

病棟献立表

〈常食1800〉

	9 / 1 1 (木)		9 / 1 2 (金)		9 / 1 3 (土)		9 / 1 4 (日)		9 / 1 5 (月)											
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 えびシュウマイ 三色和え さけっこ 牛乳	B食 食パン オニオンスープ ポイルウィンナー 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 コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 納豆 煮浸し 二色なます 牛乳	B食 食パン オニオンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 肉団子と野菜あんかけ 磯和え 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 卵豆腐 炒め煮 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										
ひ	ハヤシライス 大根サラダ 生姜和え フルーツ		五目中華飯 かぶの煮物 お浸し プリン		ごはん 豚肉しょうが焼き 旨煮 お浸し 黒ゴマプリン		ごはん 照焼き きんぴらごぼう おろし和え フルーツヨーグルト		赤飯 煮しめ うすくずあんかけ ゆず香和え デザート											
る	敬老の日																			
よ	ごはん かき玉汁 さわらの竜田揚げ風 煮物 お浸し		ごはん 芋の子汁 厚揚げのネギ味噌焼き 揚げ茄子		ごはん みそ汁 魚のハーブ焼き グラタン 二色和え		ごはん みそ汁 とり肉オランダ焼き 野菜の洋風煮 浸し和え		ごはん みそ汁 魚の唐揚げ風 スパゲティソテー 和え物											
る																				
成分値	エネルギー 1702kcal	たんぱく質 66.9g	エネルギー 1630kcal	たんぱく質 62.4g	エネルギー 1770kcal	たんぱく質 81.7g	エネルギー 1909kcal	たんぱく質 81.1g	エネルギー 1712kcal	たんぱく質 68.3g	エネルギー 1787kcal	たんぱく質 70.7g	エネルギー 1711kcal	たんぱく質 70.7g	エネルギー 1757kcal	たんぱく質 73g	エネルギー 1723kcal	たんぱく質 56.9g	エネルギー 1796kcal	たんぱく質 61g
	脂質 48.8g	食塩相当量 5.9g	脂質 48.5g	食塩相当量 6.4g	脂質 47.3g	食塩相当量 5.3g	脂質 58.9g	食塩相当量 7.3g	脂質 43.6g	食塩相当量 5.2g	脂質 53.8g	食塩相当量 7.2g	脂質 43.2g	食塩相当量 4.7g	脂質 45.9g	食塩相当量 6.7g	脂質 41.6g	食塩相当量 6.2g	脂質 45.4g	食塩相当量 8.2g