病　棟　献　立　表

〈常食1900〉

	５／６（火）		５／７（水）		５／８（木）		５／９（金）		５／１０（土）	
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 えびシュウマイ お浸し 二色なます 牛乳	Ｂ食 食パン コーンスープ ボイルウィンナー 大根サラダ 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 だし巻卵 三色和え 味付のり 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 鶏肉とかぶの煮物 和え物 めかぶとろろ 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 えびシュウマイ 浸し和え さけっこ 牛乳	Ｂ食 食パン コーンスープ ミニロールキャベツ グリーンサラダ 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 蒸魚 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
ひる	ごはん 塩焼き 含め煮 浸しなす フルーツ		ごはん 豚肉味噌漬け焼き とろろ芋 コールスローサラダ フルーツ		五目中華飯 ツナ和え 揚げ茄子 フルーツ		ごはん 鶏肉照焼き 茹でサラダ マセドアンサラダ フルーツ		ごはん かに入り卵焼きあんかけ すき昆布炒め おろし和え フルーツ	
よる	ごはん みそ汁 油淋鶏 ひじき炒め ごま和え		ごはん みそ汁 揚げ煮 筑前煮 浸し和え		ごはん みそ汁 手作りがんも コンソメ煮 マカロニサラダ		ごはん かき玉汁 さわらの竜田揚げ風 煮物 かか和え		ごはん みそ汁 とり肉オランダ焼き 野菜の洋風煮 ドレッシング和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1813kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1807kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1817kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1865kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1825kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1835kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1807kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1823kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1805kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1842kcal
	たんぱく質 67.7g	たんぱく質 70.1g	たんぱく質 73.2g	たんぱく質 72.3g	たんぱく質 74.3g	たんぱく質 67.9g	たんぱく質 72.6g	たんぱく質 72.8g	たんぱく質 76.6g	たんぱく質 73.1g
	脂質 42.8g	脂質 48.7g	脂質 48.7g	脂質 54.8g	脂質 42g	脂質 50.7g	脂質 47.2g	脂質 53.9g	脂質 44.5g	脂質 54.5g
	食塩相当量 6.6g	食塩相当量 8.1g	食塩相当量 6.3g	食塩相当量 7.8g	食塩相当量 7.4g	食塩相当量 8.1g	食塩相当量 6.8g	食塩相当量 8g	食塩相当量 7g	食塩相当量 8.5g

お食事はラウンジをご利用ください

栄養管理科