

病棟献立表

〈常食1800〉

	10/6(月)	10/7(火)	10/8(水)	10/9(木)	10/10(金)					
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 温泉卵 炒め煮 味付のり 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 肉団子と野菜あんかけ 浸し和え もずく酢 牛乳 B食 食パン コーンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 蒸魚 三色和え 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 鶏肉と野菜の煮物 浸し和え 味付のり 牛乳 B食 食パン オニオンスープ ポイルウィンナー サラダ 牛乳	A食 ごはん みそ汁 いわし生姜煮 煮浸し さけっこ 牛乳 B食 食パン コーンスープ 肉団子 サラダ 牛乳					
ひ る	炊き込みごはん 西京焼き うすくずあんかけ かか和え フルーツ 十五夜 	<div style="border: 1px solid red; 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 焼魚 煮物 香り和え フルーツヨーグルト B食 ひれかつ丼 サラダ フルーツヨーグルト	ごはん 鶏肉照焼き オイスターソース炒め マセドアンサラダ フルーツ	ごはん 豚肉のBBQソースかけ ドレッシング和え ごま和え フルーツ	ごはん さばのごまみそ焼き 筑前煮 和え物 デザート					
よ る	ごはん みそ汁 肉豆腐 ポテトサラダ お浸し	ごはん みそ汁 豚肉味噌漬け焼き クリーム煮 和え物	ごはん かき玉汁 揚げ魚の甘酢あんかけ とろろ芋 揚げ茄子	ごはん みそ汁 照焼き 含め煮 ナムル	ごはん みそ汁 マスタード焼 かぶの煮物 浸し和え					
成分値	エネルギー 1713kcal たんぱく質 69.2g 脂質 47.5g 食塩相当量 5.5g	エネルギー 1767kcal たんぱく質 70.6g 脂質 50.6g 食塩相当量 7.8g	エネルギー 1735kcal たんぱく質 76g 脂質 42.2g 食塩相当量 5.8g	エネルギー 1764kcal たんぱく質 77.1g 脂質 47.3g 食塩相当量 7.6g	エネルギー 1733kcal たんぱく質 72.1g 脂質 51.4g 食塩相当量 5.4g	エネルギー 1835kcal たんぱく質 67g 脂質 59.5g 食塩相当量 7.5g	エネルギー 1716kcal たんぱく質 73.2g 脂質 47.3g 食塩相当量 4.6g	エネルギー 1730kcal たんぱく質 69.7g 脂質 52.4g 食塩相当量 7g	エネルギー 1733kcal たんぱく質 73.9g 脂質 48.8g 食塩相当量 6.5g	エネルギー 1851kcal たんぱく質 75.3g 脂質 59.1g 食塩相当量 8g