

別表3

行事食献立

No	名称	月日	献立
1	お花見	4月6日頃 桜が満開頃 昼	散し寿司、盛合せ(鰯照焼、鶏モモ肉、えび、厚焼卵)、菜の花和え煮メ(高野豆腐、里芋、花人参、ふき)、桜清汁(桜塩漬、生麩、三つ葉)桜餅、いちご
2	昭和の日	4月29日 夕	筍ご飯、鰯塩焼、ブロッコリー、春雨サラダ、清汁(小花麩、三つ葉)わらびもち
3	こどもの日	5月5日 夕	鯛飯、含煮盛合せ(鶏モモ肉、高野豆腐、まり麩、里芋、花人参、絹さや)なめこ卸和え、清汁(小花麩、三つ葉)、鯉幟饅頭
4	母の日	5月 第2日曜日 夕	炊き込みご飯、カレイ塩焼、大根おろし、ごぼう味噌煮、清汁(うず巻麩、葱)、クレープ
5	入梅	6月10日頃 夕	文豆ご飯、鮎塩焼、焼ししとう、南瓜煮、トマト生酢、たで酢、清汁(まり麩、三つ葉)、水羊羹
6	父の日	6月 第3日曜日 夕	ご飯、魚ゆかり焼、大根おろし、アスパラごま和え、バナナ、松花堂風(厚焼き卵、里芋、干し椎茸、えび、絹さや)
7	七夕	7月7日 夕	ご飯、魚塩焼、グリーンアスパラ、冬瓜冷やしくずあん、スイカ、七夕汁(そうめん、小花麩、葱)、七夕ゼリー
8	土用の丑の日	7月下旬 夕	ご飯、魚蒲焼(うなぎ、鰯)、里芋そぼろあんかけ、大根生酢、清汁(小花麩、ワカメ、三つ葉)
9	平和記念日	8月6日 夕	ご飯、松風焼、湯キャベツ、南瓜含煮、小松菜辛し和え、もみじまんじゅう
10	お盆	8月15日 夕	散し寿司、大根煮、吸物(まり麩、三つ葉)、白玉団子
11	敬老の日	9月 第3日曜日 夕	吹き寄せご飯、魚塩焼、炊き合せ(高野豆腐、人参、絹さや)、清汁(小花麩、三つ葉)、紅白まんじゅう
12	秋分の日	9月23日 夕	ご飯、秋刀魚塩焼、大根おろし、茶碗蒸し、おはぎ、炊き合せ(信田巻、木の葉かぼちゃ、梅人参、絹さや)
13	秋祭り	10月 第3週目 夕	松茸ご飯、魚塩焼、焼ししとう、吸物(小花麩、しめじ、三つ葉)、吹き寄せ煮(松茸芋、もみじ麩、えび、干し椎茸、絹さや)、梨
14	ハロウィン	10月31日 夕	ご飯、デミグラスハンバーグ(付:人参、ブロッコリー)、パンプキンスープ、サラダ、ハロウィンデザート 備考:お化け型の野菜やデザートを使う等
15	もみじ狩り	11月 第2週目 夕	吹き寄せご飯、魚もみじ焼、グリーンアスパラ、風呂吹大根、酢物、清汁(小花麩、三つ葉)
16	七三五	11月15日 夕	かおり飯、天ぷら(えび、さつま芋、れんこん、ピーマン、ごぼう、人参)、大根おろし、白菜と春菊のお浸し、清汁(まり麩、三つ葉)、牛乳寒
17	冬至	12月下旬 夕	ご飯、かれい青じそ焼、ブロッコリー、南瓜いとこ煮、かぶ柚子生酢、みかん
18	クリスマス	12月24日 夕	ご飯、ローストチキン、ブロッコリー、マカロニトマトソース、ミモザサラダ、ポタージュスープ、クリスマスケーキ
19	大晦日	12月31日 夕	ご飯、カレイの卸煮、ほうれん草ごま和え、炒り豆腐、年越しそば
20	正月	1月1日 朝	ご飯、盛合せ(黒豆、田作り、たで巻、えび、菜の花)、数の子、鉄扇羊羹、清汁(絵馬蒲鉾、人参、大根、干し椎茸、三つ葉)
21	〃	1月1日 昼	赤飯、魚塩焼、大根おろし、日向夏生酢、昆布巻、山吹きんかん、含煮盛合せ(里芋、花形人参、木の葉かぼちゃ、生麩)、清汁(小まり麩、絹さや)
22	〃	1月1日 夕	ご飯、蟹グラタン、鶏西京焼、ポテトサラダ、手鞠麩と銀杏取り合わせ、みかん

No	名称	月日	献立
23	正月	1月2日 朝	ご飯、盛合せ(松風、白いんげん甘煮、角錦玉子)、クワイ松笠煮、干支大根、味噌汁(里芋、大根、人参、葱)、ボンカン
24	〃	1月2日 昼	散し寿司、煮メ(鶏肉、こんにゃく、花形人参、蓮根、ふき、むき栗)清汁(まり麩、三つ葉)、まんじゅう
25	〃	1月2日 夕	ぶり照焼、海老みすず(むきえび、卵、胡瓜、人参、干し菊)、絹さや茶碗蒸し、フルーツ盛り合せ(オレンジ、パイナップル)
26	〃	1月3日 朝	ご飯、盛合せ(黒豆、寿蒲鉾、白菜)、数の子、京生酢、清汁(むきえび、梅人参、三つ葉)
27	〃	1月3日 昼	釜飯風ご飯、信田巻煮物、かぶら和え、つみれ汁(海鮮ボール、葱)キウイフルーツ
28	〃	1月3日 夕	ご飯、メンタイ唐揚、和風サラダ、けんちん汁
29	七草	1月7日 夕	七草粥、魚香味焼、ブロッコリー、大根煮、キャベツゆかり和え
30	鏡開き	1月11日 夕	ご飯、焼肉、キャベツソテー、馬齢絹さやゴマ酢和え、ぜんざい、ふりかけ
31	節分	2月3日頃 夕	ご飯、鰯塩焼、焼ししとう、柚子しめじ、福豆、松花堂風煮(厚焼き卵、里芋、絹さや、ブラックタイガー、干し椎茸)
32	バレンタインデー	2月14日 夕	ご飯、鯖塩焼、大根おろし、トマト、鶏肉野菜ソテー、焼なす、チョコレートケーキ
33	ひな祭り	3月3日 夕	散し寿司、菜の花ごま和え、吸物(豆腐・まり麩、三つ葉)、八朔、雛饅頭
34	春分の日	3月21日 夕	深川寿司、信田巻煮物、吸物(小花麩、菜の花、三つ葉)、おはぎ

* 基本夕食に行事食を行っているが、昼が魚又は肉料理なら、夕食は同じ料理(魚・肉)が続かないように作成する事

* 基本上記の献立を示しているが、より良い物が出せるようにその都度、病院側栄養士と相談しながら、行事食らしい季節の食材等使用した、美味しい献立に変更する事