病　棟　献　立　表

〈常食1900〉

	３／１（土）		３／２（日）		３／３（月）		３／４（火）		３／５（水）	
あさひるよる	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 湯豆腐 炒め煮 二色なます 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 だし巻卵 煮びたし 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 温泉卵 煮浸し 煮豆 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 肉団子と野菜あんかけ かか和え もずく酢 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 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
ひる	ごはん 豚肉のチーズパン粉焼き 煮浸し かか和え フルーツ		ごはん 生姜醤油焼き かぶの煮物 和え物 フルーツヨーグルト		雛祭りちらし 旨煮 浸し和え デザート ひなまつり		ごはん マスタード焼 きんぴら大根 お浸し フルーツ		ごはん 魚のハーブ焼き そぼろ煮 柚子香和え フルーツ	
よる	ごはん すいとん汁 西京焼き 煮物 ごま和え		ごはん みそ汁 蒸し鶏の野菜のせ おからいり 浸しなす		ごはん みそ汁 寄せ鍋風 ナポリタン風 生姜和え		雑穀ごはん みそ汁 塩焼き 南瓜の甘煮 ドレッシング和え		ごはん みそ汁 ぎせい豆腐 煮物 浸し和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1869kcal たんぱく質 79.5g 脂質 47.7g 食塩相当量 6.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1828kcal たんぱく質 78.3g 脂質 51.0g 食塩相当量 8.0g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1784kcal たんぱく質 77.7g 脂質 39.2g 食塩相当量 7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1732kcal たんぱく質 74.0g 脂質 38.0g 食塩相当量 7.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1762kcal たんぱく質 72.1g 脂質 31.9g 食塩相当量 7.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1757kcal たんぱく質 69.1g 脂質 39.1g 食塩相当量 8.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1750kcal たんぱく質 69.5g 脂質 46.4g 食塩相当量 6.8g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1731kcal たんぱく質 69.7g 脂質 50.3g 食塩相当量 7.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1763kcal たんぱく質 73.3g 脂質 35.2g 食塩相当量 7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1758kcal たんぱく質 67.8g 脂質 39.4g 食塩相当量 8.0g

栄養管理科