

病棟献立表

〈常食1900〉

	10/26(土)		10/27(日)		10/28(月)		10/29(火)		10/30(水)	
	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 さんま柔らか煮 二色和え もずく酢 牛乳	B食 食パン オニオンスープ ボイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 だし巻卵 和え物 ふりかけ 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 納豆 中華風煮 あちゃら漬け 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 いわし生姜煮 煮びたし 梅びしお 牛乳	B食 食パン コーンスープ ボイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 和え物 味付のり 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
ひ る	雑穀ごはん 豚肉のトマトソース 旨煮 おくらとろろ フルーツ		ごはん 麻婆豆腐 かぶの煮物 浸し和え フルーツ		ごはん 煮魚 含め煮 和え物 フルーツヨーグルト		ごはん 豚肉味噌漬け焼き 筑前煮 ドレッシング和え フルーツ		ごはん 塩焼き 含め煮 お浸し フルーツ	
よ る	ごはん みそ汁 魚のマヨネーズ焼き 炒め煮 浸しなす		ごはん みそ汁 さばみそ煮 南瓜ミルクそばろ煮 かか和え いわて減塩 適塩の日		ごはん みそ汁 豚の角煮 ひじき炒め 磯和え		麦ごはん みそ汁 魚の甘酢あんかけ ふろふき大根 二色和え		ごはん みそ汁 ハンバーグ おろしソースがけ ドレッシング和え マカロニサラダ	
成分値	エネルギー 1837kcal	エネルギー 1705kcal	エネルギー 1850kcal	エネルギー 1831kcal	エネルギー 1845kcal	エネルギー 1854kcal	エネルギー 1745kcal	エネルギー 1833kcal	エネルギー 1880kcal	エネルギー 1958kcal
	たんぱく質 74.7g	たんぱく質 70.1g	たんぱく質 75.6g	たんぱく質 74.7g	たんぱく質 68.5g	たんぱく質 69.3g	たんぱく質 73.5g	たんぱく質 63.8g	たんぱく質 75.4g	たんぱく質 75.5g
	脂質 46.2g	脂質 42.1g	脂質 45.9g	脂質 48g	脂質 46.8g	脂質 53.2g	脂質 37.5g	脂質 54g	脂質 51.2g	脂質 62g
	食塩相当量 6.6g	食塩相当量 7.7g	食塩相当量 7.2g	食塩相当量 8.3g	食塩相当量 6.9g	食塩相当量 8.6g	食塩相当量 7.4g	食塩相当量 8.5g	食塩相当量 6.9g	食塩相当量 9g

10 / 31 (木)																	
あ さ	<table border="1"> <tr> <td>A食</td> <td>B食</td> </tr> <tr> <td>ごはん</td> <td>食パン</td> </tr> <tr> <td>みそ汁</td> <td>オニオンスープ</td> </tr> <tr> <td>えびシュウマイ</td> <td>ポイルウィンナー</td> </tr> <tr> <td>三色和え</td> <td>サラダ</td> </tr> <tr> <td>さけっこ</td> <td>牛乳</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td></td> </tr> </table>	A食	B食	ごはん	食パン	みそ汁	オニオンスープ	えびシュウマイ	ポイルウィンナー	三色和え	サラダ	さけっこ	牛乳	牛乳			
	A食	B食															
ごはん	食パン																
みそ汁	オニオンスープ																
えびシュウマイ	ポイルウィンナー																
三色和え	サラダ																
さけっこ	牛乳																
牛乳																	
ひ る	<p>特別メニュー 別途100円ご負担いただきます</p> <table border="1"> <tr> <td>A食</td> <td>B食</td> </tr> <tr> <td>五目中華飯</td> <td>肉うどん</td> </tr> <tr> <td>酢味噌かけ</td> <td>ごま和え</td> </tr> <tr> <td>ごま和え</td> <td>フルーツ</td> </tr> <tr> <td>フルーツ</td> <td></td> </tr> </table>	A食	B食	五目中華飯	肉うどん	酢味噌かけ	ごま和え	ごま和え	フルーツ	フルーツ							
A食	B食																
五目中華飯	肉うどん																
酢味噌かけ	ごま和え																
ごま和え	フルーツ																
フルーツ																	
よ る	<p>ごはん かき玉汁 さわらの竜田揚げ風 ビーフン炒め煮 浸し和え</p>																
成分値	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>1803kcal</td> <td>エネルギー</td> <td>1762kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>73.6g</td> <td>たんぱく質</td> <td>73.1g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>39.9g</td> <td>脂質</td> <td>52.4g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>6.4g</td> <td>食塩相当量</td> <td>8g</td> </tr> </table>	エネルギー	1803kcal	エネルギー	1762kcal	たんぱく質	73.6g	たんぱく質	73.1g	脂質	39.9g	脂質	52.4g	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	8g
エネルギー	1803kcal	エネルギー	1762kcal														
たんぱく質	73.6g	たんぱく質	73.1g														
脂質	39.9g	脂質	52.4g														
食塩相当量	6.4g	食塩相当量	8g														