

病棟献立表

〈常食1800〉

	1 2／1 1 (木)				1 2／1 2 (金)				1 2／1 3 (土)				1 2／1 4 (日)				1 2／1 5 (月)													
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 卵とじ 三色和え 昆布佃煮 牛乳		B食 食パン オニオンスープ ボイルウィンナー 大根 牛乳		A食 ごはん みそ汁 湯豆腐 和え物 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		A食 ごはん みそ汁 えびシュウマイ 和え物 味付のり 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 だし巻卵 浸し和え 二色なます 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 オムレツ 和え物 きゃらぶき 牛乳		B食 食パン オニオンスープ 肉団子 サラダ 牛乳											
ひ る	ごはん タンドリーチキン コンソメ煮 ドレッシング和え プリン				ごはん 照焼き なすのミートソース ごま和え フルーツポンチ				ごはん 魚のハーブ焼き 旨煮 わかめの酢の物 フルーツ				ごはん 魚の香草焼き 含め煮 お浸し フルーツ				ごはん ケチャップしょうが焼き そばろ煮 お浸し 黒ゴマプリン いわて減塩・ 適塩の日													
よ る	麦ごはん 清汁 幽庵焼き 甘煮 豆もやし炒め煮				ごはん みそ汁 ハンバーグ おろしソースがけ 炒め煮 和え物				ごはん みそ汁 とうふのカレー肉みそのつけ ひじきの香ばし煮 お浸し				ごはん コンソメスープ 豚肉のキノコソースかけ グラタン ごま和え				ごはん みそ汁 焼魚 炒め煮 おくらとろろ													
成分値	エネルギー	1827kcal		エネルギー	1821kcal		エネルギー	1739kcal		エネルギー	1913kcal		エネルギー	1785kcal		エネルギー	1785kcal		エネルギー	1777kcal		エネルギー	1784kcal		エネルギー	1749kcal		エネルギー	1888kcal	
	たんぱく質	74.6g		たんぱく質	74.1g		たんぱく質	70.6g		たんぱく質	71.6g		たんぱく質	71.9g		たんぱく質	74.1g		たんぱく質	71.6g		たんぱく質	70.5g		たんぱく質	71.9g		たんぱく質	77.5g	
	脂質	49.4g		脂質	51.1g		脂質	46.4g		脂質	58.5g		脂質	48.1g		脂質	55.2g		脂質	51.8g		脂質	52.8g		脂質	50.8g		脂質	62.3g	
	食塩相当量	5.9g		食塩相当量	7.5g		食塩相当量	5.5g		食塩相当量	7.4g		食塩相当量	6.1g		食塩相当量	7.8g		食塩相当量	6.2g		食塩相当量	7.7g		食塩相当量	6.1g		食塩相当量	7.8g	