

病棟献立表

〈常食1800〉

	１０／１６（木）		１０／１７（金）		１０／１８（土）		１０／１９（日）		１０／２０（月）	
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 肉団子と野菜あんかけ お浸し 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 蒸魚 三色和え 昆布佃煮 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 だし巻卵 和え物 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 鶏肉と野菜の煮物 かか和え 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 いわし味噌煮 煮浸し ふりかけ 牛乳	B食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 牛乳
ひる	特別メニュー 別途100円ご負担いただきます A食 ごはん さばみそ煮 含め煮 柚子香和え フルーツ		ごはん とり肉ピザ風焼き 炒め煮 ごま和え 杏仁豆腐		五目中華飯 大根肉味噌かけ 浸しなす フルーツ		ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 旨煮 二色和え ココアプリン		ごはん 豚肉しょうが焼き きんぴらごぼう 磯和え フルーツ	
よる	ごはん みそ汁 かに入り卵焼きあんかけ 和風煮 和え物		ごはん みそ汁 魚のハーブ焼き 甘煮 春雨サラダ		ごはん みそ汁 豚肉のキノコソースかけ クリーム煮 浸し和え		炊き込みごはん みそ汁 友禅卵 なすの炒め煮 和え物		ごはん ワンタン汁 煮魚 筑前煮 ドレッシング和え	
成分値	エネルギー 1713kcal たんぱく質 64.8g 脂質 45.9g 食塩相当量 6g	エネルギー 1763kcal たんぱく質 64.2g 脂質 47.9g 食塩相当量 8.2g	エネルギー 1733kcal たんぱく質 74.1g 脂質 41.5g 食塩相当量 5.1g	エネルギー 1912kcal たんぱく質 72.5g 脂質 56.4g 食塩相当量 7g	エネルギー 1728kcal たんぱく質 82.7g 脂質 43g 食塩相当量 5.9g	エネルギー 1723kcal たんぱく質 82.6g 脂質 47.3g 食塩相当量 7.6g	エネルギー 1717kcal たんぱく質 70.5g 脂質 43.6g 食塩相当量 6.6g	エネルギー 1746kcal たんぱく質 65.5g 脂質 46.2g 食塩相当量 8.6g	エネルギー 1714kcal たんぱく質 68.7g 脂質 45.9g 食塩相当量 5.6g	エネルギー 1773kcal たんぱく質 66g 脂質 54.4g 食塩相当量 7.6g