

病棟献立表

〈常食1800〉

	8／26(火)		8／27(水)		8／28(木)		8／29(金)		8／30(土)											
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いただきます。																			
	A食 ごはん みそ汁 さば缶 冬瓜の煮物 煮豆 牛乳	B食 食パン コーンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 鶏肉と大根の煮物 お浸し 昆布佃煮 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 蒸魚 おろし和え 味付のり 牛乳	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	A食 ごはん みそ汁 卵とじ 煮びたし 二色なます 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 鶏肉と野菜の煮物 かか和え 味付のり 牛乳	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										
ひ る	ごはん 酢豚 れんこん金平 浸し和え フルーツ		ごはん 魚のマヨネーズ焼き 炒め煮 和え物 デザート		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 マカロニサラダ おくらとろろ フルーツ B食 ごはん 餃子から揚げセット おくらとろろ フルーツ		炊き込みごはん 鶏肉みそ漬け焼き トマトのだし浸し 磯和え 杏仁豆腐		ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 豆もやし炒め煮 ごま和え フルーツヨーグルト											
よ る	ごはん みそ汁 豆腐ハンバーグ 南瓜の甘煮 かか和え		ごはん みそ汁 かに入り卵焼きあんかけ 煮物 柚子香和え		ごはん みそ汁 豚肉のキノコソースかけ わかめの酢の物 浸しなす		ごはん みそ汁 魚のハーブ焼き ナポリタン風 お浸し		ごはん かしわ汁 手作りがんも 浸しなす 旨煮											
成分値	エネルギー	1809kcal	エネルギー	1728kcal	エネルギー	1734kcal	エネルギー	1750kcal	エネルギー	1764kcal	エネルギー	1814kcal	エネルギー	1713kcal	エネルギー	1771kcal	エネルギー	1771kcal	エネルギー	1762kcal
	たんぱく質	69.8g	たんぱく質	63.6g	たんぱく質	74.4g	たんぱく質	67g	たんぱく質	77.4g	たんぱく質	69.8g	たんぱく質	75.2g	たんぱく質	75.8g	たんぱく質	72.4g	たんぱく質	66.5g
	脂質	42.8g	脂質	44.6g	脂質	46.4g	脂質	50.6g	脂質	47.1g	脂質	54.2g	脂質	41.3g	脂質	47.7g	脂質	42.2g	脂質	47.1g
	食塩相当量	6.6g	食塩相当量	8g	食塩相当量	7.4g	食塩相当量	8.3g	食塩相当量	6.7g	食塩相当量	7.8g	食塩相当量	6.7g	食塩相当量	7.9g	食塩相当量	6.7g	食塩相当量	8.3g

8 / 3 1 (日)	
あ さ	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 オニオンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳
	ひ る
よ る	ごはん みそ汁 煮魚 きんぴらごぼう お浸し
成分値	エネルギー 1718kcal エネルギー 1673kcal
	たんぱく質 62.9g たんぱく質 61.2g
	脂質 45.4g 脂質 43.4g
	食塩相当量 6.9g 食塩相当量 8.3g