病　棟　献　立　表

〈常食1800〉

	１０／６（火）	１０／７（水）	１０／８（木）	１０／９（金）	１０／１０（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 蒸魚 三色和え 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 鶏肉と野菜の煮物 アスパラの和え物 梅びしお 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 三色和え のり佃煮 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 納豆 煮びたし 味付のり 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 和え物 ふりかけ 牛乳 Ｂ食 食パン オニオンスープ ミニロールキャベツ サラダ 牛乳
ひる	ハヤシライス ドレッシング和え ごま和え フルーツ	炊き込みごはん 魚のタルタルソース焼 すき昆布炒め お浸し フルーツ	ごはん タンドリーチキン ぜんまい炒め煮 ドレッシング和え もも果汁ゼリー	ごはん 照焼き なすのミートソース お浸し フルーツポンチ	親子丼 中華風煮 あちゃら漬け デザート
よる	ごはん コンソメスープ オムレツ クリーム煮 かか和え	ごはん みそ汁 松風焼き 金平れんこん とろろ芋	麦ごはん 清汁 幽庵焼き 南瓜ミルクそぼろ煮 煮物 いわて減塩・適塩の日	ごはん みそ汁 ハンバーグ　おろしソースがけ 炒め煮 浸し和え	ごはん みそ汁 とうふのカレー肉みそのっけ きんぴら大根煮 お浸し
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1726kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1809kcal たんぱく質 75.6g たんぱく質 69.7g 脂質 43.4g 脂質 54.1g 食塩相当量 6.5g 食塩相当量 8.7g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1712kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1803kcal たんぱく質 73g たんぱく質 74.1g 脂質 48g 脂質 54.3g 食塩相当量 6.7g 食塩相当量 8.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1756kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1880kcal たんぱく質 72.3g たんぱく質 74.8g 脂質 47.3g 脂質 55.8g 食塩相当量 6.4g 食塩相当量 8.8g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1713kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1757kcal たんぱく質 66.8g たんぱく質 67.6g 脂質 44.8g 脂質 50.1g 食塩相当量 5.4g 食塩相当量 7.2g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1761kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1748kcal たんぱく質 70.4g たんぱく質 71.8g 脂質 45.3g 脂質 49.7g 食塩相当量 6.3g 食塩相当量 7.8g

栄養管理科