

病棟献立表

〈常食1800〉

	2／2 1 (土)		2／2 2 (日)		2／2 3 (月)		2／2 4 (火)		2／2 5 (水)											
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 のり佃煮 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 さば缶 二色なます 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 卵とじ 煮びたし 梅びしお 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 含め煮 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 オムレツ 三色和え ゆずみそ 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																				
る	ごはん 焼魚 ポテトサラダ お浸し フルーツヨーグルト		五目中華飯 マカロニサラダ 揚げ茄子 フルーツ		ごはん 酢豚 きんぴらいんげん お浸し レモンゼリー		ごはん 魚のハーブ焼き かぶの煮物 ドレッシング和え ジョア		ポークカレー 薬味 和風サラダ フルーツポンチ											
よ	麦ごはん みそ汁 鶏肉ねぎ塩焼き 冬瓜の煮物 とろろ芋		ごはん みそ汁 厚揚げのじゃこチーズ焼き 含め煮 ツナ和え		ごはん すいとん汁 魚のカレー風味焼き 炒め煮 春雨サラダ		ごはん みそ汁 手作りがんも ぜんまい炒め煮 浸し和え		ごはん かき玉汁 白身魚の甘酢あんかけ 豆もやし炒め煮 お浸し											
る																				
成分値	エネルギー	1722kcal	エネルギー	1708kcal	エネルギー	1854kcal	エネルギー	1940kcal	エネルギー	1836kcal	エネルギー	1898kcal	エネルギー	1672kcal	エネルギー	1722kcal	エネルギー	1801kcal	エネルギー	1869kcal
	たんぱく質	67.9g	たんぱく質	70.1g	たんぱく質	75.9g	たんぱく質	76.6g	たんぱく質	73.1g	たんぱく質	73.6g	たんぱく質	67.2g	たんぱく質	65.8g	たんぱく質	63.5g	たんぱく質	72.3g
	脂質	44.5g	脂質	46.2g	脂質	61.5g	脂質	67.7g	脂質	55.2g	脂質	61.7g	脂質	43.9g	脂質	51.8g	脂質	50.9g	脂質	51.6g
	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	7.8g	食塩相当量	6.8g	食塩相当量	8.9g	食塩相当量	6.4g	食塩相当量	8g	食塩相当量	6.1g	食塩相当量	7.9g	食塩相当量	7.1g	食塩相当量	8.2g

