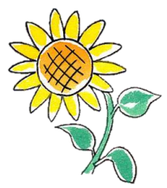
病　棟　献　立　表

〈常食1800〉

	８／１（金）	８／２（土）	８／３（日）	８／４（月）	８／５（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 ごはん みそ汁 鶏肉と野菜の煮物 和え物 煮豆 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 えびシュウマイ かか和え ふりかけ 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 卵とじ 和え物 もずく酢 牛乳	Ａ食 ごはん みそ汁 納豆 中華風煮 二色なます 牛乳	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 肉団子 サラダ 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	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	Ｂ食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 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
ひる	枝豆ごはん 冷しゃぶ風 つみれのうすくずあんかけ 生姜和え フルーツゼリー 夏だよりメニュー	ごはん 幽庵焼き れんこん金平 和え物 フルーツ	ごはん 麻婆豆腐 かぶの煮物 浸し和え ジョア	雑穀ごはん 豚肉のトマトソース ビーフン煮 おくらとろろ フルーツ	特別メニュー 別途100円ご負担いただきます Ａ食 ごはん 魚の生姜醤油焼き 含め煮 二色和え ココアプリン Ｂ食 焼きそば サラダ ココアプリン
よる	ごはん みそ汁 魚の唐揚げ風 とろろ芋 お浸し	ごはん みそ汁 ハンバーグガーリックソース 肉じゃが マロニーサラダ	ごはん せんべい汁 魚のおろしソースがけ 和風煮 揚げ茄子	ごはん みそ汁 揚げ魚の甘酢あんかけ 冬瓜の煮物 かか和え	ごはん みそ汁 豚の角煮 ひじき炒め 浸し和え
成分値	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1820kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1861kcal たんぱく質 79.6g たんぱく質 76.2g 脂質 46.3g 脂質 56.5g 食塩相当量 6.8g 食塩相当量 8.3g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1731kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1744kcal たんぱく質 68.4g たんぱく質 71.4g 脂質 44.5g 脂質 51.5g 食塩相当量 6.8g 食塩相当量 8.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1767kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1869kcal たんぱく質 78.6g たんぱく質 80.1g 脂質 45.8g 脂質 55g 食塩相当量 6.8g 食塩相当量 8.4g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1747kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1792kcal たんぱく質 62.9g たんぱく質 64.6g 脂質 46.2g 脂質 52.7g 食塩相当量 7g 食塩相当量 8.6g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1826kcal ｴﾈﾙｷﾞｰ 1863kcal たんぱく質 74.7g たんぱく質 72.4g 脂質 55.3g 脂質 58.5g 食塩相当量 6.4g 食塩相当量 8.1g



栄養管理科