

## 病棟献立表

〈常食1800〉

	12/6(土)		12/7(日)		12/8(月)		12/9(火)		12/10(水)		
	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。										
あさ	A食 ごはん みそ汁 納豆 三色和え ふりかけ 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 いわし味噌煮 和え物 さけっこ 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 和え物 梅びしお 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 蒸魚 三色和え 二色なます 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 鶏肉と野菜の煮物 アスパラの和え物 ふりかけ 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	
ひる	ごはん 魚の甘酢あんかけ オイスターソース炒め かか和え フルーツ	親子丼 旨煮 あちゃら漬け フルーツポンチ			ごはん 魚の唐揚げ風 大根そぼろ煮 きざみおくら ジョア		ハヤシライス ドレッシング和え ごま和え フルーツ		炊き込みごはん 魚のマヨネーズ焼き すき昆布炒め お浸し フルーツ		
よる	ごはん コンソメスープ 豚肉のデミグラスソースかけ レモン煮 ドレッシング和え	ごはん 豚汁 揚げ出し豆腐 煮物 ツナ和え			ごはん みそ汁 とり肉ピザ風焼き コンソメ煮 スパゲティサラダ		ごはん コンソメスープ オムレツ クリーム煮 かか和え		ごはん みそ汁 松風焼き きんぴらごぼう とろろ芋		
成 分 値	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	1833kcal エネルギー <sup>-</sup> 65.1g たんぱく質 52.8g 脂質 6.2g 食塩相当量	1896kcal エネルギー <sup>-</sup> 66.2g たんぱく質 61.6g 脂質 8.3g 食塩相当量	1752kcal エネルギー <sup>-</sup> 75.1g たんぱく質 42.5g 脂質 6.1g 食塩相当量	1746kcal エネルギー <sup>-</sup> 67.6g たんぱく質 44g 脂質 7.4g 食塩相当量	1736kcal エネルギー <sup>-</sup> 72.6g たんぱく質 45.6g 脂質 6.8g 食塩相当量	1761kcal エネルギー <sup>-</sup> 75.8g たんぱく質 51.4g 脂質 8.1g 食塩相当量	1694kcal エネルギー <sup>-</sup> 73.5g たんぱく質 40g 脂質 6.9g 食塩相当量	1802kcal エネルギー <sup>-</sup> 70.1g たんぱく質 51.8g 脂質 8.7g 食塩相当量	1725kcal エネルギー <sup>-</sup> 68.8g たんぱく質 47g 脂質 6.1g 食塩相当量	1813kcal エネルギー <sup>-</sup> 66.9g たんぱく質 55.6g 脂質 8.1g 食塩相当量