

すこやかⅠ 常食 献立だより 2026年2月

2月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝							
昼							
お							
夕							
計							
日付	2	3	4	5	6	7	8
朝	ごはん ハムチーズピカタ 白菜と油揚げの豆乳和え 味噌汁(さつまいも・人参) エネ 382 kcal 蛋白 10.8 g 脂質 9 g 食塩 1.5 g	ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(キャベツ・絹揚げ) エネ 391 kcal 蛋白 14 g 脂質 12.4 g 食塩 1.92 g	ごはん 洋風だし巻き卵 プロッコリーとコーンの麦味噌和え 味噌汁(玉ねぎ・人参) エネ 349 kcal 蛋白 13 g 脂質 6.3 g 食塩 1.33 g	ごはん 鶏つみれ いんげんのおからサラダ 味噌汁(キャベツ・大根葉) エネ 370 kcal 蛋白 13.1 g 脂質 7 g 食塩 1.43 g	ごはん ほうれん草オムレツ コールスローサラダ 味噌汁(油揚げ・じゃがいも) エネ 377 kcal 蛋白 10.3 g 脂質 9.7 g 食塩 1.72 g	ごはん 白菜の雑炊 里芋のそぼろ煮 スパゲティサラダ 昆布佃煮 エネ 323 kcal 蛋白 7.7 g 脂質 9.8 g 食塩 2.02 g	蒸しパン 野菜とわかめの豆乳寄せ ほうれん草と鶏肉のスープ エネ 346 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 17.4 g 食塩 1.61 g
昼	ごはん さわらの魚田(田楽味噌) キャベツとベーコンのソテー うまい菜えのきのおから和え すまし汁(大根葉・かまぼこ) エネ 484 kcal 蛋白 23 g 脂質 15.2 g 食塩 2.1 g	ごはん 巻き寿司・稻荷寿司 ごぼうと鶏肉の炒り煮 マカロニサラダ いわしのつみれ汁 エネ 491 kcal 蛋白 15.4 g 脂質 14.6 g 食塩 3.87 g	ごはん ハンバーグ(和風ソース) 大豆とこんにゃくの煮物 キャベツとちくわのレモンドレサラダ 味噌汁(大根・チンゲン菜) エネ 604 kcal 蛋白 19 g 脂質 21.9 g 食塩 2.62 g	ごはん わかめそば 豚肉の和風炒め うまい菜とツナのパンハントレサラダ エネ 457 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 17.3 g 食塩 3.66 g	ごはん 鶏肉のキーマカレー しろなとちくわの香味ドレ和え 黄桃缶のピーチジュレ エネ 480 kcal 蛋白 15.8 g 脂質 12.5 g 食塩 2.13 g	ごはん 白身魚の生姜煮 卵の花 大根のピリ辛和え 味噌汁(ごぼう・白ねぎ) いりこ風味 エネ 465 kcal 蛋白 21.8 g 脂質 11 g 食塩 1.96 g	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 金時豆煮 白菜と大根葉の和え物 味噌汁(もやし・絹揚げ) エネ 454 kcal 蛋白 23 g 脂質 5.4 g 食塩 2.08 g
お	手作りオレンジシフォンカップケーキ 甘納豆(いなだ豆) 甘酒 エネ 73 kcal 蛋白 1.5 g 脂質 4.1 g 食塩 0.08 g	手作りコヒーセリー(ホイップクリーム添え) 甘酒 エネ 81 kcal 蛋白 1.6 g 脂質 0.1 g 食塩 0.11 g	手作りスイートポテト 手作りスイートポテト エネ 50 kcal 蛋白 0.2 g 脂質 1.4 g 食塩 0.01 g	手作りスイートポテト 手作りスイートポテト エネ 70 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 1.6 g 食塩 0.06 g	手作りみるくまんじゅう(抹茶) 手作りみるくまんじゅう(抹茶) エネ 133 kcal 蛋白 3.2 g 脂質 2.1 g 食塩 0.05 g	クリームブッセ 手作りパンナコッタ(ヨーグルト風味) エネ 80 kcal 蛋白 1.4 g 脂質 4.6 g 食塩 0.04 g	エネ 81 kcal 蛋白 0.9 g 脂質 2 g 食塩 0.06 g
夕	ごはん 鶏肉と里芋の煮込み やっこ(醤油) プロッコリーとツナのバジルドレサラダ 味噌汁(あさり・玉ねぎ) エネ 538 kcal 蛋白 28.3 g 脂質 15.5 g 食塩 2.61 g	ごはん 豚肉のバター醤油炒め 枝豆がんもの煮物 菜の花の真砂和え きざみしば漬け エネ 529 kcal 蛋白 21 g 脂質 20.7 g 食塩 1.71 g	ごはん 銀ひらすの照り煮 もやしと鶏肉の炒め物 味噌汁(白菜・しいたけ) いりこ風味 フルーツ(カットりんご) エネ 462 kcal 蛋白 24.6 g 脂質 11.8 g 食塩 2.03 g	ごはん 肉じゃが(牛肉) いかふくさ焼き 白菜と平天のからし和え 味噌汁(ほうれん草・白ねぎ) 白味噌仕立て エネ 600 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 20.7 g 食塩 2.68 g	ごはん 赤魚のあんかけ 豚肉と絹揚げの炒め煮 もやしの大葉ドレサラダ 味噌汁(大根・しいたけ) エネ 556 kcal 蛋白 31.7 g 脂質 18.9 g 食塩 2.34 g	ごはん 豚カツの卵とじ ひじきとかんぴょうの煮物 赤だし(キャベツ・小松菜) みかん缶 エネ 630 kcal 蛋白 19.4 g 脂質 17.5 g 食塩 3.07 g	ごはん 蒸し鶏(洋風香味ソース) 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 プロッコリーとちくわのマヨサラダ 味噌汁(さつまいも・大根) 白味噌仕立て エネ 572 kcal 蛋白 30.4 g 脂質 17.6 g 食塩 2.45 g
計	エネ 1477 kcal 蛋白 63.5 g 脂質 43.9 g 食塩 6.3 g	エネ 1491 kcal 蛋白 51.9 g 脂質 47.8 g 食塩 7.61 g	エネ 1466 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 41.3 g 食塩 6 g	エネ 1497 kcal 蛋白 56.2 g 脂質 46.7 g 食塩 7.84 g	エネ 1547 kcal 蛋白 61 g 脂質 43.3 g 食塩 6.24 g	エネ 1498 kcal 蛋白 50.4 g 脂質 42.8 g 食塩 7.09 g	エネ 1454 kcal 蛋白 65.6 g 脂質 42.3 g 食塩 6.2 g



2月3日(火)昼食
節分



節分は、「季節を分ける日」という意味で、立春の前にあたる日本の伝統行事です。冬から春へ季節が変わる時期に、邪気(鬼)を払って一年の無病息災を願います。

抹茶パン
チキンナゲット(野菜ソース)
アスパラの麹ナムル和え
特製ぶどうジュース

エネ 369 kcal 蛋白 11.7 g
脂質 11.2 g 食塩 1.45 g

ごはん
肉団子の中華あんかけ
絹揚げと昆布の煮物
キャベツとパプリカのりんごドレサラダ
味噌汁(しろな・しめじ)

エネ 586 kcal 蛋白 19.9 g
脂質 22.4 g 食塩 2.52 g

豆乳かすてら

エネ 115 kcal 蛋白 2.4 g
脂質 4.9 g 食塩 0.18 g

ごはん
かれいの山椒煮
大根と鶏肉の炒め物
もやしとちくわのごまドレサラダ
味噌汁(白菜・油揚げ)

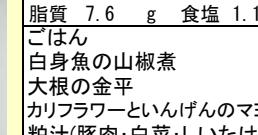
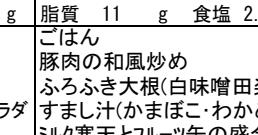
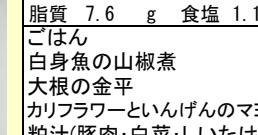
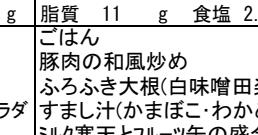
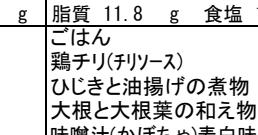
エネ 453 kcal 蛋白 26.5 g
脂質 10.9 g 食塩 2.09 g

エネ 1522 kcal 蛋白 60.4 g
脂質 49.4 g 食塩 6.25 g

すこやかⅠ 常食 献立だより 2026年2月

曜日	月	火	水	木	金	土	日		
日付	9	10	11	12	13	14	15		
朝	ごはん チキンピカタ もやしとちりめんの白ごま和え 味噌汁(白菜・小松菜)	ごはん 千草焼き うまい菜のおから和え 味噌汁(大根葉・玉ねぎ)	ごはん 照り焼き風肉団子 プロッコリーと油揚げの豆乳和え 味噌汁(わかめ・人参)	ごはん ブレーンオムレツ(きのこソース) アスパラの香味ドレサラダ 味噌汁(里芋・白ねぎ)	ごはん 大豆ミートハンバーグ(デミグラスソース) 味噌汁(じゃがいも・人参)	ごはん でんぶ入りだし巻き卵 マカロニサラダ 味噌汁(ほうれん草・油揚げ)	チキングラタンパン ひじきと豆のマヨサラダ 白菜とウインナーのスープ		
昼	醤油ラーメン えびシユーマイ 杏仁豆腐(いちごソース)	ごはん さばの照り煮 大根と鶏肉の炒め物 キャベツの和風ドレサラダ イナムドウチ[沖縄県郷土料理]	ちらし寿司 金平ごぼう 大根と大根葉のごまドレサラダ 茶碗蒸し(鶏肉・枝豆)	ごはん タッカルビ 高野豆腐としいたけのサイコロ煮 味噌汁(おくら・おつゆ麩) フルーツ(パイント缶・白桃缶)	中華丼 切干大根と鶏肉の煮物 プロッコリーのスローサラダ 中華スープ(春雨)	ごはん シロガネダラのコンソメソース 大豆と豚肉のカレー炒め しろなとかもぼこのお浸し 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	ごはん 豚肉の香味炒め やっこ(ねぎ味噌ダレ) 菜の花の和え物 すまし汁(大根葉・しめじ)		
お	おかしなバナナ	手作り黒糖まんじゅう(白あん)	手作りぜんざい(もち麩)	パウムクーヘン	手作りあんシュー(栗あん)	手作りチョコプリン(ホップクリーム添え)	手作りバウンドケーキ		
夕	ごはん 白身魚の唐揚げ(オーロリース) れんこんと豚肉の炒り煮 玉子どうふ 味噌汁(かぼちゃ)麦白味噌仕立て	ごはん 鶏肉の柚子風味グリル ひじきとちくわの煮物 カリフラーとコーンのパンパンドレサラダ 味噌汁(ソーメン)	ごはん 豚肉と白菜のすき煮 いかふくさ焼き 味噌汁(小松菜・もやし) いりこ風味 マンゴー缶	ごはん 木キの揚げ浸し 白菜と豚肉のとろみ炒め 味噌汁(大根・油揚げ)白味噌仕立て	ごはん 銀ひらすの西京焼き ごぼうと油揚げの炒め煮 キャベツと平天の塩ごま和え すまし汁(玉ねぎ・わかめ)	ごはん 鶏肉の塩麹蒸し じやがいもと豚肉の煮物 白菜と人参のピリ辛和え 味噌汁(絹揚げ・大根) いりこ風味	ごはん おでん れんこんの炒め生酢 キャベツの浅漬け		
計	エネ 157 kcal 蛋白 2.8 g 脂質 5 g 食塩 0.09 g	エネ 127 kcal 蛋白 0.8 g 脂質 0.3 g 食塩 0.09 g	エネ 147 kcal 蛋白 4.8 g 脂質 0.4 g 食塩 0.07 g	エネ 87 kcal 蛋白 1.2 g 脂質 3.7 g 食塩 0.12 g	エネ 90 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 3.5 g 食塩 0.09 g	エネ 95 kcal 蛋白 2.3 g 脂質 3.3 g 食塩 0.13 g	エネ 163 kcal 蛋白 2.1 g 脂質 11.3 g 食塩 0.35 g		
日付	16	17	18	19					
朝	ごはん 擬似豆腐 白菜と大根葉のピーナツ和え 味噌汁(ごぼう・わかめ)	ごはん チキンナゲット(ケチャップ) プロッコリーと平天の鶏ナムル和え 味噌汁(じやがいも・えのき)	ごはん 豚肉の筑前煮 白菜とちりめんの麦味噌和え 味噌汁(じろな・玉ねぎ)	ごはん 洋風だし巻き卵 かいぼちやのサラダ 味噌汁(あさり・絹揚げ)	2月10日(火)昼食 イナムドウチ [沖縄県郷土料理]		2月14日(土)おやつ 手作りチョコプリン バレンタインデー		
昼	親子丼 高野豆腐のサイコロ煮 味噌汁(さつまいも・人参)白味噌仕立て フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	きつねうどん ひじきと豚肉の炒め煮 カリフラーの香味ドレサラダ	ごはん あじの照り煮 小松菜と鶏肉の炒め物 大根のパンパンドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ) いりこ風味	ボーカレー チキン菜とコーンのおからサラダ みかん缶					
お	手作りあんシュー(いちごあん)	マロンクリームワッフル	手作りいちごマドレーヌ	手作りおしるこ(あられ)	イナムドウチとは、沖縄の伝統的なお祝い料理で、豚だしと白味噌を使った甘めの汁物です。だしと白味噌のまろやかさが調和し、家庭や地域ごとに味や具材が異なるのも魅力です。オリジナルのイナムドウチは平天、油揚げ、椎茸も入っています。				
夕	エネ 99 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g	エネ 74 kcal 蛋白 1.6 g 脂質 3.4 g 食塩 0.08 g	エネ 165 kcal 蛋白 2 g 脂質 10.4 g 食塩 0.15 g	エネ 152 kcal 蛋白 3.5 g 脂質 0.3 g 食塩 0.04 g	バレンタインデーにチョコレートを贈るのは、日本独自の文化として発展したものです。世界のバレンタインデーには花束やカードを贈るのが一般的だそうです。バレンタインデーのおやつは可愛いハート形のチョコプリンです。				
タ	ごはん 白身魚の味噌煮 もやしと豚肉の炒め物 いんげんとコーンのパンパンドレサラダ すまし汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) 大根と豚肉の炒め物 さつまいもとオレンジのサラダ 赤だし(絹揚げ・もやし)	ごはん 合鴨スモークスライス 大豆とこんにゃくの煮物 とろろ汁 ヨーグルト(あんずソース)	ごはん シロガネダラの煮付け キャベツとツナの炒め物 もやしと平天の大葉ドレサラダ 味噌汁(大根・白ねぎ)白味噌仕立て					
計	エネ 1508 kcal 蛋白 60.6 g 脂質 37.9 g 食塩 6.18 g	エネ 1473 kcal 蛋白 51.5 g 脂質 41.3 g 食塩 7.69 g	エネ 1579 kcal 蛋白 60.5 g 脂質 49.4 g 食塩 6.32 g	エネ 1545 kcal 蛋白 58.9 g 脂質 34.5 g 食塩 5.74 g					

すこやか I 常食 献立だより 2026年2月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					20	21	22
朝		2月21日(土)昼食 ふろふき大根(白味噌田楽)	2月22日(日)昼食 鶏チリ(チリソース)	2月23日(月)昼食 ぶりの照り焼き	ごはん 鶏肉のグリル アスパラのピーナツドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・ごぼう)	ごはん れんこんと豚肉のしぐれ煮 白菜と平天の白ごま和え はちみつねり梅 味噌汁(小松菜・しいたけ)	紅茶蒸しパン ミートオムレツ キャベツとちくわの和風ドレサラダ 特製ぶどうジュース
昼							
お		風呂吹き大根の歴史は江戸時代にさかのぼり、庶民の間で大根が身近な食材として普及し、冬の保存食や温かい料理として工夫されました。味噌だれをかける田楽風の食べ方は江戸時代後期に屋台や家庭で親しまれるようになり、定着したそうです。	鶏のチリソースは、中国料理を日本風にアレンジした人気料理です。鶏のから揚げに甘辛くてほんのりピリ辛のチリソースを絡めた料理です。甘味・酸味・辛味のバランスがよく、ごはんとの相性も良いです。一度お試しください。	ぶりの照り焼きは、甘辛い醤油ベースのたれで焼き上げた和食の定番料理です。旬の冬には特に濃厚な味わいが楽しめ、健康維持に重要なEPAやDHAも豊富に含まれています。			
夕							
計							
日付	23	24	25	26	27	28	
朝	ごはん かに玉 うまい菜となめこの麦味噌和え 味噌汁(キャベツ・大根葉)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) 白菜と絹揚げの豆乳和え 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	ごはん 5品目具材の玉子焼き もやしとしいたけの麹ナムル和え 味噌汁(小松菜・里芋)	ごはん かも団子 カリラワーとコーンのレモンドレサラダ 味噌汁(白菜・人参)	ごはん だし巻き卵 納豆 味噌汁(玉ねぎ・うまい菜)	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) キャベツとかまぼこの白ごま和え 味噌汁(絹揚げ・大根葉)	
昼	ごはん ぶりの照り焼き 里芋と鶏肉の煮物 もやしとコーンのりんごドレサラダ 味噌汁(白ねぎ・しいたけ)	ごはん えびマカロングランフライ(中濃ソース) 大豆としいたけの煮物 チンゲン菜のたらこマヨサラダ 味噌汁(あさり・わかめ) いりこ風味	ごはん かぼちゃの含め煮 白身魚の唐揚げ(中華あん) 味噌汁(もずく) フルーツ(冷凍マンゴー)	ごはん 牛丼 白身魚の唐揚げ(中華あん) 味噌汁(もずく) 味噌汁(白ねぎ・わかめ) いりこ風味 高菜炒め	ごはん 豚肉とキャベツの野菜炒め 一口がんもの煮物 味噌汁(さつまいも・しいたけ) 白味噌仕立て 味噌汁(さつまいも・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん ゆかり御飯 豚肉とキャベツの野菜炒め 一口がんもの煮物 味噌汁(さつまいも・しいたけ) 白味噌仕立て 味噌汁(豆腐・花麩)	
お	手作りみるくまんじゅう(白あん)	手作り水ようかん	手作り紅茶パウンドケーキ	いしやきいもと桃山	手作り酒まんじゅう	手作りコアシフォンカップケーキ	
夕	エネ 134 kcal 蛋白 3.2 g 脂質 2.2 g 食塩 0.05 g	エネ 75 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 0.2 g 食塩 0.04 g	エネ 161 kcal 蛋白 2.1 g 脂質 11.2 g 食塩 0.35 g	エネ 86 kcal 蛋白 1.2 g 脂質 0.2 g 食塩 0.05 g	エネ 122 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 0.3 g 食塩 0.06 g	エネ 76 kcal 蛋白 1.7 g 脂質 4.4 g 食塩 0.08 g	
タ	ごはん 豚大根 やつこ(醤油) いんげんのパンバンドレサラダ 味噌汁(さつまいも・白菜) 白味噌仕立て	ごはん 赤魚の西京焼き れんこんと豚肉の金平 大根と平天のわさび和え 味噌汁(えのき・人参)	ごはん さけのクリームソースかけ 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 キャベツとちくわのアイラントドレサラダ 味噌汁(大根・ごぼう)	ごはん 鶏肉のにんにく醤油焼き 大根と平天の煮物 味噌汁(絹揚げ・キャベツ) 洋なし缶のはちみつジユレ	ごはん 銀ひらすの西京焼き 金平ごぼう もやしこちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	ごはん 蒸し鶏(レモンバターソース) はたけ菜とツナの炒め物 スパゲティサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	
計	エネ 1525 kcal 蛋白 61.8 g 脂質 41.1 g 食塩 5.68 g	エネ 1481 kcal 蛋白 60.9 g 脂質 38 g 食塩 6.95 g	エネ 1595 kcal 蛋白 63.1 g 脂質 49.9 g 食塩 6.87 g	エネ 1503 kcal 蛋白 53.4 g 脂質 41.7 g 食塩 5.11 g	エネ 1510 kcal 蛋白 58 g 脂質 42.4 g 食塩 4.68 g	エネ 1476 kcal 蛋白 66.6 g 脂質 43.1 g 食塩 6.31 g	