病　棟　献　立　表

〈常食1800〉

	９／６（土）		９／７（日）		９／８（月）		９／９（火）		９／１０（水）	
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 いわし味噌煮 煮びたし 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 だし巻き卵 ドレッシング和え 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 納豆 かき卵風とろみ煮 二色なます 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 卵豆腐 煮浸し 味付のり 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 鶏肉と大根の煮物 和え物 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
ひる	ごはん 鶏肉のトマトソース 冬瓜の煮物 春雨サラダ ココアプリン		ごはん 麻婆豆腐 かぶの煮物 わかめの酢の物 フルーツ		ごはん 塩焼き 含め煮 浸し和え フルーツ		麦ごはん 鶏肉ねぎ塩焼き 冬瓜の煮物 とろろ芋 フルーツ		ごはん 魚のマヨネーズ焼き 煮物 かか和え フルーツ	
よる	ごはん みそ汁 照焼 炒め煮 おくらとろろ		ごはん みそ汁 魚のおろしソースがけ きんぴらごぼう ドレッシング和え		ごはん みそ汁 豚の角煮 甘煮 磯和え		ごはん みそ汁 野菜のせ焼き 筑前煮 和え物		ごはん みそ汁 かに入り卵焼きあんかけ ビーフン煮 ごま和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1749kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1729kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1700kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1773kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1723kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1753kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1668kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1787kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1704kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1767kcal
	たんぱく質 78.8g	たんぱく質 74g	たんぱく質 68.3g	たんぱく質 70.5g	たんぱく質 64.3g	たんぱく質 65.9g	たんぱく質 72.6g	たんぱく質 65.6g	たんぱく質 70.7g	たんぱく質 65.8g
	脂質 44.9g	脂質 49.8g	脂質 45g	脂質 50.1g	脂質 45g	脂質 49.8g	脂質 41.7g	脂質 55.7g	脂質 44.6g	脂質 51.3g
	食塩相当量 5.3g	食塩相当量 7.3g	食塩相当量 6.1g	食塩相当量 8.3g	食塩相当量 5.5g	食塩相当量 7.4g	食塩相当量 6.1g	食塩相当量 9.2g	食塩相当量 6.2g	食塩相当量 7.7g

栄養管理科