9	0.0	39.0		
■牛乳				134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
牛乳(本)		200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)		0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水		200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				811	32.0	26.3	108.6	3.0	488.6		

夕食			予定		2人		実施		2人	
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(とろろ・葱)			19	1.4	0.3	2.7	0.7	20.0		
とろろ昆布(北海道産)	1	1	2	0.0	0.0	0.5	0.1	4.6		
NS長ねぎ3mmカット	10	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0	7.8		
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■マスのきのこソース			137	14.3	4.6	10.1	0.8	179.2		
NS地:マス切身(骨取)6	60	60	92	13.0	4.0	0.1	0.1	132.0		
おろししょうが(1kg)JF	1	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.9		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
食塩	0.3	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1		
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
ぶなしめじ	16.67	15	3	0.4	0.1	0.7	0.0	19.0		
えのきたけ	11.76	10	2	0.3	0.0	0.8	0.0	10.3		
干しいたけ(刻み)	0.5	0.5	1	0.1	0.0	0.3	0.0	0.0		
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
醤油(キャマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3		
Vみりん風調味料(JFSA)	3	3	5	0.0	0.0	1.3	0.0	0.6		
片栗粉	1	1	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
■煮浸し			20	1.0	0.1	4.3	0.5	29.9		
はくさい	74.47	70	10	0.6	0.1	2.2	0.0	24.1		
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
醤油(キャマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3		
Vみりん風調味料(JFSA)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
■マセドアンサラダ			138	3.0	9.3	11.3	0.5	50.8		
じゃがいも	61.11	55	42	1.0	0.1	9.5	0.0	21.6		
NSミックスベジタブル	10	10	7	0.3	0.1	1.4	0.0	6.6		
ロースハム	8	8	17	1.5	1.2	0.2	0.2	16.4		
JFSアマノース(卵黄タイプ)	10	10	72	0.2	7.9	0.2	0.2	6.2		
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1kg)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小計			672	25.8	15.2	106.0	2.5	356.6		

## 献立表

11 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月11日 土曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,106 kcal	75.1 g	53.3 g	322.1 g	7.0 g	1,048.1 円

朝食			予定		6人		実施		6人	
料理名／食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(麴・絹さや)			22	2.0	0.3	2.7	0.6	18.7		
推:おつゆ麴	1.3	1.3	5	0.4	0.0	0.7	0.0	3.2		
NS絹さや	8	8	3	0.3	0.0	0.6	0.0	7.9		
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■厚揚げの炒め煮			112	6.6	6.8	6.6	0.7	66.0		
生揚げ250g	50	50	75	5.4	5.7	0.5	0.0	33.6		
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6		
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
NSインゲンM	30	30	8	0.5	0.1	1.7	0.0	17.9		
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
■中華和え			52	4.0	1.5	6.4	0.6	70.0		
菜の花(冷凍)	50	50	16	1.8	0.2	2.7	0.0	30.8		
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5		
JFSAむきえび3L	10	10	8	1.8	0.0	0.0	0.0	26.2		
中華ドレッシング	8	8	16	0.2	1.0	1.7	0.6	5.0		
炒りごま(白)	0.6	0.6	4	0.1	0.3	0.1	0.0	0.6		
■ふりかけ(おかか)			13	0.8	0.8	0.7	0.1	7.0		
推:おかか 特ふり2.5g	2.5	2.5	13	0.8	0.8	0.7	0.1	7.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計			557	19.5	10.3	94.0	2.0	238.4		

昼食			予定		6人		実施		6人	
料理名／食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■ツナ入り卵焼き			189	12.8	12.3	5.7	0.8	106.4		
レトルイトツナフレーク まぐ	20	20	47	4.1	3.3	0.1	0.1	31.8		
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
NS緑ピーマンスライス	10	10	2	0.1	0.0	0.5	0.0	6.1		
醤油(キッコーマン北海道)	2	2	2	0.2	0.0	0.2	0.3	0.9		
推:顆粒だし(和風)	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
卵(M)	73.03	65	101	8.1	7.0	0.3	0.3	56.2		
推:一番搾りキャノーラ油	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.9		
■炊き合わせ(カンモ/南/椎)			104	4.0	2.5	17.2	0.8	66.7		
がんもどき(京風)	12.5	12.5	29	1.9	2.2	0.2	0.1	16.5		
西洋かぼちゃ	66.67	60	55	1.1	0.2	12.4	0.0	33.7		
丸半椎茸足切大葉(中)	2	2	4	0.4	0.1	1.3	0.0	8.6		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
NS絹さや	5	5	2	0.2	0.0	0.4	0.0	5.0		
■白菜の梅和え			22	0.7	0.2	4.2	0.6	42.0		
はくさい	58.51	55	8	0.4	0.1	1.8	0.0	19.0		
かいわれだいこん	3	3	1	0.1	0.0	0.1	0.0	5.1		
梅びしおボトル	7	7	4	0.0	0.1	0.9	0.5	14.8		
V料理酒(JFSA)	3	3	2	0.0	0.0	0.0	0.1	0.6		
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3		
かつお(破砕品)	0.3	0.3	1	0.2	0.0	0.0	0.0	2.1		
■フルーツ(キウイ50)			30	0.6	0.1	7.5	0.0	83.3		
キウイフルーツ(個)	62.5	50	30	0.6	0.1	7.5	0.0	83.3		
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計			837	30.8	23.6	121.8	2.4	436.2		

夕食			予定		6人		実施		6人	
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(豆腐・ネギ)			33	2.7	1.2	2.7	0.6	24.8		
絹ごし豆腐400g	25	25	16	1.3	0.9	0.5	0.0	9.4		
NS長ねぎ3mmカット	10	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0	7.8		
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■豚肉の甘酢あんかけ			248	13.4	15.4	11.8	1.0	163.9		
豚肩ロース70g	70	70	177	12.0	13.4	0.1	0.1	125.3		
スベラカーセmit	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.6		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
おろししょうが(1kg)JF	0.3	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3		
醤油(キッコーマン北海道)	1	1	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4		
推:一番搾りキャノーラ油	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.9		
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
NS赤ピーマンスライス	10	10	3	0.1	0.0	0.7	0.0	7.2		
黄ピーマン(冷)	10	10	3	0.1	0.0	0.7	0.0	5.6		
レンコン(水煮ホール)	20	20	13	0.3	0.0	3.2	0.0	9.2		
上白糖	1.5	1.5	6	0.0	0.0	1.5	0.0	0.5		
Vみりん風調味料(JFSA)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2		
ミツカン 米酢(1.8L)	4	4	2	0.0	0.0	0.5	0.0	1.5		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
片栗粉	1.5	1.5	5	0.0	0.0	1.2	0.0	0.6		
NSケリンピース	4	4	4	0.2	0.0	0.7	0.0	2.8		
■ひじき炒め煮			47	2.1	1.9	7.8	0.9	37.5		
芽ひじき(JFSA)	6	6	8	0.6	0.1	3.4	0.2	15.2		
JFSAきざみ揚げ	5	5	12	0.8	0.8	0.5	0.0	3.9		
にんじん	8.25	8	3	0.1	0.0	0.7	0.0	3.0		
つきこんにやく	15	15	1	0.0	0.0	0.3	0.0	7.3		
NS絹さや	5	5	2	0.2	0.0	0.4	0.0	5.0		
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
■かぶときゅうりの酢の物(生)			26	0.5	0.0	6.4	0.1	70.7		
かぶ	32.97	30	6	0.2	0.0	1.4	0.0	35.7		
きゅうり	30.61	30	4	0.3	0.0	0.9	0.0	30.9		
ミツカン 米酢(1.8L)	8	8	4	0.0	0.0	1.1	0.0	3.0		
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0		
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小計			712	24.8	19.4	106.3	2.6	373.5		

## 献立表

12 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月12日 日曜日

栄養価

エネルギー		蛋白質		脂質		炭水化物		食塩		価格	
2,061	kcal	74.8	g	52.1	g	313.1	g	7.6	g	1,061.2	円

朝食			予定		6人		実施		0人	
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(白菜・人参)			21	1.6	0.3	2.9	0.6	18.3		
はくさい	21.28	20	3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.9		
にんじん	10.31	10	4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■鶏と大根の煮物			100	6.2	4.4	8.5	0.9	72.5		
鶏ももカット10g(皮付)	30	30	61	5.0	4.3	0.0	0.1	33.3		
だいこん	66.67	60	11	0.3	0.1	2.5	0.0	16.1		
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5		
NSインゲンM	20	20	5	0.4	0.0	1.1	0.0	12.0		
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
Vみりん風調味料(JFSA)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
V料理酒(JFSA)	2	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4		
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2		
■ごま和え			40	2.9	1.8	4.6	0.5	42.2		
ブロッコリー(冷凍)	50	50	15	2.0	0.2	2.6	0.0	37.9		
すりごま(白)	3	3	18	0.6	1.6	0.6	0.0	2.4		
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3		
醤油(キッコーマン北海道)	3.5	3.5	3	0.3	0.0	0.4	0.5	1.6		
■のり佃煮			14	0.6	0.0	3.0	0.6	16.9		
推:のり佃煮チューブ	10	10	14	0.6	0.0	3.0	0.6	16.9		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小計			533	17.4	7.4	96.6	2.6	226.6		

昼食			予定		6人		実施		0人	
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■豚肉の葱塩炒め			223	13.0	15.5	6.7	0.9	172.3		
豚肩ローススライス	70	70	177	12.0	13.4	0.1	0.1	125.3		
たまねぎ	53.19	50	18	0.5	0.1	4.2	0.0	14.8		
白ねぎ	16.67	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0	17.4		
食塩	0.3	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1		
鶏ガラ(粉末)	0.8	0.8	2	0.1	0.0	0.3	0.4	2.0		
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
JFSA純正ごま油	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	2.3		
NSシュಾಗースナップピース	12	12	5	0.3	0.0	1.2	0.0	10.3		
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
■ふきの炒め煮			41	1.5	1.3	5.9	0.8	80.5		
ふき水煮	55.56	50	4	0.2	0.0	1.0	0.1	58.2		
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6		
つきこんにゃく	20	20	1	0.0	0.0	0.5	0.0	9.7		
JFSAきざみ揚げ	5	5	12	0.8	0.8	0.5	0.0	3.9		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
■なすピリ辛和え			55	2.9	2.1	6.9	0.5	89.2		
なす	50	45	10	0.5	0.0	2.3	0.0	67.4		
たまねぎ	15.96	15	5	0.2	0.0	1.3	0.0	4.4		
NSむぎ枝豆	15	15	24	2.0	1.1	1.6	0.0	10.0		
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	2.6		
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3		
Vみりん風調味料(JFSA)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
ミツカン 米酢(1.8L)	4	4	2	0.0	0.0	0.5	0.0	1.5		
JFSA純正ごま油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	1.1		
トウバンジャン	0.3	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.4		
■フルーツ(バナナ50)1/2			47	0.6	0.1	12.3	0.0	32.1		
バナナ(本)	83.33	50	43	0.6	0.1	11.3	0.0	31.8		
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3		
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小計			858	30.7	27.5	119.0	2.4	511.8		

夕食			予定		6人		実施		0人	
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(長ねぎ・わかめ)			17	1.4	0.3	2.2	0.6	17.2		
NS長ねぎ3mmカット	10	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0	7.8		
乾燥わかめ 水戻し	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8		
白味噌(紅一点道産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■アジの南蛮味噌漬け焼き			100	12.5	3.1	4.3	1.0	119.0		
骨なしアジ切身60	60	60	76	11.8	2.7	0.1	0.2	102.0		
スベラセミート	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.6		
おろししょうが(1kg)JF	2	2	1	0.0	0.0	0.1	0.0	1.8		
白味噌(紅一点道産)	5	5	9	0.6	0.2	1.3	0.6	3.2		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
七味唐辛子	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	3.1		
NS緑ピーマンスライス	12	12	3	0.1	0.0	0.6	0.0	7.4		
推:一番搾りキャノーラ油	0.2	0.2	2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.1		
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
こしょう 白	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
■揚げ出し豆腐のカニあんかけ			138	5.6	9.3	7.1	0.8	56.5		
木綿豆腐(丁)	66.67	66.67	53	4.7	3.3	1.0	0.0	25.2		
片栗粉	3	3	10	0.0	0.0	2.4	0.0	1.2		
推:大豆白絞油(8kg)	5	5	46	0.0	5.0	0.0	0.0	2.2		
NSかにかまフレーク	8	8	6	0.7	0.0	0.8	0.1	19.5		
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0		
醤油(キッコーマン北海道)	1	1	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4		
V料理酒(JFSA)	1	1	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
Vみりん風調味料(JFSA)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4		
鶏ガラ(粉末)	0.8	0.8	2	0.1	0.0	0.3	0.4	2.0		
JFSA純正ごま油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	1.1		
片栗粉	2	2	7	0.0	0.0	1.6	0.0	0.8		
かいわれだいこん	2	2	0	0.0	0.0	0.1	0.0	3.4		
■マリネサラダ			57	1.1	3.6	6.3	0.2	53.4		
たまねぎ	47.87	45	16	0.5	0.0	3.8	0.0	13.3		
黄ピーマン(冷)	5	5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	2.8		
NS赤ピーマンスライス	5	5	2	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6		
ぶなしめじ	22.22	20	3	0.5	0.1	1.0	0.0	25.3		
マリネドレッシング	8	8	35	0.0	3.5	0.7	0.2	8.3		
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小計			670	26.7	17.2	97.5	2.6	322.9		



## 献立表

13 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月13日 月曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,038 kcal	71.7 g	46.1 g	325.0 g	7.4 g	1,077.1 円

朝食			予定 6人		実施 6人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
■味噌汁(ずいき・油揚げ)			28	2.1	1.3	2.0	0.6	30.0	
ずいき 干しずいき	1	1	2	0.1	0.0	0.6	0.0	17.3	
きざみ揚げ	3	3	12	0.7	1.0	0.0	0.0	5.1	
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2	
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■納豆			82	7.1	4.0	2.8	0.7	45.9	
冷凍極小粒納豆	40	40	76	6.6	4.0	1.9	0.0	35.0	
白ねぎ	8.33	5	2	0.1	0.0	0.4	0.0	8.7	
醤油(キッコーマン北海道)	5	5	4	0.4	0.0	0.5	0.7	2.2	
■キャベツ(豚肉)			92	4.9	4.4	8.3	0.6	79.7	
キャベツ	70.59	60	14	0.8	0.1	3.1	0.0	16.0	
にんじん	15.46	15	6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6	
豚肩ローススライス	20	20	51	3.4	3.8	0.0	0.0	35.8	
NS緑ピーマンスライス	20	20	4	0.2	0.0	1.0	0.0	12.3	
たまねぎ	31.91	30	11	0.3	0.0	2.5	0.0	8.9	
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2	
推:コンソメ粉末	0.7	0.7	1	0.1	0.0	0.2	0.4	0.7	
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2	
■漬物			2	0.1	0.0	0.6	0.3	23.0	
☆つぼ漬け	8	8	2	0.1	0.0	0.6	0.3	23.0	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			562	20.3	10.6	91.3	2.2	255.3	

昼食			予定 6人		実施 6人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■散らし寿司230			465	13.5	4.7	89.5	1.3	234.9	
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0	
ミツカン 米酢(1.8L)	10	10	5	0.0	0.0	1.4	0.0	3.8	
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
きざみ揚げ	6	6	25	1.4	2.1	0.0	0.0	10.2	
推:キザミ干椎茸	2	2	4	0.4	0.1	1.3	0.0	9.6	
にんじん	5.15	5	2	0.0	0.0	0.5	0.0	1.9	
かんぴょう 乾	3	3	8	0.2	0.0	2.0	0.0	28.8	
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3	
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2	
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3	
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	
JFSAむきえび3L	20	20	16	3.7	0.1	0.1	0.1	52.3	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
錦糸卵	15	15	24	1.2	1.5	1.2	0.2	33.7	
推:焼キザミのり	0.2	0.2	0	0.1	0.0	0.1	0.0	3.4	
NS絹さや	5	5	2	0.2	0.0	0.4	0.0	5.0	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
紅しょうが(干切り)	3	3	1	0.0	0.0	0.1	0.2	7.2	
■炊き合わせ			99	3.2	2.5	15.8	1.0	71.7	
NS豆腐真丈	20	20	35	1.3	2.4	1.9	0.3	29.8	
西洋かぼちゃ	50	45	41	0.9	0.1	9.3	0.0	25.3	
NSオグス	15	15	5	0.3	0.0	1.1	0.0	10.6	
京花麴200g	1	1	4	0.3	0.0	0.6	0.0	3.1	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2	
■きのこのごま和え			53	2.2	2.8	6.6	0.3	45.8	
ぶなしめじ	16.67	15	3	0.4	0.1	0.7	0.0	19.0	
えのきたけ	17.65	15	3	0.4	0.0	1.1	0.0	15.5	
たまねぎ	21.28	20	7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9	
すりごま(白)	5	5	30	1.0	2.7	0.9	0.0	4.0	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
醤油(キッコーマン北海道)	2	2	2	0.2	0.0	0.2	0.3	0.9	
■フルーツ(リンゴ 2/12)			31	0.1	0.2	8.1	0.0	60.9	
りんご(個)	54.35	50	31	0.1	0.2	8.1	0.0	60.9	
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			782	25.6	17.8	129.6	2.8	475.0	

夕食			予定 6人		実施 6人				
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格	
■もち麦ご飯230g			357	6.3	1.0	77.6	0.0	75.5	
NS精白米	95	95	340	5.8	0.9	73.7	0.0	72.2	
はくばくもち麦	5	5	17	0.5	0.1	3.9	0.0	3.3	
■味噌けんちん汁			43	2.4	1.8	4.2	0.6	31.2	
だいこん	17.78	16	3	0.1	0.0	0.7	0.0	4.3	
にんじん	8.25	8	3	0.1	0.0	0.7	0.0	3.0	
きざみ揚げ	3	3	12	0.7	1.0	0.0	0.0	5.1	
木綿豆腐(丁)	12	12	10	0.8	0.6	0.2	0.0	4.5	
ごぼう	8.89	8	5	0.1	0.0	1.2	0.0	9.9	
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3	
白味噌(紅一点産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5	
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6	
■豚肉のガーリックソース			181	10.9	11.5	6.9	0.9	123.4	
豚肩ロース60g	60	60	152	10.3	11.5	0.1	0.1	107.0	
スベラカセミート	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.6	
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
こしょう 白	0.05	0.05	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	
たまねぎ	15.96	15	5	0.2	0.0	1.3	0.0	4.4	
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8	
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3	
V料理酒(JFSA)	2	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	
推:おろしにんにく(1kg)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.6	
にんじん	20.62	20	8	0.1	0.0	1.9	0.0	7.5	
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7	
■青のりポテト			96	5.1	3.1	12.3	0.4	86.6	
じゃがいも	77.78	70	53	1.3	0.1	12.1	0.0	27.5	
JFSAむきえび3L	20	20	16	3.7	0.1	0.1	0.1	52.3	
あおのり 素干し	0.2	0.2	0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2	
有塩バター	3	3	22	0.0	2.4	0.0	0.1	6.5	
食塩	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	
■わさび和え(白葉・菜の花)			17	1.1	0.3	3.1	0.5	29.5	
はくさい	47.87	45	6	0.4	0.0	1.4	0.0	15.5	
菜の花(冷凍)	15	15	5	0.5	0.1	0.8	0.0	9.2	
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3	
わさび 練り	1.5	1.5	4	0.0	0.2	0.6	0.1	3.4	
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
小 計			694	25.8	17.7	104.1	2.4	346.8	



## 献立表

14 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月14日 火曜日

栄養価

エネルギー		蛋白質		脂質		炭水化物		食塩		価格	
2,020	kcal	75.4	g	62.4	g	280.8	g	7.4	g	1,090.3	円

朝食				予定		6人		実施		6人	
料理名/食品名	準備量	可食量		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g				358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100		358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(玉子・ネギ)				40	3.3	1.9	2.3	0.7	28.4		
卵(M)	16.85	15		23	1.9	1.6	0.1	0.1	13.0		
NS長ねぎ3mmカット	10	10		3	0.1	0.0	0.8	0.0	7.8		
白味噌(紅一点産産)	4	4		8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3		1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1		4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5		1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■五目野菜炒め				111	6.8	6.9	5.6	0.7	89.1		
豚肩ローススライス	30	30		76	5.1	5.8	0.0	0.0	53.7		
NS緑ピーマンスライス	15	15		3	0.1	0.0	0.8	0.0	9.2		
もやし	30	30		5	0.7	0.0	0.8	0.0	7.5		
キャベツ	47.06	40		9	0.5	0.1	2.1	0.0	10.6		
にんじん	15.46	15		6	0.1	0.0	1.4	0.0	5.6		
推:一番搾りキャノーラ油	1	1		9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4		3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
こしょう 白	0.05	0.05		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1		
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2		0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2		
■小松菜のお浸し				10	1.1	0.1	1.6	0.4	57.1		
こまつな	35.29	30		4	0.5	0.1	0.7	0.0	47.7		
はくさい	21.28	20		3	0.2	0.0	0.6	0.0	6.9		
醤油(キッコーマン北海道)	2.5	2.5		2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.1		
かつお(破砕品)	0.2	0.2		1	0.2	0.0	0.0	0.0	1.4		
■ふりかけ(野菜)				13	0.5	0.8	0.9	0.2	7.0		
推:野菜 特ふり2.5g	2.5	2.5		13	0.5	0.8	0.9	0.2	7.0		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				532	17.8	10.6	88.0	2.0	258.3		

昼食				予定		6人		実施		6人	
料理名/食品名	準備量	可食量		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■食パン				278	10.1	4.7	48.6	1.1	138.0		
OB食パン(50g×2)	100	100		278	10.1	4.7	48.6	1.1	138.0		
■鶏のピザ風(皮付70)				195	15.0	12.2	4.9	0.7	122.1		
鶏モモカット70g(皮付)	70	70		143	11.6	9.9	0.0	0.1	75.6		
V料理酒(JFSA)	3	3		2	0.0	0.0	0.0	0.1	0.6		
食塩	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
こしょう 白	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
たまねぎ	10.64	10		4	0.1	0.0	0.8	0.0	3.0		
NS緑ピーマンスライス	5	5		1	0.0	0.0	0.3	0.0	3.1		
推:ケチャップ1kg(デルモンテ)	8	8		8	0.1	0.0	1.9	0.2	3.7		
ミックスチーズ	8	8		28	2.0	2.2	0.2	0.1	13.3		
ブロッコリー(冷凍)	30	30		9	1.2	0.1	1.6	0.0	22.7		
食塩	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
■ポテトサラダ				131	1.5	8.9	11.7	0.3	39.1		
じゃがいも	50	45		34	0.8	0.0	7.8	0.0	17.7		
たまねぎ	10.64	10		4	0.1	0.0	0.8	0.0	3.0		
にんじん	8.25	8		3	0.1	0.0	0.7	0.0	3.0		
コーン(冷凍)	10	10		10	0.3	0.2	1.9	0.0	6.8		
JFSAマヨネーズ(卵黄タイプ)	10	10		72	0.2	7.9	0.2	0.2	6.2		
フレンチドレッシング	2	2		8	0.0	0.8	0.1	0.1	1.3		
こしょう 白	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2		
パセリ(乾)	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.1	0.0	1.0		
■フルーツ(キウイ50)				30	0.6	0.1	7.5	0.0	83.3		
キウイフルーツ(個)	62.5	50		30	0.6	0.1	7.5	0.0	83.3		
■ブルーベリージャム&マーガリン				49	0.0	3.3	4.7	0.1	28.0		
ブルーベリー&マーガリンD	11	11		49	0.0	3.3	4.7	0.1	28.0		
■牛乳				134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
牛乳(本)	200	200		134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				817	33.8	36.8	87.0	2.4	472.3		

夕食				予定		5人		実施		5人	
料理名/食品名	準備量	可食量		エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格		
■米飯230g				358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
NS精白米	100	100		358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0		
■味噌汁(白菜・ワカメ)				18	1.5	0.3	2.2	0.6	18.1		
はくさい	26.6	25		4	0.2	0.0	0.8	0.0	8.6		
乾燥わかめ 水戻し	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8		
白味噌(紅一点産産)	4	4		8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5		
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3		1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3		
推:合わせだしパック	1	1		4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2		
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5		1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6		
■魚の揚出し				174	11.9	9.1	9.8	1.1	165.7		
NS地:ソイ切身(骨取)6	60	60		65	10.9	2.1	0.0	0.1	134.7		
V料理酒(JFSA)	1	1		1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2		
食塩	0.1	0.1		0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0		
おろししょうが(1kg)JF	1	1		0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.9		
片栗粉	5	5		17	0.0	0.0	4.1	0.0	2.1		
推:大豆白絞油(8kg)	7	7		64	0.0	7.0	0.0	0.0	3.0		
醤油(キッコーマン北海道)	6	6		5	0.5	0.0	0.6	0.9	2.7		
上白糖	2	2		8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7		
V料理酒(JFSA)	2	2		1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4		
Vみりん風調味料(JFS)	1	1		2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
出汁	20	20		0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0		
だいこん	44.44	40		7	0.2	0.0	1.6	0.0	10.8		
NSオクラS	13	13		4	0.3	0.0	1.0	0.0	9.2		
■切干大根炒め煮				65	2.5	1.4	11.5	0.8	34.2		
北鈴海藻切干大根(中)	10	10		30	1.0	0.1	7.0	0.1	13.9		
JFSAきざみ揚げ	5	5		12	0.8	0.8	0.5	0.0	3.9		
にんじん	10.31	10		4	0.1	0.0	0.9	0.0	3.8		
NS絹さや	10	10		3	0.3	0.0	0.7	0.0	9.9		
推:一番搾りキャノーラ油	0.5	0.5		5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.2		
醤油(キッコーマン北海道)	4	4		3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8		
上白糖	1.5	1.5		6	0.0	0.0	1.5	0.0	0.5		
Vみりん風調味料(JFS)	1	1		2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2		
推:顆粒だし(和風)	0.2	0.2		0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2		
■シーザーサラダ				56	1.8	3.3	4.7	0.5	65.0		
たまねぎ	21.28	20		7	0.2	0.0	1.7	0.0	5.9		
レタス	30.61	30		4	0.2	0.0	0.8	0.0	30.9		
きゅうり	10.2	10		1	0.1	0.0	0.3	0.0	10.3		
推:シーザーサラダドレッシング	10	10		28	0.1	2.2	1.9	0.5	9.3		
卵(M)	11.24	10		16	1.2	1.1	0.0	0.0	8.7		
■ほうじ茶				0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
水	200	200		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
小 計				671	23.8	15.0	105.8	3.0	359.7		

## 献立表

15 / 15

北海道立向陽ヶ丘病院

常食B(A)

2025年10月15日 水曜日

栄養価

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	価格
2,062 kcal	67.6 g	51.8 g	324.5 g	8.9 g	1,013.9 円

朝食			予定	5人	実施	0人						
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格				
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0				
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0				
■味噌汁(大根・大根菜)			21	1.6	0.3	2.7	0.6	21.7				
だいこん	27.78	25	5	0.1	0.0	1.0	0.0	6.7				
NS葉大根	10	10	2	0.2	0.0	0.3	0.0	7.3				
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5				
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3				
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2				
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6				
■目玉焼			112	7.3	6.7	4.9	0.7	66.9				
卵(M)	56.18	50	78	6.2	5.4	0.2	0.2	43.3				
推:一番搾りキャノーラ油	0.3	0.3	3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.1				
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3				
NSミックスベジタブル	30	30	22	0.9	0.2	4.3	0.0	19.9				
有塩バター	1	1	7	0.0	0.8	0.0	0.0	2.2				
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0				
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2				
■ピーナッツ和え			57	3.3	2.7	6.5	0.4	40.7				
菜の花(冷凍)	50	50	16	1.8	0.2	2.7	0.0	30.8				
にんじん	5.15	5	2	0.0	0.0	0.5	0.0	1.9				
ピーナッツ粉	5	5	29	1.3	2.5	1.0	0.0	6.2				
醤油(キッコーマン北海道)	2.5	2.5	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.1				
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7				
■味付海苔			1	0.3	0.0	0.3	0.0	6.3				
味付のり100束(JFSA)	0.7	0.7	1	0.3	0.0	0.3	0.0	6.3				
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7				
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7				
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				
小 計			549	18.6	10.6	92.0	1.7	212.2				

昼食			予定	5人	実施	0人						
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格				
■肉うどん			524	15.8	16.8	76.9	4.3	217.2				
NS冷凍うどん	250	250	303	7.5	1.5	65.0	0.8	88.0				
豚バラスライス(生)	40	40	158	5.8	14.2	0.0	0.0	71.6				
たまねぎ	31.91	30	11	0.3	0.0	2.5	0.0	8.9				
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	2.6				
推:一番搾りキャノーラ油	1	1	9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.4				
水	350	350	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				
追いがつおつゆの素	30	30	26	0.8	0.0	5.8	2.9	13.6				
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4				
V料理酒(JFSA)	2	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4				
推:顆粒だし(和風)	0.9	0.9	2	0.2	0.0	0.3	0.4	0.9				
だし昆布	2	2	3	0.1	0.0	1.3	0.1	3.3				
かまぼこ	6	6	5	0.6	0.1	0.6	0.1	18.0				
NSほうれん草カット	15	15	3	0.5	0.0	0.5	0.0	9.1				
■さつま芋サラダ			153	1.0	8.2	19.4	0.3	57.9				
さつまいも	51.02	50	70	0.5	0.3	16.6	0.1	42.6				
たまねぎ	31.91	30	11	0.3	0.0	2.5	0.0	8.9				
JFSAマヨネーズ(卵黄タイプ)	10	10	72	0.2	7.9	0.2	0.2	6.2				
こしょう 白	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2				
パセリ(乾)	0.01	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1				
■フルーツヨーグルト			86	2.2	1.5	16.2	0.1	85.0				
バナナ 生	33.33	20	17	0.2	0.0	4.5	0.0	23.2				
ホニホみかん缶4号	20	20	13	0.1	0.0	3.1	0.0	24.6				
黄桃(2割・4号缶)	15	15	13	0.1	0.0	3.1	0.0	10.6				
プレーンヨーグルト	50	50	31	1.8	1.5	2.5	0.1	25.6				
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0				
■牛乳			134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0				
牛乳(本)	200	200	134	6.6	7.6	9.6	0.2	61.0				
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7				
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7				
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				
小 計			897	25.6	34.1	122.1	4.9	421.8				

夕食			予定	2人	実施	0人						
料理名/食品名	準備量	可食量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化	食塩	価格				
■米飯230g			358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0				
NS精白米	100	100	358	6.1	0.9	77.6	0.0	76.0				
■味噌汁(芋・葱)			40	1.9	0.3	7.4	0.6	27.2				
じゃがいも	33.33	30	23	0.5	0.0	5.2	0.0	11.8				
NS長ねぎ3mmカット	10	10	3	0.1	0.0	0.8	0.0	7.8				
白味噌(紅一点産産)	4	4	8	0.5	0.2	1.0	0.5	2.5				
推:顆粒だし(和風)	0.3	0.3	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.3				
推:合わせだしパック	1	1	4	0.7	0.1	0.0	0.0	3.2				
乳カル酵素レギュラー	0.5	0.5	1	0.0	0.0	0.3	0.0	1.6				
■マスの幽庵焼き			107	13.5	4.0	3.1	0.8	157.9				
NS地:マス切身(骨取)6	60	60	92	13.0	4.0	0.1	0.1	132.0				
醤油(キッコーマン北海道)	4	4	3	0.3	0.0	0.4	0.6	1.8				
Vみりん風調味料(JFS)	2	2	3	0.0	0.0	0.8	0.0	0.4				
V料理酒(JFSA)	2	2	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4				
上白糖	1	1	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.3				
冷凍刻み柚子100g	3	3	2	0.0	0.0	0.4	0.0	18.0				
NS絹さや	5	5	2	0.2	0.0	0.4	0.0	5.0				
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0				
■南瓜のバター醤油煮			91	1.5	1.8	17.1	0.4	45.9				
西洋かぼちゃ	77.78	70	64	1.3	0.2	14.4	0.0	39.4				
醤油(キッコーマン北海道)	3	3	2	0.2	0.0	0.3	0.4	1.3				
上白糖	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.7				
Vみりん風調味料(JFS)	1	1	2	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2				
有塩バター	2	2	15	0.0	1.6	0.0	0.0	4.4				
■もずく酢			20	0.4	0.1	5.2	0.5	72.3				
冷凍海藻美ら海もずく	50	50	3	0.2	0.1	1.0	0.3	56.0				
きゅうり	10.2	10	1	0.1	0.0	0.3	0.0	10.3				
食塩	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0				
上白糖	3	3	12	0.0	0.0	3.0	0.0	1.0				
ミツカン 米酢(1.8L)	5	5	3	0.0	0.0	0.7	0.0	1.9				
醤油(キッコーマン北海道)	1	1	1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.4				
しょうが	1.05	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	2.6				
■ほうじ茶			0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7				
土倉ひかわほうじ茶(1)	0.5	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7				
水	200	200	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				
小 計			616	23.4	7.1	110.4	2.3	379.9				