

病棟献立表

〈常食1900〉

| | 10/16(水) | | 10/17(木) | | 10/18(金) | | 10/19(土) | | 10/20(日) | |
|-----|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | A食 ごはん みそ汁 肉団子と野菜あんかけ | B食 食パン コーンスープ ミニロールキャベツ | A食 ごはん みそ汁 蒸魚 | B食 食パン オニオンスープ ポイルウィンナー | A食 ごはん みそ汁 だし巻卵 | B食 食パン コーンスープ 肉団子 | A食 ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 | B食 食パン コーンスープ ポイルウィンナー | A食 ごはん みそ汁 いわし味噌煮 | B食 食パン コーンスープ ミニロールキャベツ |
| さ | お浸し 味付のり 牛乳 | サラダ 牛乳 | おろし和え 昆布佃煮 牛乳 | サラダ 牛乳 | 煮びたし 二色なます 牛乳 | サラダ 牛乳 | かか和え ふりかけ 牛乳 | サラダ 牛乳 | 煮浸し きゅうりもみ 牛乳 | サラダ 牛乳 |
| ひ | ごはん さばみそ煮 含め煮 柚子香和え フルーツ | <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> 特別メニュー 別途100円ご負担いただきます </div> | | A食 ごはん とり肉ピザ風焼き 炒め煮 ドレッシング和え 杏仁豆腐 | B食 ひとくちヒレカツ丼 ドレッシング和え 杏仁豆腐 | 五目中華飯 酢味噌かけ 揚げ茄子 フルーツ | ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 旨煮 二色和え フルーツ | ごはん 豚肉しょうが焼き きんぴらごぼう 磯和え フルーツ | | |
| よ | ごはん みそ汁 かに入り卵焼きあんかけ 和風煮 浸し和え | ごはん みそ汁 魚のハーブ焼き 甘煮 春雨サラダ | ごはん みそ汁 豚肉のキノコソースかけ クリーム煮 浸し和え | ごはん みそ汁 炊き込みごはん みそ汁 友禅卵 なすの炒め煮 アスパラの和え物 | ごはん ワンタン汁 煮魚 筑前煮 ドレッシング和え | | | | | |
| 成分値 | 1823kcal たんぱく質 68.5g 脂質 46.5g 食塩相当量 7g | 1908kcal たんぱく質 73.6g 脂質 50.2g 食塩相当量 8.5g | 1821kcal たんぱく質 74.4g 脂質 40.1g 食塩相当量 6.2g | 1829kcal たんぱく質 64.2g 脂質 46.8g 食塩相当量 7.9g | 1888kcal たんぱく質 81.5g 脂質 48.9g 食塩相当量 7.4g | 1958kcal たんぱく質 81.7g 脂質 58.5g 食塩相当量 8.7g | 1764kcal たんぱく質 71.5g 脂質 40.6g 食塩相当量 7.4g | 1711kcal たんぱく質 64.7g 脂質 43.5g 食塩相当量 9.2g | 1833kcal たんぱく質 72.9g 脂質 46g 食塩相当量 6.5g | 1769kcal たんぱく質 63.7g 脂質 49g 食塩相当量 7.4g |