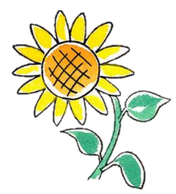
# 病　棟　献　立　表

〈常食1800〉

| | ７／１１（金） | | ７／１２（土） | | ７／１３（日） | | ７／１４（月） | | ７／１５（火） | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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<br>ごはん<br>みそ汁<br>だし巻卵<br>ゆず香和え<br>さけっこ<br>牛乳 | Ｂ食<br>食パン<br>コーンスープ<br>肉団子<br>サラダ<br>牛乳 | Ａ食<br>ごはん<br>みそ汁<br>えびシュウマイ<br>和え物<br>ふりかけ<br>牛乳 | Ｂ食<br>食パン<br>オニオンスープ<br>ボイルウィンナー<br>サラダ<br>牛乳 | Ａ食<br>ごはん<br>みそ汁<br>温泉卵<br>冬瓜の煮物<br>味付のり<br>牛乳 | Ｂ食<br>食パン<br>コーンスープ<br>ミニロールキャベツ<br>サラダ<br>牛乳 | Ａ食<br>ごはん<br>みそ汁<br>肉団子と野菜あんかけ<br>浸し和え<br>もずく酢<br>牛乳 | Ｂ食<br>食パン<br>オニオンスープ<br>肉団子<br>サラダ<br>牛乳 | Ａ食<br>ごはん<br>みそ汁<br>冷奴<br>炒め煮<br>二色なます<br>牛乳 | Ｂ食<br>食パン<br>コーンスープ<br>ボイルウィンナー<br>サラダ<br>牛乳 |
| ひる | ごはん<br>香味焼き<br>旨煮<br>マカロニサラダ<br>ヨーグルト ～フルーツ添え～ | | ごはん<br>鶏肉ハーブ焼き<br>コンソメ煮<br>酢の物<br>フルーツ | | ごはん<br>魚のおろし焼き<br>なすのミートソース<br>ドレッシング和え<br>フルーツ | | ごはん<br>豚肉味噌漬け焼き<br>クリーム煮<br>お浸し<br>フルーツ | | 特別メニュー<br>別途100円ご負担いただきます<br>Ａ食<br>ごはん<br>魚のマヨネーズ焼き<br>冬瓜の煮物<br>浸し和え<br>ココアプリン | Ｂ食<br>冷やし中華<br>冬瓜の煮物<br>ココアプリン |
| よる | ごはん<br>みそ汁<br>豚肉しょうが焼き<br>煮しめ<br>おくらとろろ | | ごはん<br>みそ汁<br>照焼き<br>里芋の煮物<br>浸し和え | | ごはん<br>みそ汁<br>肉豆腐<br>すき昆布炒め<br>かか和え | | ごはん<br>みそ汁<br>焼き魚<br>煮物<br>香り和え | | ごはん<br>みそ汁<br>酢　豚<br>とろろ芋<br>浸しなす |  |
| 成分値 | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1856kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1903kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1790kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1817kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1837kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1837kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1813kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1792kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1865kcal | ｴﾈﾙｷﾞｰ 1901kcal |
| | たんぱく質 78.3g | たんぱく質 78.5g | たんぱく質 75g | たんぱく質 76.7g | たんぱく質 80.2g | たんぱく質 76.3g | たんぱく質 79.8g | たんぱく質 79.7g | たんぱく質 72.5g | たんぱく質 75.5g |
| | 脂質 45.6g | 脂質 52.4g | 脂質 45.9g | 脂質 55g | 脂質 49g | 脂質 50.1g | 脂質 43.8g | 脂質 46.6g | 脂質 47.5g | 脂質 48g |
| | 食塩相当量 6.8g | 食塩相当量 7.8g | 食塩相当量 6.8g | 食塩相当量 8.4g | 食塩相当量 7.1g | 食塩相当量 8.6g | 食塩相当量 7.3g | 食塩相当量 8.6g | 食塩相当量 6.7g | 食塩相当量 9g |

栄養管理科