

病棟献立表

〈常食1900〉

| | 10/21(月) | 10/22(火) | 10/23(水) | 10/24(木) | 10/25(金) | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| <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 さ | <p>A食 ごはん みそ汁 だし巻卵 二色和え もずく酢 牛乳</p> <p>B食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 牛乳</p> | <p>A食 ごはん みそ汁 鶏肉と大根の煮物 ポン酢和え 味付のり 牛乳</p> <p>B食 食パン コーンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳</p> | <p>A食 ごはん みそ汁 温泉卵 炒め煮 二色なます 牛乳</p> <p>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</p> | <p>A食 ごはん みそ汁 えびシュウマイ 三色和え めかぶとろろ 牛乳</p> <p>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</p> | <p>A食 ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 かか和え 味付のり 牛乳</p> <p>B食 食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳</p> | | | | | |
| ひ る | <p>ごはん 香味焼き ポテトサラダ かか和え フルーツ</p> | <p>ごはん 照焼き 甘辛煮 おくらとろろ 黒ゴマプリン</p> | <p>ごはん タンドリーチキン コンソメ煮 ごま和え フルーツポンチ</p> | <p>特別メニュー 別途100円ご負担いただきます</p> <p>A食 親子丼 中華風煮 レモン煮 フルーツ</p> <p>B食 味噌ラーメン レモン煮 フルーツ</p> | <p>ごはん 幽庵焼き れんこん金平 和え物 ヨーグルト ~りんごジャム添え~</p>  | | | | | |
| よ る | <p>ごはん みそ汁 ポークチャップ 含煮 浸し和え</p> | <p>ごはん みそ汁 松風焼き 煮しめ ドレッシング和え</p> | <p>麦ごはん 清汁 鮭のちゃんちゃん焼き 旨煮 華風和え</p> | <p>ごはん みそ汁 魚の南蛮煮 おからいり お浸し</p> | <p>ごはん みそ汁 豆腐ハンバーグ 肉じゃが アスパラの和え物</p> | | | | | |
| 成分値 | <p>エネルギー 1828kcal たんぱく質 70.3g 脂質 53.1g 食塩相当量 6.7g</p> | <p>エネルギー 1822kcal たんぱく質 70.2g 脂質 56.9g 食塩相当量 8g</p> | <p>エネルギー 1842kcal たんぱく質 79g 脂質 43g 食塩相当量 6.5g</p> | <p>エネルギー 1741kcal たんぱく質 77.4g 脂質 51.3g 食塩相当量 8.8g</p> | <p>エネルギー 1830kcal たんぱく質 77.2g 脂質 42.7g 食塩相当量 6.7g</p> | <p>エネルギー 1840kcal たんぱく質 64.9g 脂質 52g 食塩相当量 7g</p> | <p>エネルギー 1810kcal たんぱく質 70.7g 脂質 40.1g 食塩相当量 6.4g</p> | <p>エネルギー 1746kcal たんぱく質 67.8g 脂質 42.4g 食塩相当量 8.9g</p> | <p>エネルギー 1906kcal たんぱく質 75g 脂質 49.5g 食塩相当量 7g</p> | <p>エネルギー 2041kcal たんぱく質 74.9g 脂質 63.1g 食塩相当量 8.9g</p> |