

病棟献立表

〈常食1900〉

		3 / 26 (水)		3 / 27 (木)		3 / 28 (金)		3 / 29 (土)		3 / 30 (日)	
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。									
さ	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	A食	B食	
	ごはん みそ汁 卵とじ 二色和え 昆布佃煮 牛乳	食パン コーンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳	ごはん みそ汁 納豆 含め煮 きやらぶき 牛乳	食パン オニオンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	ごはん みそ汁 だし巻卵 ポン酢和え さけっこ 牛乳	食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	ごはん みそ汁 えびシュウマイ 二色和え ふりかけ 牛乳	食パン オニオンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 浸し和え 味付のり 牛乳	食パン コーンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳	
さ	ごはん 揚げ魚あんかけ 白菜の炒め煮 和え物 フルーツ		ごはん はちみつレモン焼き 含め煮 華風和え 黒ゴマプリン		ごはん さわらの竜田揚げ風 かぶの煮物 マカロニサラダ フルーツ		ごはん 松風焼き コンソメ煮 春雨サラダ 杏仁豆腐		ごはん 魚のおろし焼き 蒸しなすの肉味噌かけ ドレッシング和え フルーツ		
る	ごはん みそ汁 鶏肉のトマト煮込み 煮物 かか和え		ごはん 清汁 生姜みそ焼 南瓜の甘煮 ごま和え		ごはん みそ汁 豚肉のBBQソースかけ 煮しめ お浸し		ごはん みそ汁 魚の味噌煮 里芋の煮物 磯和え		ごはん みそ汁 酢豚 南瓜の甘煮 かか和え		
る	ごはんとみそ汁		ごはんとみそ汁		ごはんとみそ汁		ごはんとみそ汁		ごはんとみそ汁		
成分値	1808kcal	1797kcal	1813kcal	1830kcal	1881kcal	1933kcal	1817kcal	1802kcal	1781kcal	1852kcal	
	たんぱく質 69.5g	たんぱく質 69g	たんぱく質 76g	たんぱく質 77.1g	たんぱく質 73.7g	たんぱく質 74.4g	たんぱく質 70.5g	たんぱく質 72.9g	たんぱく質 76g	たんぱく質 71.7g	
	脂質 43.9g	脂質 45.4g	脂質 39.7g	脂質 45.8g	脂質 53.8g	脂質 60.7g	脂質 42.9g	脂質 49.8g	脂質 35.2g	脂質 44.8g	
	食塩相当量 6.4g	食塩相当量 7.8g	食塩相当量 6g	食塩相当量 7.8g	食塩相当量 6.9g	食塩相当量 8.1g	食塩相当量 6.4g	食塩相当量 8.0g	食塩相当量 6.7g	食塩相当量 8.5g	

いわて減塩・
適塩の日

病棟献立表

〈常食1900〉

3 / 3 1 (月)	
あ	B食 食パン オニオンスープ 肉団子 グリーンサラダ 牛乳
	A食 ごはん みそ汁 豆腐のそぼろ煮 浸し和え もずく酢 牛乳
さ	
ひ	ごはん 豚肉味噌漬け焼き 煮物 甘酢和え ジュース
る	
よ	ごはん みそ汁 焼魚 クリーム煮 ドレッシング和え
る	
成分値	エネルギー 1834kcal エネルギー 1883kcal
	たんぱく質 78.6g たんぱく質 76.7g
	脂質 41.4g 脂質 49g
	食塩相当量 7.1g 食塩相当量 8.6g