病　棟　献　立　表

〈常食1900〉

	５／１（木）		５／２（金）		５／３（土）		５／４（日）		５／５（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頂きます。									
	Ａ食 ごはん みそ汁 納豆 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 えびシュウマイ 三色和え めかぶとろろ 牛乳	Ｂ食 食パン コーンスープ 肉団子 水菜サラダ 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 和え物 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 さんま柔らか煮 含め煮 もずく酢 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 卵とじ 和え物 ふりかけ 牛乳	Ｂ食 食パン オニオンスープ 肉団子 野菜サラダ 牛乳
ひる	ごはん タンドリーチキン 洋風煮 ごま和え フルーツ		親子丼 中華風煮 ドレッシング和え デザート		ごはん 幽庵焼き なすのくず煮 ドレッシング和え フルーツポンチ		雑穀ごはん 豚肉のトマトソース 煮物 おくらとろろ フルーツ		五目飯 冬瓜の煮物 かか和え デザート 子供の日	
よる	麦ごはん 清汁 鮭のちゃんちゃん焼き 甘煮 華風和え		ごはん みそ汁 魚の南蛮煮 旨煮 お浸し		ごはん みそ汁 麻婆豆腐 肉じゃが アスパラの和え物		ごはん みそ汁 魚のマヨネーズ焼き 炒め煮 ナムル		ごはん みそ汁 魚のおろし焼き きんぴらごぼう 磯和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1805kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1807kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1822kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1858kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1849kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1829kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1851kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1817kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1866kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1880kcal
	たんぱく質 72.5g	たんぱく質 75.9g	たんぱく質 74.3g	たんぱく質 76.7g	たんぱく質 77.2g	たんぱく質 73.5g	たんぱく質 75.1g	たんぱく質 71.7g	たんぱく質 70.4g	たんぱく質 69.4g
	脂質 38.7g	脂質 44.7g	脂質 41g	脂質 46.5g	脂質 43.9g	脂質 50.5g	脂質 53.3g	脂質 53.5g	脂質 46.8g	脂質 54.1g
	食塩相当量 6.2g	食塩相当量 7.8g	食塩相当量 7g	食塩相当量 8.7g	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 8.3g	食塩相当量 6.4g	食塩相当量 7.5g	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 8.1g

お食事はラウンジをご利用ください

栄養管理科