

病棟献立表

〈常食1800〉

	9 / 2 1 (日)		9 / 2 2 (月)		9 / 2 3 (火)		9 / 2 4 (水)		9 / 2 5 (木)											
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いただきます。																			
	A食 ごはん みそ汁 卵豆腐 炒め煮 味付のり 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 肉団子と野菜あんかけ 浸し和え 二色なます 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 冬瓜の煮物 もずく酢 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 鶏肉と野菜の煮物 浸し和え 味付のり 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 だし巻卵 三色和え さけっこ 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	雑穀ごはん 魚のおろしソースかけ なすのミートソース ドレッシング和え フルーツ		ごはん オムレツ 炒め煮 ドレッシング和え ジョア		栗ごはん 松風焼き なすの炒め煮 おろし和え デザート 秋分の日		ハヤシライス ポテトサラダ ごま和え フルーツ		<div style="border: 1px solid red; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> 特別メニュー 別途100円ご負担いただきます </div> A食 ごはん 照焼き 筑前煮 和え物 デザート B食 ラーメン 和え物 デザート											
	ごはん みそ汁 肉豆腐 すき昆布炒め かか和え		ごはん みそ汁 鶏肉照り焼き 里芋煮ころがし サラダ		ごはん みそ汁 魚の香草焼き 煮物 浸し和え		ごはん みそ汁 焼魚 煮浸し ナムル		ごはん みそ汁 豚肉のキノコソースかけ かぶの煮物 浸し和え											
成 分 値	エネルギー	1772kcal	エネルギー	1807kcal	エネルギー	1725kcal	エネルギー	1799kcal	エネルギー	1832kcal	エネルギー	1877kcal	エネルギー	1724kcal	エネルギー	1752kcal	エネルギー	1782kcal	エネルギー	1822kcal
	たんぱく質	71.6g	たんぱく質	73.1g	たんぱく質	66.2g	たんぱく質	69.6g	たんぱく質	71.3g	たんぱく質	69.9g	たんぱく質	66.1g	たんぱく質	62.4g	たんぱく質	77.1g	たんぱく質	84.2g
	脂質	53.2g	脂質	53.3g	脂質	45.9g	脂質	54g	脂質	44.4g	脂質	52.3g	脂質	51g	脂質	53.8g	脂質	53.6g	脂質	53.1g
	食塩相当量	5.6g	食塩相当量	7.4g	食塩相当量	5.5g	食塩相当量	7.5g	食塩相当量	5.7g	食塩相当量	7.5g	食塩相当量	6g	食塩相当量	8.2g	食塩相当量	5g	食塩相当量	7.9g