

〔近江八幡市立総合医療センター〕
2026年 4月 1日 水曜日 献立予定(実施)表

普通菜②		普通菜①		L		L軟		産後食		産後食(減塩)		N C	
E 1926kcal K 50.0g 鉄 2752mg	蛋白 67.3g 食塩 6.8g リ 1125mg	E 1625kcal K 41.5g 鉄 2627mg	蛋白 60.9g 食塩 6.5g リ 1027mg	E 1586kcal K 32.9g 鉄 2444mg	蛋白 56.2g 食塩 6.1g リ 997mg	E 1449kcal K 23.6g 鉄 2159mg	蛋白 57.0g 食塩 5.4g リ 802mg	E 1383kcal K 17.6g 鉄 2527mg	蛋白 74.6g 食塩 6.2g リ 993mg	E 1863kcal K 58.3g 鉄 2656mg	蛋白 78.6g 食塩 5.2g リ 1072mg	E 1795kcal K 53.5g 鉄 2878mg	蛋白 69.1g 食塩 5.9g リ 1170mg
E 611kcal K 18.0g 鉄 815mg	蛋白 19.6g 食塩 2.9g リ 400mg	E 497kcal K 12.3g 鉄 796mg	蛋白 18.5g 食塩 2.7g リ 380mg	E 545kcal K 11.7g 鉄 857mg	蛋白 17.9g 食塩 2.6g リ 392mg	E 544kcal K 11.7g 鉄 624mg	蛋白 21.7g 食塩 1.9g リ 253mg	E 559kcal K 12.4g 鉄 878mg	蛋白 18.7g 食塩 2.7g リ 385mg	E 549kcal K 13.1g 鉄 962mg	蛋白 22.7g 食塩 1.7g リ 464mg	E 612kcal K 21.3g 鉄 975mg	蛋白 23.5g 食塩 2.0g リ 482mg
E 601kcal K 15.6g 鉄 818mg	蛋白 22.9g 食塩 1.8g リ 360mg	E 525kcal K 13.0g 鉄 798mg	蛋白 19.2g 食塩 1.7g リ 310mg	E 525kcal K 13.0g 鉄 798mg	蛋白 19.2g 食塩 1.7g リ 310mg	E 457kcal K 12.8g 鉄 712mg	蛋白 17.7g 食塩 1.7g リ 282mg	E 553kcal K 15.5g 鉄 830mg	蛋白 22.0g 食塩 1.8g リ 338mg	E 553kcal K 15.5g 鉄 830mg	蛋白 22.0g 食塩 1.8g リ 338mg	E 570kcal K 15.5g 鉄 810mg	蛋白 22.4g 食塩 1.8g リ 351mg
E 714kcal K 16.4g 鉄 1119mg	蛋白 24.8g 食塩 2.1g リ 365mg	E 613kcal K 16.2g 鉄 1093mg	蛋白 23.2g 食塩 2.1g リ 337mg	E 516kcal K 8.2g 鉄 849mg	蛋白 19.1g 食塩 1.8g リ 295mg	E 448kcal K 8.0g 鉄 823mg	蛋白 17.6g 食塩 1.8g リ 267mg	E 603kcal K 24.9g 鉄 834mg	蛋白 20.8g 食塩 1.5g リ 266mg	E 603kcal K 24.9g 鉄 834mg	蛋白 20.8g 食塩 1.5g リ 266mg	E 613kcal K 16.2g 鉄 1093mg	蛋白 23.2g 食塩 2.1g リ 337mg
E 4.0mg		E 3.8mg		E 3.2mg		E 3.0mg		E 183kcal K 4.8g 鉄 30mg	蛋白 13.1g 食塩 0.2g リ 4mg	E 183kcal K 4.8g 鉄 30mg	蛋白 13.1g 食塩 0.2g リ 4mg	E 3.8mg	

[illegible]

主食 Aにじのきらめき近江八座無 83 ㇿ A * 水 * 117 ㇿ Aメバルのムニエル Aㇿ) メバル80ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.4 ㇿ Aㇿ) 0.04ㇿ Aㇿ) 1.33ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ	主食 Aにじのきらめき近江八座無 74 ㇿ A * 水 * 106 ㇿ Bメバルのムニエル Aㇿ) メバル60ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.3 ㇿ Aㇿ) 0.03ㇿ Aㇿ) 1 ㇿ Aㇿ) 6 ㇿ Aㇿ) 6 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ	主食 Aにじのきらめき近江八座無 74 ㇿ A * 水 * 106 ㇿ Bメバルのムニエル Aㇿ) メバル60ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.3 ㇿ Aㇿ) 0.03ㇿ Aㇿ) 1 ㇿ Aㇿ) 6 ㇿ Aㇿ) 6 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ	主食 Aにじのきらめき近江八座無 22.5 ㇿ Aㇿ) うすくちしょうゆ 30ㇿ 22.5 ㇿ Aㇿ) うすくちしょうゆ 30ㇿ 8 ㇿ Aㇿ) うすくちしょうゆ 30ㇿ 197 ㇿ Bメバルのムニエル Aㇿ) メバル80ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.4 ㇿ Aㇿ) 0.04ㇿ Aㇿ) 1.33ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ	主食 Aにじのきらめき近江八座無 62 ㇿ A * 水 * 88 ㇿ Aメバルのムニエル Aㇿ) メバル80ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.4 ㇿ Aㇿ) 0.04ㇿ Aㇿ) 1.33ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ	主食 Aにじのきらめき近江八座無 62 ㇿ A * 水 * 88 ㇿ Aメバルのムニエル Aㇿ) メバル80ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.4 ㇿ Aㇿ) 0.04ㇿ Aㇿ) 1.33ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 8 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ	主食 Aにじのきらめき近江八座無 74 ㇿ A * 水 * 106 ㇿ Bメバルのムニエル Aㇿ) メバル60ㇿ (骨抜き) 1切 Aㇿ) 0.3 ㇿ Aㇿ) 0.03ㇿ Aㇿ) 1 ㇿ Aㇿ) 6 ㇿ Aㇿ) 6 ㇿ Aㇿ) 25 ㇿ Aㇿ) 2 ㇿ Aㇿ) 0.1 ㇿ Aㇿ) 冬瓜 和切り 50 ㇿ Aㇿ) かにんじん和切り 20 ㇿ Aㇿ) 15 ㇿ A * 水 * 25 ㇿ A中薬味 1.2 ㇿ Aうすくちしょうゆ 1 ㇿ A料理酒 1.8L 0.3 ㇿ A上白糖 1ㇿ 0.3 ㇿ A * 水 * 1 ㇿ A片栗粉 (北海道) 0.2 ㇿ Aㇿ) 白菜のｺﾞﾏ和え Aはくさい和巻切り 10×40 65 ㇿ A糸みつば 6 ㇿ A胡合ごま油 0.5 ㇿ Aうすくちしょうゆ 3 ㇿ Aねりごま白 1.5 ㇿ Aㇿ) ごま (しろ) 1.5 ㇿ Aㇿ) んご缶 Aㇿ) んごダイズ缶 1号缶 50 ㇿ
---	---	---	---	--	--	---

[illegible]

〔近江八幡市立総合医療センター〕
2026年 4月 1日 水曜日 献立予定(実施)表

	D 1 8	D 1 5	D 1 2	D N 1 8	D N 1 5	D N 1 2	H
E 脂肪	1810kcal	1524kcal	1180kcal	1821kcal	1524kcal	1182kcal	1668kcal
E 脂肪	46.7g	40.6g	32.4g	47.4g	39.8g	31.6g	34.7g
E 脂肪	2659mg	2638mg	2272mg	2773mg	2558mg	2222mg	2542mg
鉄	8.8mg	8.2mg	6.7mg	8.2mg	7.7mg	6.2mg	13.0mg
【朝食】	＜A＞	＜A＞	＜A＞	＜A＞	＜A＞	＜A＞	＜A＞
E 脂肪	611kcal	467kcal	377kcal	621kcal	468kcal	358kcal	508kcal
E 脂肪	18.0g	12.3g	8.9g	18.7g	11.5g	8.1g	8.9g
E 脂肪	815mg	796mg	743mg	899mg	752mg	699mg	668mg
鉄	3.2mg	3.0mg	2.7mg	2.6mg	2.5mg	2.2mg	6.8mg
【昼食】	605kcal	533kcal	418kcal	605kcal	533kcal	418kcal	601kcal
E 脂肪	15.7g	13.5g	12.8g	15.7g	15.5g	12.8g	15.6g
E 脂肪	849mg	830mg	740mg	849mg	830mg	740mg	818mg
鉄	2.1mg	1.9mg	1.6mg	2.1mg	1.9mg	1.6mg	2.2mg
【夕食】	584kcal	522kcal	385kcal	595kcal	523kcal	386kcal	559kcal
E 脂肪	13.0g	10.7g	10.7g	13.0g	10.6mg	10.7g	10.2g
E 脂肪	1031mg	1012mg	799mg	1025mg	1006mg	793mg	1056mg
鉄	3.5mg	3.3mg	2.4mg	3.5mg	3.3mg	2.4mg	4.0mg
朝食	蛋白 64.4g 食塩 6.8g リッ 1086mg	蛋白 61.1g 食塩 6.6g リッ 1026mg	蛋白 48.5g 食塩 5.9g リッ 839mg	蛋白 66.5g 食塩 5.5g リッ 1166mg	蛋白 59.2g 食塩 5.8g リッ 1009mg	蛋白 46.6g 食塩 5.1g リッ 821mg	蛋白 64.4g 食塩 5.4g リッ 1060mg
昼食	蛋白 23.1g 食塩 1.8g リッ 358mg	蛋白 22.0g 食塩 1.8g リッ 338mg	蛋白 17.7g 食塩 1.7g リッ 277mg	蛋白 23.1g 食塩 1.8g リッ 358mg	蛋白 22.0g 食塩 1.8g リッ 338mg	蛋白 17.7g 食塩 1.7g リッ 277mg	蛋白 22.9g 食塩 1.8g リッ 360mg
夕食	蛋白 21.7g 食塩 2.1g リッ 328mg	蛋白 20.6g 食塩 2.1g リッ 306mg	蛋白 15.6g 食塩 1.6g リッ 228mg	蛋白 21.8g 食塩 1.8g リッ 328mg	蛋白 20.7g 食塩 1.8g リッ 309mg	蛋白 15.7g 食塩 1.8g リッ 227mg	蛋白 23.6g 食塩 1.9g リッ 367mg

(A)	主査 Aにのきらめき近江八景無	83 g
(A)	A * 水 *	117 g
(A)	■ギヤベツの味噌汁 A含わね味噌(白) 104g	7.3 g
(A)	A含る飯だし	0.3 g
(A)	A題の茶 富士印 75g	0.25g
(A)	A * だし汁 *	120 g
(A)	A乳カル味素7g6- 1kg	1.3 g
(A)	Aギヤベツ短冊切り10×30	20 g
(A)	A青ねぎカット300g	5 g
(A)	■竹輪の煮物 A竹輪と野菜の煮物	100 g
(A)	■おひつろ-493*	50 g
(A)	Aおひつろ かりうろ-500g	15 g
(A)	Aきゅうり 3×3×50拍子切	15 g
(A)	A糸豆腐 1.8L	15 g
(A)	Aコーン	15 g
(A)	Aまぐろ油浸けレ-500g	15 g
(A)	■Bト-ワシナ(493用) A Pルッパ ワシナ 白 15ml	1袋
(A)	A普通牛乳200ml	1本
(B)	→	→
(A)	■BM-ペン食 A食べ 50g×2枚	1バツ
(A)	A P-E-Nホ-リ-4 13g	1個
(A)	■C鶏コマタシ蒸	40 g
(A)	Aおりにごま白	2.6 g
(A)	Aアすくちしょうゆ	2 g
(A)	A料理酒 1.8L	0.6 g
(A)	Aつやだし味(みりん風調味	0.94g
(A)	A上白糖 1kg	1.34g
(A)	A玉ねぎ5mm3/4	30 g
(A)	Aおにんにく千切り	10 g
(A)	■おひつろ-493*	50 g
(A)	Aおひつろ かりうろ-500g	15 g
(A)	Aきゅうり 3×3×50拍子切	15 g
(A)	A糸豆腐 1.8L	15 g
(A)	Aコーン	15 g
(A)	Aまぐろ油浸けレ-500g	15 g
(A)	■Bト-ワシナ(493用) A Pルッパ ワシナ 白 15ml	1袋
(A)	A普通牛乳200ml	1本
(B)	→	→
(A)	■BM-ペン食 A食べ 50g×2枚	1バツ
(A)	A P-E-Nホ-リ-4 13g	1個
(A)	■C鶏コマタシ蒸	40 g
(A)	Aおりにごま白	2.6 g
(A)	Aアすくちしょうゆ	2 g
(A)	A料理酒 1.8L	0.6 g
(A)	Aつやだし味(みりん風調味	0.94g
(A)	A上白糖 1kg	1.34g
(A)	A玉ねぎ5mm3/4	30 g
(A)	Aおにんにく千切り	10 g
(A)	■おひつろ-493*	50 g
(A)	Aおひつろ かりうろ-500g	15 g
(A)	Aきゅうり 3×3×50拍子切	15 g
(A)	A糸豆腐 1.8L	15 g
(A)	Aコーン	15 g
(A)	Aまぐろ油浸けレ-500g	15 g
(A)	■Bト-ワシナ(493用) A Pルッパ ワシナ 白 15ml	1袋
(A)	A普通牛乳200ml	1本
(B)	→	→
(A)	■BM-ペン食 A食べ 50g×2枚	1バツ
(A)	A P-E-Nホ-リ-4 13g	1個
(A)	■C鶏コマタシ蒸	40 g
(A)	Aおりにごま白	2.6 g
(A)	Aアすくちしょうゆ	2 g
(A)	A料理酒 1.8L	0.6 g
(A)	Aつやだし味(みりん風調味	0.94g
(A)	A上白糖 1kg	1.34g
(A)	A玉ねぎ5mm3/4	30 g
(A)	Aおにんにく千切り	10 g
(A)	■おひつろ-493*	50 g
(A)	Aおひつろ かりうろ-500g	15 g
(A)	Aきゅうり 3×3×50拍子切	15 g
(A)	A糸豆腐 1.8L	15 g
(A)	Aコーン	15 g
(A)	Aまぐろ油浸けレ-500g	15 g
(A)	■Bト-ワシナ(493用) A Pルッパ ワシナ 白 15ml	1袋
(A)	A普通牛乳200ml	1本
(B)	→	→
(A)	■BM-ペン食 A食べ 50g×2枚	1バツ
(A)	A P-E-Nホ-リ-4 13g	1個
(A)	■C鶏コマタシ蒸	40 g
(A)	Aおりにごま白	2.6 g
(A)	Aアすくちしょうゆ	2 g
(A)	A料理酒 1.8L	0.6 g
(A)	Aつやだし味(みりん風調味	0.94g
(A)	A上白糖 1kg	1.34g
(A)	A玉ねぎ5mm3/4	30 g
(A)	Aおにんにく千切り	10 g
(A)	■おひつろ-493*	50 g
(A)	Aおひつろ かりうろ-500g	15 g
(A)	Aきゅうり 3×3×50拍子切	15 g
(A)	A糸豆腐 1.8L	15 g
(A)	Aコーン	15 g
(A)	Aまぐろ油浸けレ-500g	15 g
(A)	■Bト-ワシナ(493用) A Pルッパ ワシナ 白 15ml	1袋
(A)	A普通牛乳200ml	1本
(B)	→	→
(A)	■BM-ペン食 A食べ 50g×2枚	1バツ
(A)	A P-E-Nホ-リ-4 13g	1個
(A)	■C鶏コマタシ蒸	40 g
(A)	Aおりにごま白	2.6 g
(A)	Aアすくちしょうゆ	2 g
(A)	A料理酒 1.8L	0.6 g
(A)	Aつやだし味(みりん風調味	0.94g
(A)	A上白糖 1kg	1.34g
(A)	A玉ねぎ5mm3/4	30 g
(A)	Aおにんにく千切り	10 g
(A)	■おひつろ-493*	50 g
(A)	Aおひつろ かりうろ-500g	15 g
(A)	Aきゅうり 3×3×50拍子切	15 g
(A)	A糸豆腐 1.8L	15 g
(A)	Aコーン	15 g
(A)	Aまぐろ油浸けレ-500g	15 g
(A)	■Bト-ワシナ(493用) A Pルッパ ワシナ 白 15ml	1袋
(A)	A普通牛乳200ml	1本
(B)	→	→
(A)	■BM-ペン食 A食べ 50g×2枚	1バツ
(A)	A P-E-Nホ-リ-4 13g	1個
(A)	■C鶏コマタシ蒸	40 g
(A)	Aおりにごま白	2.6 g
(A)	Aアすくちしょうゆ	2 g

[illegible]

▲上白糖 1kg ▲食物繊維 ▲冷) グリンピース ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 40g×25 A白砂糖 A白砂糖 A2かつぶお ■醤油 (豆蔵用) A Pだしわりしょうゆ 3ml ▲冷) カットチンゲン菜10F ▲冷) にんじん千切り ▲冷) 刻み生ゆず Aうすくししょうゆ	2.5 g 2.5 g 5 g 2個 4 g 0.5 g 1個 70 g 10 g 0.5 g 3 g	▲上白糖 1kg ▲食物繊維 ▲冷) グリンピース ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) しょうゆ ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) カットチンゲン菜10F ▲冷) にんじん千切り ▲冷) 刻み生ゆず A減塩しょうゆ	1.65g 1.65g 3 g 2.5 g 2.5 g 5 g 2.5 g 2.5 g 5 g 70 g 10 g 0.5 g 3 g	▲上白糖 1kg ▲食物繊維 ▲冷) グリンピース ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) しょうゆ ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) カットチンゲン菜10F ▲冷) にんじん千切り ▲冷) 刻み生ゆず A減塩しょうゆ	2.5 g 2.5 g 5 g 2.5 g 2.5 g 5 g 70 g 10 g 0.5 g 3 g	▲上白糖 1kg ▲食物繊維 ▲冷) グリンピース ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) しょうゆ ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) カットチンゲン菜10F ▲冷) にんじん千切り ▲冷) 刻み生ゆず A減塩しょうゆ	1.65g 1.65g 3 g 2.5 g 2.5 g 5 g 70 g 10 g 0.5 g 3 g	▲上白糖 1kg ▲食物繊維 ▲冷) グリンピース ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) しょうゆ ■B揚げ出し豆腐 A冷) 揚げ出し豆腐 ■醤油 (豆蔵用) ▲冷) カットチンゲン菜10F ▲冷) にんじん千切り ▲冷) 刻み生ゆず A減塩しょうゆ	2.5 g 2.5 g 5 g 2.5 g 2.5 g 5 g 70 g 10 g 0.5 g 3 g
--	--	---	--	---	--	---	--	---	--

〔近江八幡市立総合医療センター〕
2026年 4月 1日 水曜日 献立予定(実施)表

[illegible]

[illegible]

A花かつお		0.5 g		A焼ごし豆腐 350g		2/6丁		A焼ごし豆腐 350g	
■醤油（豆腐用）		→		→		■醤油（豆腐用）		→	
A Pだしわりしょうゆ 3ml		1個		→		■醤油（豆腐用）		→	
■Aひげ菜の柚子和え		35 g		■Aひげ菜の柚子和え		70 g		■Aひげ菜の柚子和え	
A※ カットチンゲン菜10F		5 g		A※ カットチンゲン菜10F		10 g		A※ カットチンゲン菜10F	
A※ にんじん千切り		0.25g		A※ にんじん千切り		0.5 g		A※ にんじん千切り	
A※ 刻み生ゆず		1.5 g		A※ 刻み生ゆず		3 g		A※ 刻み生ゆず	
Aうすくちしょうゆ		1個		Aうすくちしょうゆ		1個		Aうすくちしょうゆ	
■MCTオイル1個		→		■MCTオイル1個		→		■MCTオイル1個	
A MCT ミニゼリー25g		→		→		→		→	

上白糖 1kg A食糧継続 A冷) ラインピーズ ■強豆腐 A絹ごし豆腐 350g ■醤油 (豆蔵用) A 酢しわらししょうゆ 3ml ■アブラナ菜の柚子和え A冷) カットチンゲン菜10F A冷) にんじん千切り A冷) 刻み玉ねぎ Aうすくちしょうゆ	2.5 g 2.5 g 5 g 2/6T 1個 70 g 10 g 0.5 g 3 g	■強豆腐 醤油 (豆蔵用) CHC-マのお浸し A冷) 絹ごし豆腐 A冷) にんじん千切り Aうすくちしょうゆ	25 g 5 g 1.5 g	■強豆腐 醤油 (豆蔵用) CHC-マのお浸し A冷) 絹ごし豆腐 A冷) にんじん千切り Aうすくちしょうゆ	50 g 10 g 3 g	■醤油 (豆蔵用) CSC-マのお浸し A冷) 絹ごし豆腐 A冷) にんじん千切り Aうすくちしょうゆ	50 g 10 g 3 g
--	---	--	----------------------	--	---------------------	---	---------------------

〔近江八幡市立総合医療センター〕
2026年 4月1日 水曜日 献立予定(実施)表

[illegible][illegible][illegible]

