

病棟献立表

〈常食1900〉

	10/16(水)		10/17(木)		10/18(金)		10/19(土)		10/20(日)	
	<p>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。</p>									
あ	A食 ごはん みそ汁 <small>肉団子と野菜あんかけ</small>	B食 食パン コーンスープ <small>ミニロールキャベツ</small>	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 <small>鶏肉と野菜の煮物</small>	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	<p>特別メニュー 別途100円ご負担いただきます</p>		A食 ごはん <small>とり肉ピザ風焼き</small> 炒め煮 <small>ドレッシング和え</small> 杏仁豆腐	B食 <small>ひとくちヒレカツ丼</small> 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 なすの炒め煮 アスパラの和え物	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