病　棟　献　立　表

〈常食1900〉

	３／６（木）		３／７（金）		３／８（土）		３／９（日）		３／１０（月）	
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 さんま柔らか煮 二色和え ふりかけ 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 納豆 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 ふりかけ 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 蒸魚 三色和え 煮豆 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 だし巻き卵 和え物 もずく酢 牛乳	Ｂ食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 牛乳
	ごはん 八宝菜 酢味噌かけ お浸し 黒ゴマプリン		ごはん 魚の味噌煮 炒め煮 浸し和え フルーツ		ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 旨煮 ごま和え フルーツ		ごはん 豚肉しょうが焼き クリーム煮 磯和え フルーツ		ごはん 照焼き ポテトサラダ かか和え ココアプリン	
	ごはん みそ汁 ポークジンジャー 和え物 浸しなす		ごはん かき玉汁 油淋鶏 きんぴらいんげん ドレッシング和え		炊き込みごはん みそ汁 友禅卵 含煮 アスパラの和え物		ごはん ワンタン汁 煮魚 旨煮 ドレッシング和え		ごはん みそ汁 鶏肉のトマト煮込み 含煮 浸し和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1884kcal たんぱく 質84.2g 脂質 45.8g 食塩相当量 6.8g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1827kcal たんぱく質 83.5g 脂質 45.3g 食塩相当量 8.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1801kcal たんぱく質 67.2g 脂質 46.3g 食塩相当量 6.6g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1849kcal たんぱく質 67.4g 脂質 55.2g 食塩相当量 7.8g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1748kcal たんぱく質 70g 脂質 39g 食塩相当量 7.3g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1711kcal たんぱく質 64.2g 脂質 44.8g 食塩相当量 8.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1895kcal たんぱく質 78g 脂質 50.8g 食塩相当量 6.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1914kcal たんぱく質 71.1g 脂質 61.2g 食塩相当量 7.9g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1846kcal たんぱく質 74.3g 脂質 49.1g 食塩相当量 6.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1850kcal たんぱく質 75.3g 脂質 53.0g 食塩相当量 7.9g

栄養管理科