病　棟　献　立　表

〈常食1900〉

	６／１１（水）		６／１２（木）		６／１３（金）		６／１４（土）		６／１５（日）	
あさ	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頂きます。									
	Ａ食 ごはん みそ汁 オムレツ 三色和え 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 鶏肉とかぶの煮物 和え物 のり佃煮 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 えびシュウマイ 三色和え さけっこ 牛乳	Ｂ食 食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 蒸魚 二色和え 煮豆 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 納豆 炒め煮 二色なます 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	麦ごはん 豚肉ねぎ塩焼き 冬瓜の煮物 とろろ芋 フルーツ		特別メニュー 別途100円ご負担いただきます Ａ食 五目中華飯 大根肉味噌かけ 揚げ茄子 フルーツ Ｂ食 ミートソース 揚げ茄子 フルーツ		ごはん 松風焼き 炒め煮 ドレッシング和え ココアプリン		ごはん かに入り卵焼きあんかけ すき昆布炒め かか和え フルーツ		ごはん 豚肉のオニオンソースがけ 旨煮 お浸し フルーツヨーグルト	
よる	ごはん みそ汁 魚の野菜のせ焼き 筑前煮 お浸し		ごはん みそ汁 煮魚 コンソメ煮 マカロニサラダ		ごはん かき玉汁 魚の南蛮漬け ビーフン煮 ごま和え		ごはん みそ汁 とり肉オランダ焼き 野菜の洋風煮 浸し和え		ごはん みそ汁 魚のハーブ焼き クリーム煮 二色和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1830kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1864kcal たんぱく質 72.7g たんぱく質 73.7g 脂質 50.8g 脂質 54.3g 食塩相当量 6.5g 食塩相当量 8g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1820kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1697kcal たんぱく質 74.8g たんぱく質 63.2g 脂質 44.1g 脂質 55.8g 食塩相当量 7.3g 食塩相当量 8.2g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1851kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1919kcal たんぱく質 73g たんぱく質 74.7g 脂質 47.3g 脂質 57.7g 食塩相当量 6.9g 食塩相当量 8.1g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1815kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1808kcal たんぱく質 79.7g たんぱく質 74.2g 脂質 41.9g 脂質 52.5g 食塩相当量 6.7g 食塩相当量 8.3g		ｴﾈﾙｷﾞｰ 1839kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1805kcal たんぱく質 80.1g たんぱく質 80.1g 脂質 39.2g 脂質 39.6g 食塩相当量 7g 食塩相当量 8.3g	

お食事はラウンジをご利用ください

栄養管理科