

病棟献立表

〈常食1900〉

	11/26(火)		11/27(水)		11/28(木)		11/29(金)		11/30(土)	
	<p style="color: red;">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 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 納豆 炒め煮 からし和え 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>	<p>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</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>
ひ る	<p>ごはん 魚の香草焼き 筑前煮 お浸し フルーツ</p>	<p>ごはん アップルポークソテー コンソメ煮 ごま和え フルーツ</p> <p style="color: green; font-weight: bold;">いわて減塩・ 適塩の日</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">特別メニュー</p> <p style="color: red; font-size: small;">別途100円ご負担いただきます</p>		<p>A食 親子丼 中華風煮 ドレッシング和え 杏仁豆腐</p>	<p>B食 焼きそば 中華風煮 杏仁豆腐</p>	<p>ごはん 幽庵焼き れんこん金平 和え物 フルーツ</p>	<p>ごはん 豚肉のトマトソース 旨煮 お浸し フルーツ</p>		
よ る	<p>ごはん みそ汁 松風焼き ぜんまい炒め煮 浸し和え</p>	<p>ごはん 清汁 鮭のちゃんちゃん焼き ポテトサラダ 華風和え</p>	<p>ごはん みそ汁 油淋鶏 おからいり 浸し和え</p>	<p>ごはん みそ汁 油淋鶏 おからいり 浸し和え</p>	<p>ごはん みそ汁 手作りがんも 肉じゃが アスパラの和え物</p>	<p>ごはん みそ汁 魚のマヨネーズ焼き 煮しめ お浸し</p>				
成分値	<p>エネルギー 1765kcal たんぱく質 76.3g 脂質 44.5g 食塩相当量 5.8g</p>	<p>エネルギー 1799kcal たんぱく質 64.6g 脂質 49.6g 食塩相当量 8.2g</p>	<p>エネルギー 1783kcal たんぱく質 75.5g 脂質 41.1g 食塩相当量 6.6g</p>	<p>エネルギー 1771kcal たんぱく質 73.8g 脂質 44g 食塩相当量 7.6g</p>	<p>エネルギー 1806kcal たんぱく質 71.2g 脂質 41.3g 食塩相当量 6.7g</p>	<p>エネルギー 1879kcal たんぱく質 76.7g 脂質 52.1g 食塩相当量 9g</p>	<p>エネルギー 1771kcal たんぱく質 70.1g 脂質 41.5g 食塩相当量 6.7g</p>	<p>エネルギー 1864kcal たんぱく質 68.3g 脂質 51.9g 食塩相当量 8.4g</p>	<p>エネルギー 1857kcal たんぱく質 79g 脂質 46.8g 食塩相当量 7.1g</p>	<p>エネルギー 1738kcal たんぱく質 74.3g 脂質 44.3g 食塩相当量 8g</p>