

病棟献立表

〈常食1800〉

	7 / 2 1 (火)			7 / 2 2 (水)			7 / 2 3 (木)			7 / 2 4 (金)			7 / 2 5 (土)							
あ	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。																			
	A食 ごはん みそ汁 さば缶 おろし和え ふりかけ 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 二色和え 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 卵とじ 和え物 梅びしお 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 和え物 ふりかけ 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 オムレツ 三色和え ふりかけ 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	
さひ	五目中華飯 スパゲティサラダ 揚げ茄子 りんご果汁ゼリー				ごはん 香味揚げ 旨煮 春雨サラダ 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 ごはん マスタード焼 かぶの煮物 ドレッシング和え ココアプリン B食 冷やしラーメン かぶの煮物 ココアプリン				カレーライス 薬味 和風サラダ フルーツポンチ				ごはん ポークジンジャー 旨煮 和え物 フルーツ			
るよ	ごはん みそ汁 キッシュ風卵焼き 含め煮 ツナ和え				ごはん みそ汁 厚揚げのじゃこチーズ焼き 洋風煮 浸し和え				ごはん みそ汁 手作りがんも ぜんまい炒め煮 お浸し				ごはん かき玉汁 白身魚の甘酢あんかけ 豆もやし炒め煮 浸し和え				ごはん 清汁 さばのごまみそ焼き ナポリタン風 ドレッシング和え			
成分値	エネルギー 1735kcal		エネルギー 1757kcal		エネルギー 1779kcal		エネルギー 1825kcal		エネルギー 1728kcal		エネルギー 1824kcal		エネルギー 1834kcal		エネルギー 1882kcal		エネルギー 1711kcal		エネルギー 1796kcal	
	たんぱく質 68g		たんぱく質 67.9g		たんぱく質 74.2g		たんぱく質 70.9g		たんぱく質 67g		たんぱく質 70.3g		たんぱく質 65.1g		たんぱく質 68.1g		たんぱく質 70.3g		たんぱく質 76.7g	
	脂質 47.2g		脂質 49.5g		脂質 50.7g		脂質 56.2g		脂質 51.9g		脂質 53.7g		脂質 49.3g		脂質 54.9g		脂質 46.6g		脂質 53.9g	
	食塩相当量 6.6g		食塩相当量 8.4g		食塩相当量 5.9g		食塩相当量 7.6g		食塩相当量 6.7g		食塩相当量 9.3g		食塩相当量 6.9g		食塩相当量 9.1g		食塩相当量 6.3g		食塩相当量 8.3g	