

病棟献立表

〈常食1800〉

	8／16(日)		8／17(月)		8／18(火)		8／19(水)		8／20(木)											
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。																			
	A食 ごはん みそ汁 肉団子と野菜あんかけ お浸し ふりかけ 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 えびシュウマイ 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 温泉卵 冬瓜の煮物 味付のり 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 納豆 和風煮 味付のり 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 和え物 ふりかけ 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										
さひ	ごはん さばみそ煮 旨煮 マロニーサラダ レモンゼリー		ごはん 赤魚のブレゼ 肉じゃが ごま和え フルーツ いわて減塩・ 適塩の日		カレーライス 薬味 茹でサラダ 黒ゴマプリン		ごはん 魚の甘酢あんかけ オイスターソース炒め 浸し和え フルーツ		ごはん 魚のハーブ焼き 旨煮 わかめの酢の物 フルーツポンチ											
るよ																				
る	ごはん みそ汁 ハンバーグ玉ねぎソース ひじき炒め かか和え		ごはん みそ汁 とり肉オランダ焼き 中華風煮 ドレッシング和え		ごはん みそ汁 魚のパン粉焼き おからいり お浸し		ごはん コンソメスープ 豚肉のデミグラスソースかけ 南瓜の甘煮 ドレッシング和え		ごはん 豚汁 揚げ出し豆腐 ぜんまい炒め煮 お浸し											
成分値	エネルギー	1726kcal	エネルギー	1737kcal	エネルギー	1745kcal	エネルギー	1761kcal	エネルギー	1760kcal	エネルギー	1871kcal	エネルギー	1777kcal	エネルギー	1845kcal	エネルギー	1779kcal	エネルギー	1782kcal
	たんぱく質	63.7g	たんぱく質	64.4g	たんぱく質	67.2g	たんぱく質	69.9g	たんぱく質	71.1g	たんぱく質	73.4g	たんぱく質	62.6g	たんぱく質	66.8g	たんぱく質	69.4g	たんぱく質	67.5g
	脂質	47.1g	脂質	48.9g	脂質	50.6g	脂質	58.5g	脂質	49.2g	脂質	55.5g	脂質	53.8g	脂質	61.1g	脂質	49.8g	脂質	50.1g
	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	7.4g	食塩相当量	6g	食塩相当量	7.8g	食塩相当量	6.6g	食塩相当量	9.1g	食塩相当量	6.3g	食塩相当量	8.4g	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	7.5g