

病棟献立表

〈常食1900〉

	10/11(金)		10/12(土)		10/13(日)		10/14(月)		10/15(火)	
特別メニュー ※A食(ごはん)とB食(パン)から選べます。B食を選択された場合別途100円頂きます。原則として退院まで継続とさせていただきます。										
あ さ	A食 ごはん みそ汁 卵とじ 煮びたし めかぶとろろ 牛乳	B食 食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 蒸魚 二色和え 昆布佃煮 牛乳	B食 食パン オニオンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 納豆 煮びたし きゅうりもみ 牛乳	B食 食パン コーンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 えびシュウマイ 三色和え ふりかけ 牛乳	B食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 温泉卵 冬瓜の煮物 もずく酢 牛乳	B食 食パン コーンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳
ひ る	ごはん 揚げ出し豆腐 茄子のピリ辛炒め お浸し フルーツ		ごはん 豚肉ねぎ塩焼き 煮浸し マカロニサラダ 黒ゴマプリン		ごはん 生姜醤油焼き れんこん金平 浸し和え フルーツヨーグルト		ポークカレー 薬味 コールスローサラダ レモンゼリー		ごはん 酢豚 中華風煮 お浸し フルーツ	
よ る	ごはん コンソメスープ ハンバーグデミソース 甘辛煮 ドレッシング和え		ごはん みそ汁 魚の揚げ煮 ひじき炒め 浸し和え		ごはん みそ汁 蒸し鶏の野菜のせ おからいり 揚げ茄子		ごはん みそ汁 寄せ鍋風 春雨サラダ ごま和え		雑穀ごはん みそ汁 魚の唐揚げ風 南瓜の甘煮 おくらとろろ	
成分値	1821kcal	1915kcal	1838kcal	1851kcal	1815kcal	1815kcal	1814kcal	1840kcal	1817kcal	1883kcal
	たんぱく質 69.3g	たんぱく質 69.5g	たんぱく質 83.5g	たんぱく質 80.4g	たんぱく質 76.6g	たんぱく質 74.3g	たんぱく質 69.2g	たんぱく質 73.5g	たんぱく質 71g	たんぱく質 73g
	脂質 44.8g	脂質 56.1g	脂質 46.4g	脂質 54g	脂質 43.9g	脂質 48.4g	脂質 40.5g	脂質 47.3g	脂質 43.2g	脂質 49.4g
	食塩相当量 7.1g	食塩相当量 8.5g	食塩相当量 7.1g	食塩相当量 8.5g	食塩相当量 6.5g	食塩相当量 7.7g	食塩相当量 7.4g	食塩相当量 9.4g	食塩相当量 6.6g	食塩相当量 8.3g