病　棟　献　立　表

〈常食1800〉

	7／1（火）		7／2（水）		7／3（木）		7／4（金）		7／5（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 だし巻卵 和え物 ふりかけ 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 鶏肉と大根の煮物 和え物 めかぶとろろ 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 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	A食 ごはん みそ汁 蒸魚 二色和え 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 煮浸し たたきごぼう 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	特別メニュー 別途100円ご負担いただきます A食 麦ごはん 鶏肉ねぎ塩焼き とろろ芋 浅漬け風 黒ゴマプリン	B食 焼きそば サラダ 黒ゴマプリン	ごはん 八宝菜 浸しなす 甘煮 フルーツ		ごはん 松風焼き 大根サラダ 生姜和え フルーツ		ごはん かに入り卵焼きあんかけ すき昆布炒め 和え物 ココアプリン		ごはん ポークソテーチリソース 炒め煮 ごま和え フルーツ	
よる	ごはん みそ汁 焼魚 筑前煮 ごま和え		ごはん みそ汁 手作りがんも 煮物 浸し和え		ごはん 豚　汁 さわらの竜田揚げ風 煮物 かか和え		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 魚の揚げ煮 グラタン 甘酢和え	
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1822kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1879kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1796kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1786kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1791kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1727kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1805kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1905kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1830kcal	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1802kcal
	たんぱく質 77.7g	たんぱく質 78.9g	たんぱく質 75.6g	たんぱく質 67.2g	たんぱく質 72.1g	たんぱく質 69.6g	たんぱく質 79.4g	たんぱく質 77.2g	たんぱく質 73.5g	たんぱく質 73.5g
	脂質 45.1g	脂質 53.3g	脂質 28.8g	脂質 33.4g	脂質 48.1g	脂質 48.5g	脂質 44.9g	脂質 56.1g	脂質 40.5g	脂質 47.7g
	食塩相当量 6.4g	食塩相当量 7.9g	食塩相当量 6.7g	食塩相当量 7.7g	食塩相当量 5.8g	食塩相当量 8g	食塩相当量 6.5g	食塩相当量 8.1g	食塩相当量 7.4g	食塩相当量 7.7g

栄養管理科