

別記 2

献立についての詳細

1. 献立作成時の約束事

地産地消・旬の食材・料理を提供する

【年間通じて使用する料理】

置賜産山菜の煮物（わらび、ぜんまい、ふき、あざみ、うど、ミズ）

草岡ハム・ウインナー

にしんの天ぷら

置賜産豆ひたし

冷やする

【地産地消、地元料理の提供回数】

ぜんまい 煮物、ビビンバ（水煮 月 2 回）

うど煮物（塩漬け 月 2 回）

わらび（生わらび 5、6 月 年間 6 回、塩漬け煮物 月 1 回）

ふき煮物（塩漬け 月 2 回）

あざみ煮物（塩漬け 月 2 回）

ミズ煮物（塩漬け 月 1 回）

ほっこり小松菜（煮物 月 3 回、おひたし 月 3 回）

にしんの天ぷら（月 1 回程度）

芋煮（9～1 月、月 2 回程度）

だし（7～9 月、月 2 回程度）

ひたし豆（月 1 回程度）

草岡ハム（月 3 回程度）

草岡ウインナー（月 4 回）

【季節の野菜の使用回数】（出荷時期に合わせて変動あり）

4 月：うこぎ（田楽など 月 1 回程度）

くきたち（煮物、おひたしなど 月 3 回程度）

ふきのとう（田楽味噌など 月 1 回程度）

生うど（味噌汁、野菜ゴマ酢、天ぷらなど 月 1 回程度）

5 月：おかひじき（おひたしなど 月 3 回）

こごみ（おひたし 月 3 回）

生わらび（おひたし 月 3 回）

くきたち（煮物、おひたしなど 月 6 回程度）

生うど（味噌汁、野菜ゴマ酢 月 2 回程度）

6 月：おかひじき（おひたしなど 月 5 回）

生わらび（おひたし 月 3 回）

生うど（味噌汁、野菜ゴマ酢、天ぷらなど 月 3 回程度）

さくらんぼ（月 1 回）

7 月：とうもろこし（月 1 回程度）

- みょうが（味噌汁、きゅうりもみなど 月3回程度）
- 大根葉（煮物 月6回程度）
- ズッキーニ（カレー、付け合わせなど 月2回程度）
- 8月：とうがん（煮物 月2回程度）
- とうもろこし（月1回程度）
- みょうが（味噌汁、きゅうりもみなど 月3回程度）
- ズッキーニ（カレー、付け合わせなど 月2回程度）
- あけび（みそ炒め 月1回程度）
- 9月：えだ豆（月2回程度）
- あけび（みそ炒め 月1回程度）
- 食用菊（おひたし、菊みそなど 月1回程度）
- みょうが（味噌汁、きゅうりもみなど 月1回程度）
- 大根葉（煮物 月3回程度）
- ズッキーニ（カレー、付け合わせなど 月2回程度）
- 10月：生里芋（月2回程度）
- えだ豆（月1回程度）
- 食用菊（おひたし、菊みそなど 月3回程度）
- 大根葉（煮物 月3回程度）
- 11月：まつたけ（松茸ごはん、茶碗蒸し 月1回）
- 生里芋（月3回程度）
- 食用菊（おひたし、菊みそなど 月3回程度）
- 12月：アスパラ菜（おひたしなど 月2回程度）
- ゆず（月3回程度）
- せり（味噌汁、おひたしなど 月2回程度）
- 1月：アスパラ菜（おひたしなど 月2回程度）
- ゆず（月3回程度）
- せり（味噌汁、おひたしなど 月3回程度）
- 2月：アスパラ菜（おひたしなど 月2回程度）
- ゆず（月2回程度）
- せり（味噌汁、おひたしなど 月2回程度）
- 3月：くきたち（おひたしなど 月3回程度）
- アスパラ菜（おひたしなど 月4回程度）
- うるい（おひたしなど 月1回程度）

2. その他注意点

- ① 選択メニューは週5回昼食時に実施する
- ② 麺類は週1回実施する
- ③ 出産祝膳は4、8、12、16、20、24、28、31日（参考 現在：牛ステーキ、鯉旨煮）に実施する
- ④ メニューサイクルは30日以上とする

- ⑤ 行事食は現状（令和 7 年 6 月時点）を維持する 年間約 30 回
開院記念日（11 月 1 日）は地産地消食品を使用する。土用の丑の日、十五夜、十三夜にはうなぎ、枝豆、生里芋を使用するなど行事に合わせた献立とする
- ⑥ 丼、カレー、麺類等のおたのしみ食は現状（令和 7 年 6 月時点）を維持する 月間約 10 回程度
- ⑦ 現在（令和 7 年 6 月時点）の品数を維持する
- ⑧ 昼食には季節感に配慮しながら以下の目安量を参考に果物をつける
みかん 1 個、オレンジ 2/8 切 切れ目入り、デコポン 1/4 切、さくらんぼ、すいか、梨皮むき 3/12 切、りんご皮むき 3/12 切、バナナ 1/2 本、ぶどう等
ただし、パイナップル、メロン、キウイフルーツは食物アレルギー患者が多いため基本的には使用しないが、行事食等で使用する場合は委託者に相談し、許可を得てから使用すること
- ⑨ ヤクルト、ジョア、ヨーグルトなど乳製品の使用回数は現状（令和 7 年 6 月時点）を維持する